ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições completas tipo almoço, quentinha, lanches e sucos para atender às necessidades das secretarias e autarquias do município de Icapuí, conforme condições, especificações, quantitativos estimados e exigências estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.

1.2. O objeto compreende, além do fornecimento dos produtos, as atividades acessórias de preparo, acondicionamento, transporte, entrega e, quando expressamente previsto na especificação do item, montagem e organização básica da mesa de apoio, sem cobrança adicional.

1.3. A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006 e da regulamentação municipal aplicável.

1.4. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que haja previsão no edital, demonstração da manutenção da necessidade, avaliação satisfatória da execução, comprovação da vantajosidade e observância dos limites estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento de lanches, coffee breaks, refeições e quentinhas destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias, Fundos e Autarquias do Município de Icapuí/CE, no desenvolvimento de ações administrativas, capacitações, treinamentos, reuniões técnicas, eventos institucionais, atividades de campo, campanhas, conferências, seminários, audiências públicas e demais atividades de interesse da Administração Pública Municipal.

2.2. A disponibilização desses itens constitui medida de apoio indispensável à execução de diversas atividades promovidas pelos órgãos municipais, especialmente aquelas que demandam permanência prolongada de servidores, colaboradores, palestrantes, participantes de programas governamentais, conselheiros, equipes de apoio e demais públicos envolvidos em ações institucionais realizadas pelo Município.

2.3. Ressalta-se que a Administração Municipal não dispõe de estrutura física, operacional, equipamentos, insumos, pessoal especializado ou instalações adequadas para a produção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos necessários ao atendimento regular dessas demandas. A implementação e manutenção de estrutura própria para essa finalidade exigiria investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de equipamentos, contratação de pessoal, adequação às normas sanitárias vigentes e manutenção contínua das operações, circunstâncias que se mostram incompatíveis com os princípios da eficiência, economicidade e racionalização dos recursos públicos.

2.4. Além disso, a contratação visa assegurar o adequado suporte logístico às atividades desenvolvidas pelas unidades administrativas, contribuindo para a melhoria das condições de execução dos eventos e ações institucionais, bem como para a continuidade dos serviços públicos prestados à população.

2.5. A ausência da contratação poderá comprometer a realização de atividades essenciais ao funcionamento da Administração Municipal, ocasionando prejuízos à execução de programas, projetos, capacitações, ações de mobilização social, reuniões técnicas e demais iniciativas de interesse público, impactando negativamente a eficiência administrativa e o alcance dos objetivos institucionais dos órgãos demandantes.

2.6. Dessa forma, evidencia-se a necessidade da contratação pretendida, considerando que o fornecimento de lanches e refeições constitui solução adequada e necessária para atender às demandas operacionais dos órgãos municipais, assegurando condições apropriadas para a execução das atividades administrativas e finalísticas da Administração Pública, em observância aos princípios da eficiência, do planejamento, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelo Decreto Municipal nº 036/2024, pelas normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento e à manipulação de alimentos e pelas demais disposições legais e regulamentares pertinentes.
3.2. O procedimento será realizado na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, previsto no art. 33, inciso I, da mesma Lei.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS, QUANTITATIVOS E PREÇOS MÁXIMOS A SEREM ADQUIRIDOS

4.1. As especificações dos produtos, as unidades de medida, os quantitativos estimados, os preços unitários referenciais, os valores totais por item e a distribuição das quantidades entre as unidades demandantes encontram-se no Anexo III – Planilha Consolidada de Quantitativos e Preços, parte integrante deste Termo de Referência.
4.2. O valor global estimado da contratação é de R$ **809.842,90 (oitocentos e nove mil, oitocentos e quarenta e dois reais e noventa centavos).**
4.3. Os preços unitários constantes do Anexo III representam os valores máximos aceitáveis para fins de julgamento das propostas, sem prejuízo da negociação destinada à obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.
4.4. Os quantitativos possuem natureza estimativa e resultam da consolidação das demandas das Secretarias, Fundos e Autarquias participantes, não gerando obrigação de consumo integral.
4.5. A proposta apresentada deverá observar integralmente as especificações, gramaturas, composições, unidades de medida, condições de acondicionamento e formas de entrega constantes do Anexo III.
4.6. Para fins de aplicação do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, determinados itens cujo valor total estimado ultrapassa o limite legal aplicável foram desdobrados em parcela destinada à ampla concorrência e cota reservada às microempresas e empresas de pequeno porte, preservando-se as mesmas especificações, preços unitários referenciais e quantitativos globais originalmente estimados.
4.7. O desdobramento das cotas possui finalidade exclusivamente licitatória e não altera a natureza, a especificação ou o quantitativo global da necessidade administrativa identificada no Estudo Técnico Preliminar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução selecionada para atendimento da necessidade administrativa consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches, coffee breaks, refeições completas, quentinhas e demais itens correlatos, sob demanda, destinados ao atendimento das Secretarias, Fundos e Autarquias do Município de Icapuí/CE, mediante realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.
5.2. A futura contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos alimentícios nos locais indicados pela Administração, em condições adequadas de

conservação, higiene e consumo, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.
5.3. O fornecimento deverá contemplar produtos preparados com matérias-primas de qualidade, dentro dos padrões usuais de mercado, respeitando as especificações mínimas exigidas pela Administração, bem como os horários, datas e locais previamente informados pela unidade demandante, garantindo o adequado suporte às atividades institucionais desenvolvidas pelo Município.
5.4. A solução compreende, ainda, a adoção de mecanismos de fiscalização contratual voltados à verificação da qualidade dos produtos fornecidos, da conformidade com as especificações estabelecidas, do cumprimento dos prazos de entrega e da observância das condições sanitárias exigíveis, possibilitando à Administração a adoção das medidas cabíveis em caso de inexecução total ou parcial do objeto.
5.5. A escolha da solução decorre da constatação de que a contratação de empresa especializada apresenta maior viabilidade técnica, operacional e econômica em comparação às demais alternativas analisadas, permitindo à Administração concentrar esforços em suas atividades finalísticas, reduzir custos indiretos relacionados à produção própria de alimentos, simplificar a gestão da contratação e assegurar maior padronização, eficiência e continuidade no atendimento das demandas institucionais.
5.6. Dessa forma, conclui-se que a solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades identificadas, revelando-se compatível com a realidade administrativa do Município de Icapuí/CE e alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos sanitários e de qualidade

6.1.1. A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente as regras de boas práticas para serviços de alimentação, bem como as exigências da Vigilância Sanitária competente.
6.1.2. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições necessárias ao regular exercício da atividade, incluindo licença, alvará sanitário ou documento equivalente, quando exigível pela legislação aplicável ao seu ramo de atuação e ao local de produção/manipulação dos alimentos.
6.1.3. Os produtos fornecidos deverão estar próprios para consumo, em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, acondicionamento e transporte, sendo vedado o fornecimento de alimentos com sinais de deterioração, contaminação, embalagem violada, prazo de validade expirado ou em desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
6.1.4. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os alimentos que apresentarem desconformidade com as especificações, má qualidade, condições inadequadas de higiene, conservação ou apresentação, cabendo à contratada providenciar a substituição imediata, sem ônus adicional, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
6.1.5. A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para realizar o preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais, datas e horários informados pela Administração, sem prejuízo da qualidade, temperatura e segurança sanitária dos alimentos.
6.1.6. A localização da sede da licitante não constituirá condição de participação ou habilitação no certame, cabendo à empresa avaliar sua capacidade de cumprir integralmente os prazos e as condições de execução estabelecidos neste Termo de Referência.
6.1.7. A contratada será integralmente responsável pela logística necessária ao atendimento dos prazos e locais de entrega, independentemente da localização de sua sede ou

estabelecimento, não sendo admitida cobrança adicional de frete, deslocamento ou qualquer despesa relacionada à entrega.

6.1.8. Todos os custos relacionados ao preparo, embalagem, transporte, descarga, entrega, materiais descartáveis e demais obrigações necessárias à execução deverão estar incluídos nos preços ofertados.

6.2. Sustentabilidade

6.2.1. Em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente viáveis e economicamente compatíveis com o objeto, práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos, utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental e destinação adequada dos resíduos eventualmente gerados.

6.3. Subcontratação

6.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, tendo em vista a necessidade de preservação da responsabilidade direta da contratada quanto à qualidade, regularidade, segurança alimentar, cumprimento dos prazos e observância das normas sanitárias aplicáveis.

6.4. Garantia da contratação

6.4.1. Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza comum do objeto, a execução parcelada sob demanda, a possibilidade de pagamento apenas pelos itens efetivamente fornecidos e a existência de mecanismos de fiscalização, glosa, recusa do objeto e aplicação de sanções administrativas.

6.5. Vistoria

6.5.1. Não será exigida vistoria prévia dos locais de entrega, uma vez que o fornecimento ocorrerá sob demanda, em locais a serem indicados pela Administração nas respectivas Ordens de Fornecimento. A ausência de vistoria não afasta a responsabilidade da contratada pelo adequado acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais informados.

6.6. Tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte

6.6.1. Será observado o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto à aplicação de itens exclusivos ou cotas reservadas, quando cabível, observadas a natureza divisível do objeto, a estimativa de valor dos itens e as regras estabelecidas no edital.

6.6.2. Para os itens cujo valor total estimado esteja compreendido no limite previsto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, será observada, em regra, a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive microempreendedores individuais quando compatível com o objeto, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 49 da referida Lei Complementar, mediante justificativa devidamente formalizada nos autos.

6.6.3. Para os itens divisíveis cujo valor total estimado ultrapasse o limite previsto para participação exclusiva, será observada, quando juridicamente cabível, a reserva de cota de até 25% destinada às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme distribuição indicada na Planilha Consolidada de Quantitativos e Preços.

6.6.4. O instrumento convocatório deverá identificar expressamente, para cada item, o respectivo regime de participação, assegurando plena correspondência com a Planilha Consolidada e com as justificativas constantes da fase preparatória.

7. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO E COOPERATIVAS

7.1. Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando que o objeto possui natureza comum, é divisível por itens, encontra-se amplamente disponível no mercado e não apresenta complexidade técnica, dimensão financeira ou necessidade de conjugação de capacidades empresariais que justifiquem a associação de empresas.

7.2. A vedação não compromete a competitividade, uma vez que os itens podem ser disputados isoladamente por fornecedores do ramo alimentício, inclusive microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que possuam capacidade para executar a parcela pretendida.

7.3. Será admitida a participação de cooperativas quando seu regime jurídico, sua organização operacional e seu objeto social forem compatíveis com a execução da contratação, desde que atendidos os requisitos previstos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis.
7.4. O tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte observará o disposto no tópico 6.6 deste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

8. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

8.1. O objeto da contratação enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.
8.2. A contratação possui natureza de fornecimento contínuo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão da recorrência e da previsibilidade das necessidades administrativas durante a vigência contratual, embora a execução seja realizada de forma parcelada e sob demanda, conforme as solicitações efetivamente emitidas pelas unidades participantes.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. O fornecimento dos produtos deverá atender às demandas das secretarias do Município de Icapuí.
9.2. O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:
9.2.1 Os alimentos serão entregues na secretaria contratante ou onde for indicado por ela.
9.2.2 O fornecimento será efetuado sob demanda, de forma parcelada, conforme a necessidade da CONTRATANTE.
9.3. A qualidade, segurança sanitária e conformidade dos alimentos fornecidos são de responsabilidade da contratada, que deverá manter controles internos adequados de qualidade e observar integralmente as exigências legais, sanitárias e técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Administração.
9.4. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando:
9.4.1. apresentarem características, composição, gramatura ou quantidade em desacordo com as especificações contratadas;
9.4.2. apresentarem sinais de deterioração, contaminação, alteração de odor, sabor, aparência ou textura incompatíveis com o consumo;
9.4.3. forem entregues em condições inadequadas de temperatura, higiene, acondicionamento ou transporte;
9.4.4. apresentarem embalagem violada, danificada ou imprópria, quando aplicável;
9.4.5. estiverem fora do prazo de validade ou sem identificação mínima quando esta for exigível;
9.4.6. forem entregues fora da data, horário ou local previstos na Ordem de Fornecimento, quando o atraso comprometer a finalidade da contratação; ou
9.4.7. apresentarem qualquer outra desconformidade capaz de comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou o atendimento da necessidade administrativa**.**
9.5. A contratada deverá disponibilizar os recursos humanos, materiais, equipamentos, utensílios e meios logísticos necessários e suficientes para assegurar o adequado preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos alimentícios, observando as especificações técnicas, os prazos estabelecidos e as normas sanitárias vigentes.
9.6. O fornecimento dos produtos será realizado exclusivamente mediante prévia emissão de Ordem de Fornecimento pela unidade administrativa competente, contendo, no mínimo, a identificação da unidade demandante, os itens e quantitativos solicitados, a data, o horário, o local de entrega e a identificação do responsável pela solicitação.
9.6.1. A contratada somente deverá realizar fornecimentos devidamente autorizados pela Administração, não sendo devido pagamento por fornecimentos realizados sem a correspondente Ordem de Fornecimento, ressalvadas situações excepcionalmente autorizadas e posteriormente formalizadas pela autoridade competente.

9.6.2. Por ocasião da entrega, o responsável pelo recebimento deverá registrar o atendimento da Ordem de Fornecimento, mediante assinatura, identificação funcional ou outro mecanismo formal adotado pela Administração, para fins de controle, liquidação e pagamento.
9.7. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos alimentos, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos mesmos.
9.8. A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, mensalmente, a respectiva nota fiscal referente aos produtos efetivamente fornecidos no período anterior, acompanhada de relatório discriminando os itens fornecidos, as quantidades entregues, as unidades administrativas atendidas, os valores unitários e totais correspondentes, expressos em reais, para fins de conferência, atesto e liquidação da despesa.
9.9. O fornecimento deverá ser feito com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:
9.9.1. O fornecimento de lanches, refeições e quentinhas objeto deste termo deverão atender às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme legislação em vigor.
9.9.2. A entrega dos alimentos será feita a qualquer dia da semana, a depender da necessidade, na secretaria solicitante ou onde for indicado por ela.
9.9.3. O fornecimento dos produtos será realizado sob demanda, mediante Ordem de Fornecimento, sem obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.
9.9.4. As Ordens de Fornecimento deverão ser encaminhadas à contratada, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, contendo, no mínimo, os itens, quantitativos, data, horário, local de entrega e identificação da unidade solicitante.
9.9.5. Para eventos de maior porte ou solicitações que envolvam quantitativos expressivos, a Administração deverá observar antecedência compatível com a complexidade logística da demanda, preferencialmente não inferior a 48 (quarenta e oito) horas.
9.9.6. Situações excepcionais que demandem prazo inferior poderão ser atendidas mediante prévia concordância da contratada, sem que a recusa motivada, decorrente da impossibilidade logística comprovada, seja automaticamente caracterizada como inadimplemento.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
10.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
10.4. A Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
10.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
10.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados

para a Administração.
10.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
10.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
10.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
10.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
10.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
10.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
10.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
10.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
10.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
10.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
10.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
10.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
10.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
10.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

11. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

11.1. São obrigações da contratada:

a) executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições estabelecidos;

b) fornecer alimentos próprios para consumo e em condições sanitárias adequadas;
c) manter licenças, alvarás e autorizações legalmente exigíveis;
d) arcar com todos os custos de preparo, embalagem, transporte e entrega;
e) substituir imediatamente os produtos recusados;
f) manter as condições da proposta e os preços contratados durante a vigência, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de reajuste, revisão ou recomposição do equilíbrio econômico-financeiro;
g) designar representante para interlocução com a Administração;
h) responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros;
i) comunicar antecipadamente qualquer circunstância que possa comprometer a entrega;
j) apresentar nota fiscal e relatório mensal discriminado;
k) cumprir as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, fiscais e previdenciárias aplicáveis; e
l) não transferir a terceiros a responsabilidade pela execução do objeto.
m) garantir a rastreabilidade dos produtos e ingredientes utilizados, quando solicitada pela fiscalização;
n) manter os alimentos nas temperaturas adequadas durante o transporte e até o momento da entrega;
o) permitir a fiscalização das condições de preparo, acondicionamento e transporte, mediante diligência motivada da Administração; e
p) não cobrar frete, deslocamento, embalagem ou qualquer valor adicional não previsto na proposta.
q) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.
r) cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

11.2. São obrigações da contratante:

a) emitir as Ordens de Fornecimento com as informações e antecedência necessárias;
b) disponibilizar local e servidor para recebimento;
c) conferir e atestar os produtos efetivamente fornecidos;
d) comunicar formalmente as desconformidades;
e) rejeitar produtos inadequados;
f) acompanhar os saldos do contrato;
g) efetuar a liquidação e o pagamento dos valores devidos; e
h) assegurar à contratada contraditório e ampla defesa em eventual processo sancionador.

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

12.1. A medição do fornecimento será realizada com base nas Ordens de Fornecimento emitidas, nos comprovantes de entrega devidamente atestados pelo servidor responsável e no relatório mensal apresentado pela contratada, contendo a discriminação dos itens, quantidades, datas, unidades atendidas e valores correspondentes.
12.2. Os bens fornecidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
12.3. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial dos itens, quantitativos e condições aparentes do fornecimento pelo servidor responsável.
12.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da conformidade do fornecimento com as especificações, Ordens de Fornecimento e comprovantes de entrega, podendo ser formalizado conjuntamente com o atesto para fins de liquidação da despesa, sem prejuízo da responsabilidade posterior da contratada por vícios ou irregularidades identificados.

12.5. O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
12.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, desconformidades sanitárias ou demais irregularidades identificadas posteriormente, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

Liquidação
12.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
12.8. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o Inciso II do Art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis
12.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
12.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no Art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.12. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).
12.13. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
12.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
12.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
12.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

Prazo de pagamento
12.17. O pagamento será efetuado no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação.

12.18. No caso de atraso da Contratante, os valores devidos a Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua referida realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

12.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
12.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
12.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
12.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
12.22. A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
12.23. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela paga
I = Índice de compensação financeira=0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I = (6 / 100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%

12.24. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
12.25. O pagamento observará a regular liquidação da despesa, a disponibilidade orçamentária e financeira da unidade contratante, bem como a ordem cronológica de exigibilidade das obrigações, nos termos da legislação aplicável.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.
13.2. Serão exigidos na licitação os requisitos de habilitação:

13.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.2.1.1. A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (art. 66 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), nos seguintes termos:
13.2.1.1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.2.1.1.2. ato constitutivo, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado no órgão competente, no caso de sociedade empresária, inclusive sociedade limitada unipessoal, acompanhado, quando cabível, dos documentos de eleição ou designação de seus administradores.
13.2.1.1.3. No caso de sociedade por ações, estatuto social devidamente registrado no órgão competente, acompanhado dos documentos de eleição ou designação de seus administradores.
13.2.1.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
13.2.1.1.5. No caso de sociedade simples, inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
13.2.1.1.6. No caso de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização.
13.2.1.1.7. No caso de Microempreendedor Individual – MEI, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja autenticidade poderá ser verificada pela Administração nos sistemas oficiais disponíveis.
13.2.1.2. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.2.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:
13.2.2.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens ou produtos similares ao objeto da contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução satisfatória de fornecimento de lanches, refeições, coffee breaks, quentinhas, alimentos preparados ou produtos alimentícios similares e compatíveis com o item ou grupo de itens para o qual o licitante apresentar proposta.
13.2.2.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
I – Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, será exigida a apresentação de atestado(s) que demonstre(m) o fornecimento anterior de produtos ou serviços similares ao objeto licitado, em quantitativo correspondente a, no máximo, 5% (cinco por cento) do quantitativo estimado do item pertinente, admitido o somatório de atestados, desde que os fornecimentos comprovados guardem pertinência e compatibilidade com o objeto da contratação.
II - A licitante poderá apresentar tantos atestados ou certidões de capacidade técnica quantos julgar necessários, para comprovar que já desempenhou objeto semelhante ao deste instrumento;
III – Os atestados ou certidões deverão conter informações suficientes para permitir a verificação da compatibilidade do fornecimento realizado com o objeto licitado, especialmente quanto à natureza dos produtos fornecidos, quantitativos, período de execução e identificação da pessoa jurídica contratante, sempre que tais informações forem necessárias à comprovação da capacidade técnica.
13.2.2.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
13.2.2.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

13.2.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

13.2.3.1 A habilitação fiscal, social e trabalhista tem por finalidade comprovar a regularidade do fornecedor perante as obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas, nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
13.2.3.2 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
13.2.3.3 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade.
13.2.3.4 Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
13.2.3.5. A comprovação para com a Fazenda Federal deverá ser feita através de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União.
13.2.3.6. A comprovação para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual da sede do licitante, ou Positiva com Efeitos de Negativa.
13.2.3.7. A comprovação para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal da sede do licitante, ou Positiva com Efeitos de Negativa.
13.2.3.8. Prova de Regularidade Fiscal perante ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
13.2.3.9. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho – mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, conforme o estabelecido na Lei Federal Nº 12.440 de 07 de julho de 2012.
13.2.3.10 Na hipótese de o fornecedor ser legalmente isento de algum tributo relacionado ao objeto da contratação, deverá comprovar tal condição mediante documento emitido pelo órgão fazendário competente ou outro documento equivalente previsto em lei.

13.2.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
13.2.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.
13.2.4.1.1. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar devidamente assinados pelos responsáveis legal e contábil, quando exigível, e apresentados, registrados ou autenticados na forma da legislação aplicável à natureza jurídica e ao regime de escrituração do licitante.
13.2.4.2. No caso de escrituração contábil digital – SPED, deverão ser apresentadas as demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, acompanhadas dos respectivos recibos ou termos de autenticação, ressalvada a hipótese de pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, na forma do art. 69, § 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021
13.2.4.3. No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, devidamente registrado pelo órgão competente, com o Termo de Abertura e de Encerramento e assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional.
13.2.4.4. Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.
13.2.4.5. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente ao último

exercício social exigível, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

13.2.4.6. O Microempreendedor Individual – MEI, quando sujeito à qualificação econômico-financeira prevista neste Termo de Referência, deverá apresentar a documentação contábil exigível nos termos do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as particularidades decorrentes do tempo de constituição da empresa e, quando constituído no exercício financeiro da licitação, a possibilidade de apresentação do balanço de abertura, nos termos do art. 65, § 1º, da referida Lei.

13.2.4.7. As pessoas jurídicas constituídas há menos de 2 (dois) anos deverão apresentar as demonstrações contábeis relativas ao último exercício social exigível, na forma da lei.

13.2.4.8. As empresas constituídas no exercício financeiro da licitação poderão substituir as demonstrações contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2.4.9. A licitante com menos de um ano de existência, que ainda não tenha balanço, deverá apresentar demonstrações contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido relativo ao período de sua existência, avaliados através da obtenção de Índice de Solvência (S)maior ou igual a um (≥ a 1.).

13.2.4.10. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

13.2.4.11. A comprovação da boa situação financeira da licitante será aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e liquidez Corrente (LC), devendo apresentar resultados iguais ou maiores que 01, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial. A licitante deverá trazer os índices calculados, com a assinatura, nome e n.º do CRC do contador responsável pelos mesmos:

LG= Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo > 1,00
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC = ...Ativo Circulante..... >1,00
..... Passivo Circulante

SG = ...Ativo Total..... > 1,00
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

13.2.4.11.1. Os resultados isolados das duas primeiras operações (Liquidez Geral - LG e Liquidez Corrente - LC), deverão ser maiores que 1,00 (>1,00), e o resultado isolado da operação Solvência Geral (SG), deverá ser maior que 1,00 (> 1,00).

13.2.4.11.1.1. As empresas que apresentarem resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

JUSTIFICATIVA ÍNDICES CONTÁBEIS *– os índices financeiros indicados neste edital são usuais de mercado e não caracterizam restrição à participação, de acordo com a jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (Representação n. 775.293. Rel. Conselheira Adriene Andrade. Sessão do dia 17/03/2009; Recurso Ordinário 808.260. Rel. Conselheira Adriene Andrade. Sessão do dia 01/06/2011 Tribunal Pleno). Os parâmetros adotados observam os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da competitividade, destinando-se exclusivamente a verificar a capacidade econômico-financeira mínima necessária ao cumprimento das obrigações contratuais, sem impor restrições indevidas à participação de licitantes.*

13.2.4.12. Quando cabível, será exigida comprovação de capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% do valor estimado do item ou conjunto de itens para os quais o licitante seja provisoriamente vencedor, observada a proporcionalidade da exigência, o disposto no art. 69, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e a justificativa constante dos autos.

13.2.5. OUTROS DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS PARA A HABILITAÇÃO

13.2.5.1. Para fins de habilitação, o fornecedor deverá apresentar as declarações exigidas no instrumento convocatório, comprovando o atendimento às condições legais e às exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2.5.2. Entre as declarações exigidas, poderão constar:

a) Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação conforme Marco Legal Anticorrupção;
b) Declaração de enquadramento como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, quando aplicável, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, para fins de usufruto do tratamento favorecido previsto na legislação;
c) Declaração de ciência e concordância com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e em seus eventuais anexos;
d) Declaração de conformidade da proposta, atestando que a proposta apresentada atende às exigências estabelecidas neste Termo de Referência e que o fornecedor cumpre os requisitos de habilitação;
e) Declaração de inexistência de fatos impeditivos para participação no certame, comprometendo-se o fornecedor a informar eventuais ocorrências supervenientes;
f) Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
g) Declaração de que não utiliza trabalho degradante ou forçado em sua cadeia produtiva, em conformidade com os princípios constitucionais aplicáveis;
h) Declaração de cumprimento da reserva de cargos para pessoas com deficiência ou reabilitados da Previdência Social, quando exigido pela legislação;
i) Declaração de Idoneidade;
j) Declaração de cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
k) Declaração de veracidade das informações prestadas, ciente de que a apresentação de informações falsas sujeitará o fornecedor às sanções previstas em lei.

13.2.5.3. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

13.2.5.4. A Administração poderá realizar consultas aos cadastros oficiais de restrição aplicáveis à Administração Pública, tais como o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e o Cadastro Nacional de Condenações por Improbidade Administrativa – CNIA, entre outros sistemas disponíveis, com a finalidade de verificar a existência de impedimentos para contratar com o poder público.

13.2.5.5. O atendimento aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira, bem como a apresentação das declarações exigidas, constitui condição necessária para a participação no procedimento licitatório e para a eventual celebração do contrato administrativo.

13.2.5.6. A Administração poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar informações relativas aos documentos apresentados, bem como sanar erros ou falhas que não alterem sua substância ou validade jurídica, observadas as hipóteses e condições previstas no art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, vedada a criação posterior de condição material de habilitação inexistente na data própria.

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O valor total estimado da contratação é de **R$ 809.842,90 (oitocentos e nove mil, oitocentos e quarenta e dois reais e noventa centavos)**, conforme preços unitários referenciais e quantitativos constantes do **Apêndice – Planilha Consolidada de Quantitativos e Preços**.

14.2**.** Para definição dos preços referenciais foi adotada a mediana dos valores válidos obtidos, após análise crítica da compatibilidade entre especificações, unidades de medida, condições de fornecimento, data-base e local de execução.

14.3. A pesquisa utilizou contratações públicas similares, consultas ao PNCP, Banco de Preços utilizado pelo Município, referências de contratações anteriores ou vigentes do Município de Icapuí/CE e referências complementares de outros entes da Federação, conforme documentação e memória de cálculo elaboradas pelo Setor de Compras.

14.4. Os preços unitários representam os valores máximos aceitáveis para julgamento.

14.5. Quando forem identificados indícios de inexequibilidade, a Administração realizará diligência e concederá ao licitante oportunidade para demonstrar a viabilidade de sua proposta mediante composição de custos, notas fiscais, contratos, condições comerciais ou outros elementos idôneos, vedada a desclassificação automática sem prévia apuração.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA

15.1.Para fins de identificação das dotações relacionadas à contratação, foram indicadas pelo setor competente as seguintes classificações funcionais programáticas:

Secretaria de Governo – SEGOV: 02.01.04.122.0402.2.003;
Controladoria-Geral do Município – CGM: 03.01.04.122.0402.2.008;
Secretaria de Planejamento, Administração e Finanças – SEPLAF: 04.01.04.122.0402.2.010;
Fundo Municipal de Educação: 05.01.12.122.0402.2.015;
Fundo Municipal de Saúde: 06.01.10.122.1001.2.038; 06.01.10.301.1001.2.042; 06.01.10.302.1003.2.046; 06.01.10.302.1003.2.047; 06.01.10.304.1006.2.049;
Fundo Municipal de Assistência Social: 07.01.08.122.0807.2.052; 07.01.08.243.1011.2.055; 07.01.08.245.0807.2.058; 07.01.08.245.1003.2.060;
Secretaria Municipal de Proteção Social: 07.04.08.122.0807.2.066; 07.04.08.243.0808.2.068;
Secretaria de Infraestrutura – SEINFRA: 08.01.15.122.1507.2.075;
Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura e Meio Ambiente – SEDEMA: 09.01.04.122.0402.2.083;
Secretaria de Cultura e Turismo: 10.01.13.122.0402.2.095;
Secretaria de Esporte e Juventude – SEJUV: 11.01.27.122.2702.2.102;
Autarquia de Trânsito Municipal de Icapuí – ATMI: 13.01.06.122.0601.2.110;
Instituto Municipal de Fiscalização e Licenciamento Ambiental – IMFLA: 14.01.18.122.0404.2.113;

Secretaria Municipal de Pesca e Aquicultura: 16.01.04.122.0402.2.119; **Natureza da despesa:** 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

A discriminação das unidades orçamentárias, classificações funcionais programáticas, fontes e destinações de recursos e demais vinculações aplicáveis consta da Informação de Disponibilidade Orçamentária emitida pelo Setor de Contabilidade, documento integrante dos autos e que deverá ser observado para fins de emissão de empenho, liquidação e pagamento das despesas decorrentes da contratação.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:
16.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
16.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
16.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
16.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
16.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
16.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
16.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
16.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
16.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
16.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);
16.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 16.1.2, 16.1.3 e 16.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021);
16.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como nas condutas previstas nos itens 16.1.2, 16.1.3 e 16.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);
16.2.4. Multa, nas seguintes modalidades:
16.2.4.1. Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, limitada a 15% (quinze por cento), sem prejuízo da possibilidade de extinção contratual e da aplicação das demais sanções cabíveis.
16.2.4.2. multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
16.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).
16.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).
16.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133/2021).
16.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada dos créditos eventualmente existentes ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

16.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
16.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade.
16.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):
16.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
16.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
16.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
16.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;
16.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
16.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida legislação (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).
16.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, observadas as disposições do art. 160 da Lei nº 14.133/2021.
16.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), nos termos do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.
16.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

16.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com créditos devidos pela Administração decorrentes deste ou de outros contratos administrativos celebrados com o mesmo órgão contratante.

Icapuí - CE, 28 de setembro de 2026.

Elinaldo da Silva Alves Presidente da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)	**Josenildo Soares de Sousa** Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)	**Eliabe Crispim da Silva** Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Antônio Moreira Martins
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Sérgio Carvalho Rebouças
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Antônio Dgerson Pereira da Costa
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Isabelly Costa Braga
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Diego Cristian Rebouças dos Reis
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Tamires Françoyse Costa de Azevedo
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Carlos Alberto Pereira da Silva
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Jefesson da Costa
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Dionatan Teobaldo e Silva
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 321/2026)

Juliana Maurício de Oliveira
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Priscila Soares Ribeiro
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 212/2026)

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

APÊNDICE DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA CONSOLIDADA DE QUANTITATIVOS E PREÇOS

OBJETO: Empresa especializada no fornecimento de refeições completas tipo almoço, quentinha, lanches e sucos para atender às necessidades das secretarias e autarquias do município de Icapuí.

O presente apêndice tem por finalidade apresentar os itens, as especificações, os quantitativos estimados, os preços unitários referenciais, os valores totais e a distribuição das quantidades entre as unidades demandantes. A memória da pesquisa e da formação dos preços referenciais encontra-se demonstrada no Mapa de Preços e nos respectivos documentos comprobatórios integrantes dos autos.

01 QUADRO GERAL CONSOLIDADO

Especificações, quantitativos e preços referenciais máximos

Item	Descrição / especificação	Und	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	Und	925	27,32	25.271,00
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	Und	62	238,00	14.756,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	7020	8,75	61.425,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	Und	2780	9,39	26.104,20
5	CUSCUZ RECHEADO SABORES VARIADOS - Cuscuz recheado sabores variados podendo ser: carne de sol, frango, calabresa ou ovo.	Und	300	16,95	5.085,00
6	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (75% - Ampla Concorrência)	Und	3525	17,35	61.158,75

Item	Descrição / especificação	Und	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
7	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	1.175	17,35	20.386,25
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	2610	14,40	37.584,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	700	64,75	45.325,00
10	PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS - Pão de sal tipo francês, com mais ou menos 50g cada unidade, com manteiga tipo 01	Und	1000	1,08	1.080,00
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	Und	5.160	25,50	131.580,00

Item	Descrição / especificação	Und	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	1.720	25,50	43.860,00
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	Und	2.723	29,49	80.301,27
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	907	29,49	26.747,43
15	REFRIGERANTE COLA - 2L - Refrigerante a base de cola, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo no mínimo 02 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	70	9,41	658,70
16	REFRIGERANTE GUARANÁ - 2L - Refrigerante a base de guaraná, com aroma natural, sabor suave, embalagem, contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	70	8,99	629,30
17	REFRIGERANTE LARANJA - 2L - Refrigerante a base laranja, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	50	8,72	436,00

Item	Descrição / especificação	Und	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Und	4710	9,50	44.745,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	4500	6,65	29.925,00
20	SANDUICHE FRANCÊS. - Sanduíche francês: pesando no mínimo 60 a 65 g, contendo: 01 pão francês (mínimo 25g), meia fatia de presunto (mínimo 10g), meia fatia de mussarela (mínimo 10g), 2 rodelas de tomate, meia folha de alface e maionese.	Und	3550	4,45	15.797,50
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	13700	5,25	71.925,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	Und	2750	8,50	23.375,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	Und	725	57,50	41.687,50
				VALOR ESTIMADO GLOBAL	**809.842,90**

02 QUANTITATIVOS POR UNIDADE DEMANDANTE
Tabelas individualizadas por secretaria, autarquia e órgão

2.1 AUTARQUIA DE TRÂNSITO MUNICIPAL DE ICAPUÍ - ATMI

Item	Descrição / especificação	Und.	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	100	8,75	875,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	Und	150	25,50	3.825,00
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	50	25,50	1.275,00
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	Und	38	29,49	1.120,62
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	12	29,49	353,88
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	100	6,65	665,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	200	5,25	1.050,00
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**9.164,50**

2.2 INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL - IMFLA

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	Und	15	27,32	409,80
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	100	8,75	875,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	Und	80	9,39	751,20
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	250	14,40	3.600,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	10	64,75	647,50
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	Und	37	25,50	943,50
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	13	25,50	331,50

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	Und	38	29,49	1.120,62
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	12	29,49	353,88
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Und	50	9,50	475,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	100	5,25	525,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	Und	35	57,50	2.012,50
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**12.045,50**

2.3 CONTROLADORIA-GERAL

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	Und	20	27,32	546,40
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	150	8,75	1.312,50

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	100	14,40	1.440,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	30	64,75	1.942,50
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	150	6,65	997,50
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	200	5,25	1.050,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	Und	15	57,50	862,50
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**8.151,40**

2.4 SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS - SEPLAF

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	Und	80	27,32	2.185,60
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	500	8,75	4.375,00
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	160	14,40	2.304,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	35	64,75	2.266,25
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	Und	225	25,50	5.737,5
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	75	25,50	1.912,5
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	Und	150	29,49	4.423,5
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	50	29,49	1.474,5
15	REFRIGERANTE COLA - 2L - Refrigerante a base de cola, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo no mínimo 02 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	20	9,41	188,20

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
16	REFRIGERANTE GUARANÁ - 2L - Refrigerante a base de guaraná, com aroma natural, sabor suave, embalagem, contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	20	8,99	179,80
17	REFRIGERANTE LARANJA - 2L - Refrigerante a base laranja, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	Und	20	8,72	174,40
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Und	300	9,50	2.850,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	250	6,65	1.662,50
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	500	5,25	2.625,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	Und	150	8,50	1.275,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	Und	40	57,50	2.300,00
VALOR ESTIMADO DA UNIDADE					**35.933,75**

2.5 SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE - SEJUV

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	Und	150	27,32	4.098,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	Und	300	8,75	2.625,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	Und	300	9,39	2.817,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	50	64,75	3.237,50
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	Und	750	25,50	19.125
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	250	25,50	6.375
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	Und	375	29,49	11.058,75

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	Und	125	29,49	3.686,25
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Und	400	9,50	3.800,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	Und	500	6,65	3.325,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Und	600	5,25	3.150,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	Und	500	8,50	4.250,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	Und	60	57,50	3.450,00
VALOR ESTIMADO DA UNIDADE					**70.997,50**

2.6 SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO - SECULT

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	100	27,32	2.732,00
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	und	10	238,00	2.380,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	1000	8,75	8.750,00
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	500	14,40	7.200,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	35	64,75	2.266,25
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	375	25,50	9.562,5
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	125	25,50	3.187,5
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	225	29,49	6.635,25

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	75	29,49	2.211,75
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	500	9,50	4.750,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	500	6,65	3.325,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	2000	5,25	10.500,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	100	57,50	5.750,00
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**69.250,25**

2.7 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA - SEINFRA

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	675	25,50	17.212,5

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	225	25,50	5.737,5
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**22.950,00**

2.8 SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	100	27,32	2.732,00
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	und	5	238,00	1.190,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	600	8,75	5.250,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
6	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (75% - Ampla Concorrência)	und	375	17,35	6.506,25
7	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	125	17,35	2.168,75
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	30	64,75	1.942,50

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	150	25,50	3.825
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	50	25,50	1.275
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	112	29,49	3.302,88
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	38	29,49	1.120,62
15	REFRIGERANTE COLA - 2L - Refrigerante a base de cola, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo no mínimo 02 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	und	50	9,41	470,50
16	REFRIGERANTE GUARANÁ - 2L - Refrigerante a base de guaraná, com aroma natural, sabor suave, embalagem, contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	und	50	8,99	449,50

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
17	REFRIGERANTE LARANJA - 2L - Refrigerante a base laranja, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	und	30	8,72	261,60
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	400	9,50	3.800,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	200	6,65	1.330,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	1000	5,25	5.250,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	und	300	8,50	2.550,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	80	57,50	4.600,00
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**48.024,60**

2.9 SECRETARIA DE PESCA E AQUICULTURA

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	5	27,32	136,60
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	100	8,75	875,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	100	14,40	1.440,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	10	64,75	647,50
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	23	25,50	586,5
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	7	25,50	178,5
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	22	29,49	648,78
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	8	29,49	235,92

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	50	9,50	475,00
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	100	5,25	525,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	5	57,50	287,50
				VALOR ESTIMADO DA UNIDADE	**6.036,30**

2.10 SECRETARIA DE GOVERNO - SEGOV

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	35	27,32	956,20
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	und	15	238,00	3.570,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	350	8,75	3.062,50
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	500	14,40	7.200,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	20	64,75	1.295,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	225	25,50	5.737,5
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	75	25,50	1.912,5
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	113	29,49	3.332,37
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	37	29,49	1.091,13
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	500	9,50	4.750,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	600	6,65	3.990,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	1000	5,25	5.250,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	15	57,50	862,50
VALOR ESTIMADO DA UNIDADE					**43.009,70**

2.11 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	100	27,32	2.732,00
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	und	20	238,00	4.760,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	1000	8,75	8.750,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	und	400	9,39	3.756,00
5	CUSCUZ RECHEADO SABORES VARIADOS - Cuscuz recheado sabores variados podendo ser: carne de sol, frango, calabresa ou ovo.	und	300	16,95	5.085,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
6	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (75% - Ampla Concorrência)	und	2850	17,35	49.447,5
7	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	950	17,35	16.482,5
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	20	64,75	1.295,00
10	PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS - Pão de sal tipo francês, com mais ou menos 50g cada unidade, com manteiga tipo 01	und	1000	1,08	1.080,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	1500	25,50	38.250
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	500	25,50	12.750
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	1125	29,49	33.176,25
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	375	29,49	11.058,75
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	600	9,50	5.700,00
20	SANDUICHE FRANCÊS. - Sanduíche francês: pesando no mínimo 60 a 65 g, contendo: 01 pão francês (mínimo 25g), meia fatia de presunto (mínimo 10g), meia fatia de mussarela (mínimo 10g), 2 rodelas de tomate, meia folha de alface e maionese.	und	1000	4,45	4.450,00

Item	Descrição / especificação	Und.	Qunt	Vl. Unit.	Vl. Total
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	5000	5,25	26.250,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	und	600	8,50	5.100,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	75	57,50	4.312,50
VALOR ESTIMADO DA UNIDADE					**234.435,50**

2.12 SECRETARIA DE SAÚDE E UNIDADES VINCULADAS

Item	Descrição / especificação	Und.	SMS	UAPS	HOSP	VISA	CAPS	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	50	100	20	10	20	200	27,32	5.464,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regueijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	200	300	160	60	100	820	8,75	7.175,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	und	100	200	100	50	50	500	9,39	4.695,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	15	22	10	5	8	60	64,75	3.885,00

Item	Descrição / especificação	Und.	SMS	UAPS	HOSP	VISA	CAPS	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	187	225	112	113	113	750	25,50	19.125,00
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	63	75	38	37	37	250	25,50	6.375,00

Item	Descrição / especificação	Und.	SMS	UAPS	HOSP	VISA	CAPS	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	75	75	30	22	23	225	29,49	6.635,25
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	25	25	10	8	7	75	29,49	2.211,75
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	200	230	90	90	100	710	9,50	6.745,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	200	200	100	100	100	700	6,65	4.655,00

Item	Descrição / especificação	Und.	SMS	UAPS	HOSP	VISA	CAPS	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	400	400	300	200	200	1500	5,25	7.875,00
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	und	220	300	100	100	80	800	8,50	6.800,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	30	40	10	12	8	100	57,50	5.750,00
									VALOR ESTIMADO DA SECRETARIA	**87.391,00**

2.13. SECRETARIA DE PROTEÇÃO SOCIAL, FUNDOS, PROGRAMAS E UNIDADES

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
1	BOLO - Bolo alimentício, sabor: variado, tipo: sem recheio, prazo validade: 30 dias, ingredientes:farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovo, características adicionais: embalagem individual	und	40	35	5	5	5	10	5	15	120	27,32	3.278,40

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
2	BOLO DE FESTA. - Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	und	5	4	0	0	0	1	0	2	12	238,00	2.856,00
3	CACHORRO QUENTE - Salgados diversos, tipo: cachorro quente, apresentação: assado em forno, aplicação: alimentação, ingredientes: massa/salsicha/frango/regue ijão/mussarela/tomate, peso:110 g, características adicionais: pronto para consumo, não congelado	und	600	500	50	30	20	300	100	400	2000	8,75	17.500,00
4	CALDO DE CARNE COPO 300ML - Caldo de carne servido em copo de 300ml.	und	550	450	50	20	30	100	50	250	1500	9,39	14.085,00

6	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (75% - Ampla Concorrência)	und	112	75	37	22	15	8	8	23	300	17,35	5.205,00

7	LANCHE COFFEE-BREAK POR PESSOA - Lanche coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25 g a unidade, com apresuntado, queijo muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho).o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. o fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	38	25	13	8	5	2	2	7	100	17,35	1.735,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
8	LANCHES VARIADOS: SUCO, CAFÉ, CHÁ E LEITE. - Lanche: suco, café, chá, leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	350	250	50	30	20	50	50	200	1000	14,40	14.400,00
9	MINI SALGADO DE FESTA COM RECHEIO VARIADOS - Mini salgado de festa com recheio variados bolinha de queijo com orégano coxinha frango rissole de carne de sol bolinha de calabresa canudinho de frango.	Cento	100	150	20	30	20	30	20	30	400	64,75	25.900,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
11	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (75% - Ampla Concorrência)	und	75	112	15	22	15	23	15	23	300	25,50	7.650,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
12	QUENTINHA - Quentinha composta de saladas folhosos porção de 25 gramas verdura legumes cruz cozidos porção de 60 gramas prato principal carne bovina preparada porção de 120 gramas carne suina preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas arroz cozido porção 300 gramas feijão branco preto ou carioquinha cozido porção de 150 gramas macarrão cozido porção de 200 gramas farofa porção de 150 gramas sobremesa suco em copo de 300ml e ou pudim. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	25	38	5	8	5	7	5	7	100	25,50	2.550,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
13	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (75% - Ampla Concorrência)	und	75	112	15	22	15	23	15	23	300	29,49	8.847,00
14	REFEIÇÃO COMPLETA - Refeição completa a base de arroz e feijão; prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); suco industrializado self service. (25% - Cota Reservada para ME/EPP/MEI)	und	25	38	5	8	5	7	5	7	100	29,49	2.949,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
18	SALADA DE FRUTA - Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	und	450	350	20	30	30	20	50	250	1200	9,50	11.400,00
19	SANDUICHE ASSADO NA CHAPA - Sanduiche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel.	und	550	450	50	20	30	100	50	250	1500	6,65	9.975,00
20	SANDUICHE FRANCÊS. - Sanduíche francês: pesando no mínimo 60 a 65 g, contendo: 01 pão francês (mínimo 25g), meia fatia de presunto (mínimo 10g), meia fatia de mussarela (mínimo 10g), 2 rodelas de tomate, meia folha de alface e maionese.	und	800	750	200	100	50	100	100	450	2550	4,45	11.347,50
21	SUCO DE FRUTA - Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	und	450	50	20	30	100	50	350	450	1500	5,25	7.875,00

Item	Descrição / Especificação	Und.	SPS	SCFV/ CRAS	CREAS	PAIF-CREAS	PAIF-CRAS	PBF	CONS. TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total
22	TAPIOCA - Tapioca sem coco, recheada com queijo, ovo, frango ou carne.	und	100	150	20	30	20	30	20	30	400	8,50	3.400,00
23	TORTA SALGADA SABORES VARIADOS - Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verdade).	und	50	75	5	5	15	15	10	25	200	57,50	11.500,00
VALOR ESTIMADO DA SECRETARIA													**162.452,90**

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Identificação dos responsáveis constantes do documento de origem

Icapuí - CE, 28 de setembro de 2026.

Elinaldo da Silva Alves
Presidente da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Josenildo Soares de Sousa
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Eliabe Crispim da Silva
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Antônio Moreira Martins
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Sérgio Carvalho Rebouças
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Antônio Dgerson Pereira da Costa
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Isabelly Costa Braga
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Diego Cristian Rebouças dos Reis
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Tamires Françoyse Costa de Azevedo
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Carlos Alberto Pereira da Silva
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Marcos Jefesson da Costa
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Dionatan Teobaldo e Silva
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 321/2026)

Juliana Maurício de Oliveira
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 170/2026)

Priscila Soares Ribeiro
Membro da Comissão de Contratação (PORTARIA 212/2026)

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(Carta de Apresentação)

Ao Agente de Contratação/Pregoeiro(a)
Municipio de Icapuí

Prezada(o) Senhor(a),

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao Pregão Eletrônico Nº 2026.09.14.02, cujo objeto é a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições completas tipo almoço, quentinha, lanches e sucos para atender às necessidades das secretarias e autarquias do município de Icapuí, conforme especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I, parte integrante deste processo:

Item	Descrição do Objeto	Unid.	Marca	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total

IMPORTA a nossa proposta o menor valor total de _____ (_____).

Declaro que nos valores são estão inclusas todas as despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do objeto da licitação..

PROPONENTE:
ENDEREÇO:
CNPJ Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

Nome do Representante Legal
CPF nº _____ - ___

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÃO

Modelo nº 01 (Juntar aos documentos requeridos para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhor(a) Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N°. 050/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.09.14.02

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

Eu, _____ portador do RG nº _____ e do CPF nº _____ representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº _____, Processo n° _____, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;
e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado,

discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013, tais como:
I - prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
II - comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
III - comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
IV - no tocante a licitações e contratos:
a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos Respectivos instrumentos contratuais; ou
g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
V - dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÃO

Modelo nº 02 (Juntar aos documentos requeridos para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhor(a) Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N°. 050/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.09.14.02

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº (_____), sediada (endereço completo), declaro(amos), sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que:

• possui(mos) os requisitos estabelecidos no Art. 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006;
• no ano-calendário de realização desta licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Local e data

Nome e nº da Cédula de Identidade do CRC do Contador ou do Responsável Legal da Empresa

Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente, com o número do CNPJ

Modelo nº 03 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhora Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N.º 050/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.09.14.02

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, CNPJ _____, por meio de seu representante legal, CPF _____, vem por meio desta declarar o que segue:

- Os documentos que compõem o Edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade para o fornecimento dos materiais, dando concordância a todas as condições desta Licitação, sem restrições de qualquer natureza e de que, vencedor desta Licitação, executará o objeto desta licitação, pelo preço proposto e de acordo com as normas deste certame licitatório;
- Cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório;
- Nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
- Não mantém 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 que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- Não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e do art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;
- Não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão;

- Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
- Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- Inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Declara a veracidade das informações prestadas, ciente de que a apresentação de informações falsas sujeitará o fornecedor às sanções previstas em lei.
- Tem o conhecimento das infrações e sanções administrativas prevista no Art. 155 da Lei 14.133/21 tendo ciência de que será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas na Lei.

.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ___

Modelo nº 04 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhora Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N.º 050/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.09.14.02

DECLARAÇÃO DE IDONIEDADE

(Nome da Empresa) CNPJ/MF Nº _____, sediada (Endereço Completo). Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº _____, instaurado pelo Município de Icapuí-CE, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ

Modelo nº 05 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí
Senhora Agente de Contratação/Pregoeira
Processo Administrativo N.º 050/2026
Pregão Eletrônico Nº. 2026.09.14.02

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI 13.709/2018 (LGPD)

1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal, repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis– repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causar em danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF, do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação, nacionalidade, endereço, dados bancários.
5. A LICITANTE/CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.
6. A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24h, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer formal de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

....., ... de ..... de .....
(Local)(Data)

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: Nome e qualificação.

OUTORGADO: Nome e qualificação.

PODERES: Plenos e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à Prefeitura Municipal de Icapuí, no processo de Pregão Eletrônico nº **2026.09.14.02**, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ___

PROCESSO Nº 050/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.09.14.02

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, ATRAVÉS DA....., COM A EMPRESA ....., PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:

O Município de Icapuí, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecida à Praça Adauto Róseo n° 1229 - Centro, Icapuí- CE, inscrita no CNPJ sob o nº 10.393.593/0001-57, através do(a) Fundo/Secretaria de ....., neste ato representada pelo(a) seu(sua) Secretário(a), Sr(a). ....., doravante denominado de Contratante e, do outro lado, a empresa ....., com endereço na Rua ....., Nº ....., bairro ....., em ....., Estado do ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., representada neste ato por ....., portador(a) do RG nº ....., inscrito(a) no CPF sob o nº ....., brasileiro(a), estado civil, profissão, residente e domiciliado em ..... - ....., ao fim assinado, doravante denominada de Contratada, celebram o presente contrato, oriundo do Processo Administrativo nº 050/2026 e do Pregão Eletrônico nº 2026.09.14.02, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021 e demais legislações aplicáveis resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 - O presente contrato se fundamenta no que dispõem a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, as demais legislações pertinentes, bem como o estabelecido no edital e seus anexos.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições completas tipo almoço, quentinha, lanches e sucos para atender às necessidades das secretarias e autarquias do município de Icapuí.

Item	Descrição do Objeto	Unid.	Marca	Quant.	Vl. Unit.	Vl. Total

CLAÚSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1 - O valor estimado do presente Termo de Contrato é de R$ ..... (.....).

3.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLAÚSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Constituem obrigações da Contratante, sem prejuízo de outras previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato ou instrumento equivalente e na legislação aplicável:

4.1.1. Emitir as Ordens de Fornecimento com as informações e antecedência necessárias.

4.1.2. Disponibilizar local e servidor para recebimento.

4.1.3. Conferir e atestar os produtos efetivamente fornecidos.

4.1.4. Comunicar formalmente as desconformidades.

4.1.5. Rejeitar produtos inadequados.

4.1.6. Acompanhar os saldos do contrato.

4.1.7. Efetuar a liquidação e o pagamento dos valores devidos.

4.1.8. Assegurar à contratada contraditório e ampla defesa em eventual processo sancionador.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Constituem obrigações da Contratada, sem prejuízo de outras previstas neste Termo de Referência, no procedimento licitatório correspondente e na legislação aplicável:

5.1.1. Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições estabelecidos.

5.1.2. Fornecer alimentos próprios para consumo e em condições sanitárias adequadas.

5.1.3. Manter licenças, alvarás e autorizações legalmente exigíveis.

5.1.4. Arcar com todos os custos de preparo, embalagem, transporte e entrega.

5.1.5. Substituir imediatamente os produtos recusados.

5.1.6. Manter as condições da proposta e os preços contratados durante a vigência, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de reajuste, revisão ou recomposição do equilíbrio econômico-financeiro.

5.1.7. Designar representante para interlocução com a Administração.

5.1.8. Responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros.

5.1.9. Comunicar antecipadamente qualquer circunstância que possa comprometer a entrega.

5.1.10. Apresentar nota fiscal e relatório mensal discriminado;

5.1.11. Cumprir as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, fiscais e previdenciárias aplicáveis.
5.1.12. Não transferir a terceiros a responsabilidade pela execução do objeto.
5.1.13. Garantir a rastreabilidade dos produtos e ingredientes utilizados, quando solicitada pela fiscalização.
5.1.14. Permitir a fiscalização das condições de preparo, acondicionamento e transporte, mediante diligência motivada da Administração.
5.1.15. Não cobrar frete, deslocamento, embalagem ou qualquer valor adicional não previsto na proposta.
5.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.
5.1.17. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO
6.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, período destinado à emissão da ordem de fornecimento, entrega do bem, recebimento provisório e definitivo, pagamento e cumprimento das obrigações contratuais acessórias.
6.2. Podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que haja previsão no edital, demonstração da manutenção da necessidade, avaliação satisfatória da execução, comprovação da vantajosidade e observância dos limites estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.
6.3. Caso a assinatura seja efetivada por meio de assinatura eletrônica com certificação digital, considerar-se-á como início da vigência a data em que o último signatário assinar.

CLAÚSULA SÉTIMA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO
Recebimento
7.1. A medição do fornecimento será realizada com base nas Ordens de Fornecimento emitidas, nos comprovantes de entrega devidamente atestados pelo servidor responsável e no relatório mensal apresentado pela contratada, contendo a discriminação dos itens, quantidades, datas, unidades atendidas e valores correspondentes.
7.2. Os bens fornecidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
7.3. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial dos itens, quantitativos e condições aparentes do fornecimento pelo servidor responsável.

7.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da conformidade do fornecimento com as especificações, Ordens de Fornecimento e comprovantes de entrega, podendo ser formalizado conjuntamente com o atesto para fins de liquidação da despesa, sem prejuízo da responsabilidade posterior da contratada por vícios ou irregularidades identificados.
7.5. O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
7.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, desconformidades sanitárias ou demais irregularidades identificadas posteriormente, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

Liquidação

7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
7.8. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o Inciso II do Art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis
7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no Art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
7.12. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).
7.13. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua

situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação.
7.18. No caso de atraso da Contratante, os valores devidos a Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua referida realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
7.22. A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
7.23. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela paga
I = Índice de compensação financeira=0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I = (6 / 100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.24. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
7.25. O pagamento observará a regular liquidação da despesa, a disponibilidade orçamentária e financeira da unidade contratante, bem como a ordem cronológica de exigibilidade das obrigações, nos termos da legislação aplicável.

CLAÚSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESAS

8.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias nº 02.01.04.122.0402.2.003; 03.01.04.122.0402.2.008; 04.01.04.122.0402.2.010; 05.01.12.122.0402.2.015; 06.01.10.122.1001.2.038; 0601.10.301.1001.2.042; 06.01.10.302.1003.2.046; 06.01.10.302.1003.2.047; 06.01.10.304.1006.2.049; 07.01.08.122.0807.2.052; 07.01.08.243.1011.2.055; 07.01.08.245.0807.2.058; 07.01.08.245.1003.2.060; 07.04.08.122.0807.2.066; 07.04.08.243.0808.2.068; 08.01.15.122.1507.2.075; 09.01.04.122.0402.2.083; 10.01.13.122.0402.2.095; 13.01.06.122.0601.2.110; 1401.18.541.1801.2.114; 16.01.04.122.0402.2.119; elemento de despesas: 3.3.90.30.00.

CLAÚSULA NONA - REAJUSTE (art. 92, V)

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/06/2026.
9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
9.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
9.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
9.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.
9.9. Em caso de solicitação de reequilíbrio econômico-financeira, a Administração responderá à solicitação no prazo de até 30 (trinta) dias corridos.

CLAÚSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

10.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 - O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

10.3 - Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. O fornecimento dos produtos deverá atender às demandas das secretarias do Município de Icapuí.

11.2. O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:

11.2.1 Os alimentos serão entregues na secretaria contratante ou onde for indicado por ela.

11.2.2 O fornecimento será efetuado sob demanda, de forma parcelada, conforme a necessidade da CONTRATANTE.

11.3. A qualidade, segurança sanitária e conformidade dos alimentos fornecidos são de responsabilidade da contratada, que deverá manter controles internos adequados de qualidade e observar integralmente as exigências legais, sanitárias e técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Administração.

11.4. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando:

11.4.1. apresentarem características, composição, gramatura ou quantidade em desacordo com as especificações contratadas;

11.4.2. apresentarem sinais de deterioração, contaminação, alteração de odor, sabor, aparência ou textura incompatíveis com o consumo;

11.4.3. forem entregues em condições inadequadas de temperatura, higiene, acondicionamento ou transporte;

11.4.4. apresentarem embalagem violada, danificada ou imprópria, quando aplicável;

11.4.5. estiverem fora do prazo de validade ou sem identificação mínima quando esta for exigível;

11.4.6. forem entregues fora da data, horário ou local previstos na Ordem de Fornecimento, quando o atraso comprometer a finalidade da contratação; ou

11.4.7. apresentarem qualquer outra desconformidade capaz de comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou o atendimento da necessidade administrativa**.**

11.5. A contratada deverá disponibilizar os recursos humanos, materiais, equipamentos, utensílios e meios logísticos necessários e suficientes para assegurar o adequado preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos alimentícios, observando as especificações técnicas, os prazos estabelecidos e as normas sanitárias vigentes.

11.6. O fornecimento dos produtos será realizado exclusivamente mediante prévia emissão de Ordem de Fornecimento pela unidade administrativa competente,

contendo, no mínimo, a identificação da unidade demandante, os itens e quantitativos solicitados, a data, o horário, o local de entrega e a identificação do responsável pela solicitação.

11.6.1. A contratada somente deverá realizar fornecimentos devidamente autorizados pela Administração, não sendo devido pagamento por fornecimentos realizados sem a correspondente Ordem de Fornecimento, ressalvadas situações excepcionalmente autorizadas e posteriormente formalizadas pela autoridade competente.

11.6.2. Por ocasião da entrega, o responsável pelo recebimento deverá registrar o atendimento da Ordem de Fornecimento, mediante assinatura, identificação funcional ou outro mecanismo formal adotado pela Administração, para fins de controle, liquidação e pagamento.

11.7. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos alimentos, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos mesmos.

11.8. A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, mensalmente, a respectiva nota fiscal referente aos produtos efetivamente fornecidos no período anterior, acompanhada de relatório discriminando os itens fornecidos, as quantidades entregues, as unidades administrativas atendidas, os valores unitários e totais correspondentes, expressos em reais, para fins de conferência, atesto e liquidação da despesa.

11.9. O fornecimento deverá ser feito com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

11.9.1. O fornecimento de lanches, refeições e quentinhas objeto deste termo deverão atender às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme legislação em vigor.

11.9.2. A entrega dos alimentos será feita a qualquer dia da semana, a depender da necessidade, na secretaria solicitante ou onde for indicado por ela.

11.9.3. O fornecimento dos produtos será realizado sob demanda, mediante Ordem de Fornecimento, sem obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.

11.9.4. As Ordens de Fornecimento deverão ser encaminhadas à contratada, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, contendo, no mínimo, os itens, quantitativos, data, horário, local de entrega e identificação da unidade solicitante.

11.9.5. Para eventos de maior porte ou solicitações que envolvam quantitativos expressivos, a Administração deverá observar antecedência compatível com a complexidade logística da demanda, preferencialmente não inferior a 48 (quarenta e oito) horas.

11.9.6. Situações excepcionais que demandem prazo inferior poderão ser atendidas mediante prévia concordância da contratada, sem que a recusa motivada, decorrente da impossibilidade logística comprovada, seja automaticamente caracterizada como inadimplemento.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
12.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
12.4. A Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
12.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
12.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
12.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
12.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
12.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
12.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
12.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
12.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
12.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
12.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando

ultrapassar a sua competência;
12.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
12.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
12.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
12.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
12.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
12.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
12.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:
13.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
13.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
13.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
13.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
13.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
13.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
13.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
13.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
13.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);
13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021);
13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como nas condutas previstas nos itens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);
13.2.4. Multa, nas seguintes modalidades:
13.2.4.1. Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, limitada a 15% (quinze por cento), sem prejuízo da possibilidade de extinção contratual e da aplicação das demais sanções cabíveis.
13.2.4.2. multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).
13.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).
13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133/2021).
13.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada dos créditos eventualmente existentes ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).
13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade.
13.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):
13.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
13.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
13.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
13.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

13.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida legislação (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).
13.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, observadas as disposições do art. 160 da Lei nº 14.133/2021.
13.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), nos termos do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.
13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.
13.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com créditos devidos pela Administração decorrentes deste ou de outros contratos administrativos celebrados com o mesmo órgão contratante..

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)
14.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
14.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
14.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
14.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
14.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
14.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
14.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
14.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser

formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
14.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
14.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
14.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
14.6.1.3. Indenizações e multas.
14.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
14.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD
15.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
15.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
15.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
15.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
15.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
15.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
15.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
15.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
15.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
15.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
15.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
15.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO
16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO
17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS
18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO
19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
20.1. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões previstos no Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.
20.2. Caso a administração autorize a subcontratação de partes da obra, do serviço ou do fornecimento, a empresa/fornecedor subcontratado deverá apresentar toda a documentação relativa à habilitação exigida da empresa contratada.
20.2.1. A subcontratação deverá ser autorizada pela administração e dependerá de assinatura de Termo Aditivo ao contrato para ser efetivada.
20.3. A partir da assinatura do contrato, a contratada se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeita, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1. Fica eleito o foro da Comarca de Icapuí, Estado do Ceará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Icapuí-CE, ___ de _____ de 2026.

Xxxxxxxxxxxxxxxxxx	Nome do Representante Legal
Secretário de	Nome da Empresa
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____
Nome:
CPF:
2. _____
Nome:
CPF: