TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preço para fornecimento de *coffee break* e gêneros alimentícios para eventos, capacitações, campanhas, reuniões e ações institucionais desenvolvidas pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde - FMS.

2. NATUREZA DO OBJETO

2.1. O objeto desta contratação caracteriza-se como fornecimento de bens comuns.

3. QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência são meramente estimativos, não gerando direito subjetivo à contratação integral, podendo variar conforme a necessidade do Fundo Municipal de Saúde, sem que isso implique qualquer obrigação de consumo mínimo ou direito a indenização à proponente vencedora, observados os limites legais previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.2 Segue abaixo tabela com itens, quantitativos e valores:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário(R$)	Valor Total (R$)
LOTE 1					
Bebidas - Devem ser acompanhadas de copos plásticos, açúcar e adoçante (embalagem tipo sachê)					
1	Café preto, servido quente, preparado com café de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração	Litro	1000	12,00	12.000,00

	característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.				
2	Leite quente, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	500	7,5	3.750,00
3	Chá de maçã com canela, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100	13,00	1.300,00
4	Chá de abacaxi com gengibre, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100	13,75	1.375,00
5	Suco de laranja natural, integral, não fermentado, preparado a partir de fruta fresca, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em	Unidade	600	5,99	3.594,00

	embalagem individual contendo 200 ml, devidamente higienizada e apropriada para consumo.				
6	Refrigerante contendo 2 litros, mínimo de 3 sabores distintos, acondicionado em embalagem original do fabricante, devendo apresentar sabor, aroma e gaseificação característicos, com validade compatível com a data de consumo.	Unidade	700	10,98	7.686,00
Salgados - devem ser acompanhados de guardanapos de papel					
7	Mini pizza sabor frango com requeijão tipo culinário, assada, preparada com massa e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
8	Mini pizza sabor calabresa com queijo, assada, preparada com massa e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
9	Risoles sabor carne, frito e empanado, preparado com massa e carne bovina de qualidade, apresentando	Unidade	1500	1,75	2.625,00

	sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.				
10	Risóles sabor requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
11	Risóles sabor frango com requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com massa e recheio de frango desfiado e requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
12	Croquete de carne, frito e empanado, preparado com massa e recheio de carne bovina de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
13	Coxinha de frango, frita e empanada, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração	Unidade	1500	1,75	2.625,00

	característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.				
14	Bolinha de queijo, frita e empanada, preparada com massa e recheio de queijo de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
15	Pastel bolha de carne, frito, preparado com massa e e recheio de carne bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
16	Pastel bolha de queijo, frito, preparado com massa de qualidade e recheio de queijo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500	1,75	2.625,00
17	Mini sanduíche de salpicão de frango, preparado com pão de qualidade e recheio de salpicão de frango (frango desfiado, maionese e ingredientes complementares), apresentando sabor, aroma, textura e coloração	Unidade	1000	3,00	3.000,00

	característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.				
18	Pastel assado de frango, preparado com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
19	Pastel assado de carne moída, preparado com massa e recheio de carne moída bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
20	Empada de frango, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
21	Enroladinho de salsicha, preparado com massa de qualidade e recheio de salsicha, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
22	Esfiha de carne, preparada com massa de qualidade e recheio de carne bovina temperada, apresentando	Unidade	1000	1,75	1.750,00

	sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.				
23	Esfiha de frango com requeijão culinário tipo catupiry, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado com requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
24	Pão de queijo, preparado com polvilho, queijo e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
25	Biscoito de polvilho, tipo rosca, sem traços de glúten e sem lactose. Não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura trans/ gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	300	8,49	2.547,00

	Embalagem de 60 a 90g. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.				
26	Palito salgado integral assado, preparado com farinha integral e ingredientes de qualidade, apresentando textura crocante, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem íntegra contendo 400 gramas, própria para conservação e consumo, com prazo de validade compatível com a data de entrega. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.	Unidade	1000	8,99	8.990,00
27	Mini cachorro quente, preparado com salsicha de boa qualidade e molho. Produto fresco, preparado no dia da entrega.	Unidade	1000	4,00	4.000,00
28	Biscoito salgado cream cracker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e nem se apresentar	Unidade	520	5,00	2.600,00

	quebradiço. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote com peso entre 350 e 360 gramas				
Doces - devem ser acompanhados de guardanapos de papel					
29	Mini grostoli doce, preparado com massa de qualidade, finalizado com cobertura de açúcar e canela, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	2,99	2.990,00
30	Mini croissant de chocolate, preparado com massa folhada de qualidade e recheio de chocolate, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	3,00	3.000,00
31	Mini sonho, preparado com massa de qualidade, frito, com recheio de goiabada, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000	1,90	1.900,00
32	Pastel bolha de chocolate preto, preparado com massa de qualidade e recheio de chocolate ao leite ou meio amargo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração	Unidade	1000	2,25	2.250,00

	característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g..				
33	Docinho tipo beijinho, preparado com leite condensado, coco ralado e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
34	Docinho tipo brigadeiro, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000	1,75	1.750,00
35	Fatia de bolo sabor cenoura com cobertura de chocolate, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.	Unidade	800	2,50	2.000,00
36	Fatia de bolo sabor laranja com cobertura sabor laranja, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e	Unidade	800	2,50	2.000,00

	coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.				
37	Bolo por peso (kg) de chocolate com cobertura de brigadeiro e confeito de chocolate, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, fresco, sem sinais de ressecamento, assado no dia da entrega. Acondicionado de forma adequada para conservação e transporte. Produzido com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega.	Quilograma	60	38,00	2.280,00
38	Bolo confeitado por peso (kg), composto por camadas de massa tipo pão de ló e massa de chocolate, intercaladas com recheio de chocolate meio amargo tipo brigadeiro e recheio de leite condensado cozido com coco em flocos tipo beijinho, ambos de consistência firme, próprios para corte e montagem. A massa deverá ser macia, fresca, sem sinais de ressecamento, sendo o produto fabricado com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega.	Quilograma	60	40,00	2.400,00

	Cobertura em glacê ou chantilly estabilizado, com acabamento simples, adequado para transporte e consumo em eventos institucionais. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica tipo prato com tampa, garantindo vedação e proteção adequada durante o transporte, e acompanhado de garfos e pratos descartáveis individuais, em quantidade compatível com o número de porções fornecidas.				
39	Biscoito doce tipo Maizena, primeira qualidade. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 370 gramas.	Unidade	1000	7,99	7.990,00
40	Biscoito doce sortido, de 1ª qualidade, não é permitido presença de bolachas recheadas. Pacote de 400 gramas, com procedência, tabela nutricional e registro na embalagem. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Unidade	1500	9,49	14.235,00
41	Salada de fruta com suco de laranja - 150 gramas.	Unidade	600	6,00	3.600,00

	Contendo 4 opções de frutas, dentre elas: banana, maçã, mamão, uva, kiwi, morango, melão, manga, abacaxi, melancia. Servidos em embalagem individual, acompanhada de sachê de açúcar e colher descartável.				
42	X-Salada (pão tipo hambúrguer, alface, tomate, presunto, queijo e hambúrguer bovino) acondicionados em embalagens individuais	unidade	80	24,90	2.152,00

LOTE 2					
Refeição completa individual pronta para consumo tipo marmita Devem ser acondicionadas em embalagem térmica individual, acompanhadas de guardanapo e kit de talheres descartáveis (garfo e faca).				**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
43	Macarronada com galeto assado. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de 150g a 200g de galeto assado temperado, acompanhada de queijo ralado (10g). Acondicionada em embalagem térmica	Unidade	200	18,00	3.600,00

	individual, aproximadamente 500g.				
44	Macarronada com legumes. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de legumes salteados na manteiga (abobrinha, cenoura e brócolis), queijo ralado (10g), e porção de batata frita (aproximadamente 80g a 120g). Acondicionada em embalagem térmica individual, aproximadamente 500g.	Unidade	200	16,00	3.200,00
45	Arroz à grega com linguiçinha assada. Refeição individual (1 porção), composta por aproximadamente 250g de arroz à grega com legumes e 120g a 150g de linguiçinha assada, acompanhada de porção de purê de batata (aproximadamente 80g a 120g), acondicionada em embalagem térmica individual, apropriada	Unidade	200	17,00	3.400,00

	para consumo imediato, aproximadamente 500g.				
46	Porção individual de salada composta por alface, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.	Unidade	200	4,00	800,00
47	Porção individual de salada composta por repolho fresco, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.	Unidade	200	3,00	600,00
LOTE 3					

Frutas				Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
48	Melancia in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, cortada em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionada em embalagem apropriada para conservação e consumo.	KG	40	3,96	158,40
49	Melão in natura, fresco, de primeira qualidade, higienizado, cortado em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem apropriada para conservação e consumo.	KG	40	6,99	279,60
50	Banana in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	KG	40	4,22	168,80
51	Maçã in natura (tipos Gala, Fuji ou similares), fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	KG	40	7,61	304,40

3.3 Valor total estimativo da contratação: R$152.150,20.

4. JUSTIFICATIVA

4.1 Cabe à Administração Pública garantir aos servidores não apenas estrutura e materiais adequados para o trabalho, mas também oportunidades contínuas de capacitação e aperfeiçoamento, promovendo motivação e desenvolvimento profissional. Como principais executores das políticas públicas e elo direto entre o Poder Executivo e a sociedade, servidores motivados e qualificados contribuem diretamente para a excelência na prestação dos serviços públicos.

4.2 Também é importante destacar que, durante a realização dos eventos de capacitação, não se mostra razoável o afastamento dos servidores do local para lanches ou café, pois tal prática pode comprometer o andamento das atividades, ocasionando atrasos e prejudicando o resultado final. Nesse sentido, a oferta de *coffee break*, contribui para a permanência do público e para melhores condições de aprendizagem e aproveitamento das atividades propostas.

4.3 Nos termos da legislação vigente, a exemplo, o disposto na Lei Orçamentária Anual (LOA) é permitido ao Poder Público custear *coffee break* em solenidades, cerimônias, recepções e outros eventos de interesse público realizados pelas Unidades Administrativas do Município.

4.4 Neste contexto, o fornecimento de c*offee break* visa atender um calendário de eventos institucionais, cujo consumo é mensurável pelos organizadores, mas, também as necessidades variáveis e até mesmo imprevisíveis, gerando demandas que ultrapassam o planejamento prévio, sendo fundamental a existência de instrumentos que possam atender as necessidades sazonais, que sobrevêm no decorrer do exercício.

4.5 Ainda, o processo foi objeto de estudo técnico preliminar, que definiu a melhor solução para atender as necessidades do Fundo Municipal de Saúde.

4.6 A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, por meio do DFD nº 1 - Material de consumo, subelemento 3007.

5. DOCUMENTAÇÃO EXTRA

5.1. Alvará emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária Municipal, reconhecidamente apta para tal atividade, relativo ao município da sede do licitante, em conformidade com a Resolução Normativa nº 003/DIVS/SUV/SES.

5.2. Estão dispensadas de apresentar Alvará as empresas que se enquadrem como "baixo risco sanitário", em conformidade à Lei Estadual nº 18.091, de 29 de janeiro de 2021. as empresas classificadas como "baixo risco sanitário" deve apresentar a Certidão ou Declaração de Dispensa de Alvará Sanitário, emitida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

6. PRAZO E FORMA DE ENTREGA/EXECUÇÃO

6.1. O fornecimento de *coffee break* deverá ocorrer durante toda a vigência do contrato, cabendo à unidade solicitante, indicar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, as datas e quantidades necessárias, e deverão ser entregues nos horários e endereços indicados pelo responsável pelo pedido.

7. FORMA DE RECEBIMENTO

7.1. O recebimento e a conferência dos itens fornecidos serão realizados por servidor responsável pela organização do evento ou capacitação, formalmente designado pela unidade solicitante, o qual atestará a conformidade dos produtos entregues para fins de liquidação e pagamento.

7.2. No caso de se constatar qualquer irregularidade ou incompatibilidade no item fornecido em relação à proposta comercial da contratada ou em relação às condições expressas neste termo, o mesmo será sumariamente rejeitado.

7.3. A Contratada deverá arcar com todos os custos e despesas inerentes à prestação do serviço de entrega, tais como deslocamentos, frete, encargos e tudo o mais que por ventura sejam necessários para o cumprimento do objeto.

7.4. A contratada deverá juntamente com os alimentos e bebidas, entregar guardanapos e copos em quantidade suficiente para que seja servido o *coffee break.*

7.5. Os itens serão devidamente inspecionados por servidor designado e poderão ser rejeitados quando em desacordo com as especificações.

7.6. Considerando a natureza dos itens que compõem a presente contratação, a adjudicação observará critério por lote.

7.7. A organização e o fornecimento do *coffee break* deverá observar as exigências mínimas contidas neste Termo de Referência, respeitadas as especificações disciplinadas abaixo:

7.8. Os produtos deverão ser de qualidade e apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos, devendo ser observadas, além das especificações, as normas técnicas da Vigilância Sanitária e demais normas vinculadas.

7.9. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em suas temperaturas compatíveis, os salgados quentes e doces a depender da necessidade (quente ou frio).

7.10. O café e o leite deverão ser fornecidos quentes, sem adição de açúcar, servidos em garrafa térmica, com fornecimento de açúcar e/ou adoçante (embalagem tipo sachê).

7.11. Os itens deverão ser preparados com ingredientes novos e frescos, em perfeitas condições de consumo e qualidade, cabendo à Contratada fornecer lanches produzidos na data da entrega ou, quando permitido pelo descritivo do item constante no Anexo I, fabricados com no máximo 1 (um) dia de antecedência da data de entrega.

7.12. Os itens estão dispostos no Anexo I deste Termo de Referência.

7.13. As especificações constantes no Anexo I têm caráter mínimo de referência, sendo admitidas variações e substituições de ingredientes ou composições, equivalentes ou superiores em qualidade, desde que observadas as características mínimas de: composição básica, padrão sanitário, gramatura mínima, qualidade sensorial (textura, sabor e apresentação) e aprovação prévia do fiscal do contrato.

8.LOCAL DE ENTREGA

8.1. A entrega deverá ocorrer na data, local e horário indicado pela unidade solicitante, em sua Nota de empenho, Ordem de Compras e/ou e-mail.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado conforme estabelece o Decreto nº 7893, de 27 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito da Administração Pública Municipal, autárquica, direta ou indireta.

9.2. Os recursos para pagamento do objeto desta licitação correrão por conta de recursos próprios.

10. GARANTIA PELA QUALIDADE DOS PRODUTOS

10.1 A contratada responderá pela qualidade, conservação e adequação sanitária dos produtos fornecidos, observadas as disposições do Código de Defesa do Consumidor e normas sanitárias aplicáveis.

11. AMOSTRA

11.1. Fica dispensada a apresentação de amostra para o presente objeto.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Permitida subcontratação para serviço de entrega.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Os riscos operacionais da execução do objeto, tais como atraso na entrega, cancelamento ou remarcação de eventos, condições climáticas adversas, dificuldades de transporte, perecimento de alimentos e falhas logísticas, serão suportados pela Contratada até o momento da entrega e recebimento pelo fiscal designado, cabendo à Administração apenas a comunicação tempestiva das demandas e eventuais alterações de data ou local, quando possível.

13.2. Demais obrigações da contratada e da contratante constarão na minuta da Ata de Registro de Preços e/ou contrato administrativo.

14. ASSINATURAS

RODINEI ZANELLA	Valéria Massocco Woloszyn
Secretário Municipal de Saúde	Responsável pelo TR

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

Abaixo o detalhamento dos itens a serem solicitados:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
LOTE 1			
Bebidas - Devem ser acompanhadas de copos plásticos, açúcar e adoçante (embalagem tipo sachê)			
1	Café preto, servido quente, preparado com café de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	1000
2	Leite quente, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	500
3	Chá de maçã com canela, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100
4	Chá de abacaxi com gengibre, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100
5	Suco de laranja natural, integral, não fermentado, preparado a partir de fruta fresca, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem individual contendo 200 ml, devidamente higienizada e apropriada para consumo.	Unidade	600
6	Refrigerante contendo 2 litros, mínimo de 3 sabores distintos, acondicionado em embalagem original do fabricante, devendo apresentar sabor, aroma e	Unidade	700

	gaseificação característicos, com validade compatível com a data de consumo.		
Salgados - devem ser acompanhados de guardanapos de papel			
7	Mini pizza sabor frango com requeijão tipo culinário, assada, preparada com massa e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
8	Mini pizza sabor calabresa com queijo, assada, preparada com massa e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
9	Risoles sabor carne, frito e empanado, preparado com massa e carne bovina de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
10	Risóles sabor requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
11	Risóles sabor frango com requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com massa e recheio de frango desfiado e requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
12	Croquete de carne, frito e empanado, preparado com massa e recheio de carne bovina de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
13	Coxinha de frango, frita e empanada, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500

14	Bolinha de queijo, frita e empanada, preparada com massa e recheio de queijo de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
15	Pastel bolha de carne, frito, preparado com massa e e recheio de carne bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
16	Pastel bolha de queijo, frito, preparado com massa de qualidade e recheio de queijo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
17	Mini sanduíche de salpicão de frango, preparado com pão de qualidade e recheio de salpicão de frango (frango desfiado, maionese e ingredientes complementares), apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.	Unidade	1000
18	Pastel assado de frango, preparado com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
19	Pastel assado de carne moída, preparado com massa e recheio de carne moída bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
20	Empada de frango, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
21	Enroladinho de salsicha, preparado com massa de qualidade e recheio de salsicha, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000

22	Esfiha de carne, preparada com massa de qualidade e recheio de carne bovina temperada, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
23	Esfiha de frango com requeijão culinário tipo catupiry, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado com requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
24	Pão de queijo, preparado com polvilho, queijo e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.	Unidade	1000
25	Biscoito de polvilho, tipo rosca, sem traços de glúten e sem lactose. Não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura trans/ gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 60 a 90g. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.	Unidade	300
26	Palito salgado integral assado, preparado com farinha integral e ingredientes de qualidade, apresentando textura crocante, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem íntegra contendo 400 gramas, própria para conservação e consumo, com prazo de validade compatível com a data de entrega. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.	Unidade	1000
27	Mini cachorro quente, preparado com salsicha de boa qualidade e molho. Produto fresco, preparado no dia da entrega.	Unidade	1000

28	Biscoito salgado cream cracker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e nem se apresentar quebradiço. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote com peso entre 350 e 360 gramas	Unidade	520
Doces - devem ser acompanhados de guardanapos de papel			
29	Mini grostoli doce, preparado com massa de qualidade, finalizado com cobertura de açúcar e canela, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
30	Mini croissant de chocolate, preparado com massa folhada de qualidade e recheio de chocolate, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
31	Mini sonho, preparado com massa de qualidade, frito, com recheio de goiabada, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
32	Pastel bolha de chocolate preto, preparado com massa de qualidade e recheio de chocolate ao leite ou meio amargo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g..	Unidade	1000
33	Docinho tipo beijinho, preparado com leite condensado, coco ralado e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000
34	Docinho tipo brigadeiro, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000

35	Fatia de bolo sabor cenoura com cobertura de chocolate, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.	Unidade	800
36	Fatia de bolo sabor laranja com cobertura sabor laranja, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.	Unidade	800
37	Bolo por peso (kg) de chocolate com cobertura de brigadeiro e confeito de chocolate, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, fresco, sem sinais de ressecamento, assado no dia da entrega. Acondicionado de forma adequada para conservação e transporte. Produzido com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega.	Quilograma	60
38	Bolo confeitado por peso (kg), composto por camadas de massa tipo pão de ló e massa de chocolate, intercaladas com recheio de chocolate meio amargo tipo brigadeiro e recheio de leite condensado cozido com coco em flocos tipo beijinho, ambos de consistência firme, próprios para corte e montagem. A massa deverá ser macia, fresca, sem sinais de ressecamento, sendo o produto fabricado com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega. Cobertura em glacê ou chantilly estabilizado, com acabamento simples, adequado para transporte e consumo em eventos institucionais. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica tipo prato com tampa, garantindo vedação e proteção adequada durante o transporte, e acompanhado de garfos e pratos descartáveis individuais, em quantidade compatível com o número de porções fornecidas.	Quilograma	60

39	Biscoito doce tipo Maizena, primeira qualidade. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 370 gramas.	Unidade	1000
40	Biscoito doce sortido, de 1ª qualidade, não é permitido presença de bolachas recheadas. Pacote de 400 gramas, com procedência, tabela nutricional e registro na embalagem. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Unidade	1500
41	Salada de fruta com suco de laranja - 150 gramas. Contendo 4 opções de frutas, dentre elas: banana, maçã, mamão, uva, kiwi, morango, melão, manga, abacaxi, melancia. Servidos em embalagem individual, acompanhada de sachê de açúcar e colher descartável.	Unidade	600
42	X-Salada (pão tipo hambúrguer, alface, tomate, presunto, queijo e hambúrguer bovino) acondicionados em embalagens individuais	unidade	80

LOTE 2			
Refeição completa individual pronta para consumo tipo marmita Devem ser acondicionadas em embalagem térmica individual, acompanhadas de guardanapo e kit de talheres descartáveis (garfo e faca).			
43	Macarronada com galeto assado. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de 150g a 200g de galeto assado temperado, acompanhada de queijo ralado (10g). Acondicionada em embalagem térmica individual, aproximadamente 500g.	Unidade	200
44	Macarronada com legumes. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de legumes salteados na manteiga (abobrinha, cenoura e brócolis), queijo ralado (10g), e porção de batata frita (aproximadamente 80g a 120g). Acondicionada em embalagem térmica individual, aproximadamente 500g.	Unidade	200
45	Arroz à grega com linguiçinha assada. Refeição individual (1 porção), composta por aproximadamente 250g de arroz à grega com legumes e 120g a 150g de linguiçinha assada, acompanhada de porção de purê de batata (aproximadamente 80g a 120g), acondicionada em embalagem térmica individual, apropriada para consumo imediato, aproximadamente 500g.	Unidade	200
46	Porção individual de salada composta por alface, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao	Unidade	200

	consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.		
47	Porção individual de salada composta por repolho fresco, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.	Unidade	200

LOTE 3			
Frutas			
48	Melancia in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, cortada em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionada em embalagem apropriada para conservação e consumo.	Quilograma	40
49	Melão in natura, fresco, de primeira qualidade, higienizado, cortado em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem apropriada para conservação e consumo.	Quilograma	40
50	Banana in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	Quilograma	40
51	Maçã in natura (tipos Gala, Fuji ou similares), fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	Quilograma	40