



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

TERMO DE REFERÊNCIA – FINAL

1.	OBJETO:
-----------	----------------

1.1. Sistema de Registro de Preços para a futura prestação de serviços de alimentação tipo coffee break e fornecimento de comidas típicas, refeições, lanches individuais, salgados, bolos, sucos, refrigerantes e outros itens.

2.	JUSTIFICATIVA:
-----------	-----------------------

A Prefeitura Municipal de Laranjeiras, por meio de sua Secretaria Municipal de Administração, tem a responsabilidade de oferecer serviços e ações que atendam de forma eficaz à população local. Para tanto, é necessário garantir a qualidade e a diversidade de alimentação para diversas atividades institucionais, como reuniões, seminários, conferências, treinamentos, eventos comemorativos e outras ações programáticas. Essas atividades demandam a contratação de serviços especializados no fornecimento de alimentos, incluindo coffee breaks, comidas típicas, refeições completas, lanches individuais, salgados, bolos, sucos, refrigerantes e outros itens.

A contratação do Sistema de Registro de Preços visa atender a essas necessidades de maneira eficiente, garantindo que a Prefeitura – Secretaria Municipal de Administração, possa contar com uma estrutura de fornecimento de alimentação adequada e em conformidade com as exigências legais, orçamentárias e operacionais.

Os serviços de alimentação são essenciais para o bom andamento das atividades administrativas e para a promoção de bem-estar e acolhimento durante a realização de eventos e programas voltados à saúde, assistência social e outras áreas de atuação municipal. O Sistema de Registro de Preços permitirá à Administração Municipal realizar as contratações de forma mais ágil e econômica, garantindo a disponibilidade contínua de alimentos em diferentes ocasiões e conforme a demanda específica de cada Secretaria e órgão envolvido.

O fornecimento dos itens descritos atenderá às necessidades específicas de cada evento, podendo ser ajustado conforme a quantidade de participantes e o tipo de atividade a ser realizada. Além disso, os serviços de alimentação, além de promoverem a integração e a interação entre os servidores e cidadãos, contribuem diretamente para a realização de programas e ações que impactam positivamente a população de Laranjeiras, especialmente nos serviços prestados pela administração.

Por fim, a realização da contratação por meio de Sistema de Registro de Preços é imprescindível para garantir a economicidade e eficiência administrativa, possibilitando a aquisição de serviços conforme a necessidade, sem a necessidade de novos processos licitatórios a cada demanda, atendendo às exigências da Lei nº 14.133/2021.

3.	PRAZO DE VIGÊNCIA
-----------	--------------------------

3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado na forma estabelecida no respectivo instrumento, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, poderá ser



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

admitida a renovação dos quantitativos originalmente registrados para o novo período de vigência, desde que permaneça demonstrada a necessidade administrativa, seja comprovada a vantajosidade dos preços registrados e sejam observadas as condições previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação e regulamentação aplicáveis.

3.3. A prorrogação da Ata de Registro de Preços não ocorrerá de forma automática, ficando condicionada à prévia instrução processual, à demonstração do interesse da Administração, à comprovação da manutenção da vantajosidade dos preços registrados e ao atendimento dos demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

3.4. Os contratos e demais instrumentos de contratação decorrentes da Ata de Registro de Preços terão seus prazos de vigência estabelecidos nos respectivos instrumentos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, podendo sua vigência ultrapassar o prazo de vigência da Ata quando juridicamente admissível.

3.5. A extinção ou o término da vigência da Ata de Registro de Preços não prejudicará os contratos ou instrumentos equivalentes dela decorrentes que tenham sido regularmente formalizados durante sua vigência, os quais permanecerão regidos pelas condições neles estabelecidas e pela legislação aplicável.

4.	DO VALOR ESTIMADO:
-----------	---------------------------

4.1. O valor estimado da contratação será apurado com base em pesquisa de preços realizada na forma da legislação e regulamentação aplicáveis, considerando as especificações, unidades de medida e quantitativos estimados constantes deste Termo de Referência.

4.2. Os preços estimados, os valores unitários e o valor global estimado da contratação constarão da pesquisa de preços e do respectivo mapa comparativo, documentos integrantes da fase preparatória e devidamente juntados aos autos do processo administrativo.

4.3. Os quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência possuem natureza estimativa, considerando tratar-se de Sistema de Registro de Preços, não constituindo obrigação de contratação integral pela Administração.

4.4. A existência de preços e quantitativos registrados não obriga a Administração a realizar as respectivas contratações, que ocorrerão de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas no edital e demais instrumentos da contratação.

5.	CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
-----------	------------------------------------

5.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrá à conta da(s) Secretaria(s) Municipal do Município de Laranjeiras, quando pertinente a solicitação da(s) empresa(s) dos preços registrado na Ata de Registro de Preços.

6.	DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVOS E ORÇAMENTO ESTIMADO:
-----------	--

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	V. UNIT	VALOR TOTAL
1	Amendoim Cozido – LITRO.	Litros	5100	R\$ 15,46	R\$ 78.846,00
2	Baurú massa fermentada para assar com recheio de presunto e queijo, frango, peso mínimo de 200 g.	Unidades	10000	R\$ 6,51	R\$ 65.100,00
3	Beiju de tapioca, molhado com leite de coco, peso mínimo de 150 g.	Unidades	20000	R\$ 3,73	R\$ 74.600,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

4	Biscoito caseiro modelo diversos - opção doce com as seguintes especificações mínimas: biscoito doce caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: argolinha, goiabada, casadinho, ou gota de chocolate, embalagem com 01 kg.	Unidades	2500	R\$ 31,69	R\$ 79.225,00
5	Biscoito salgado caseiro amanteigado com as seguintes especificações mínimas: biscoito salgado caseiro artesanal, a base de manteiga, nos seguintes sabores: queijo, cebola, disquinho de queijo, embalagem com 01 kg.	Unidades	750	R\$ 92,00	R\$ 69.000,00
6	Bobó de camarão, feito a base de macaxeira cozida, temperos, leite de côco, azeite de dendê e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	Unidades	400	R\$ 188,00	R\$ 75.200,00
7	Bolo sabores variados, com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 01 kg, nos formatos redondo ou quadrado, nos seguintes opções de sabores: chocolate, ovos, laranja, cenoura.	Unidades	2000	R\$ 37,90	R\$ 75.800,00
8	Café - pronto para servir (1LT). Descrição: Café devidamente preparado, temperatura adequada, em garrafa térmica apropriada.	Unidades	4000	R\$ 17,41	R\$ 69.640,00
9	Café com leite - pronto para servir (1LT). Descrição: Café devidamente preparado, temperatura adequada, em garrafa térmica apropriada.	Unidades	4000	R\$ 17,34	R\$ 69.360,00
10	Canjica - comida à base de milho verde, batido e cozido com leite de coco, manteiga, canela e açúcar. Embalagem 200 g.	Unidades	10000	R\$ 6,94	R\$ 69.400,00
11	Caruru - comida a base de quiabo, temperos, leite de coco, azeite de dendê, amendoim e camarões. Embalagem com 7,5 LITROS.	Unidades	400	R\$ 189,01	R\$ 75.604,00
12	Chá diversos sabores - camomila, cidreira, frutas cítricas, canela, erva-doce e outros - pronto para servir (1L). Descrição: Chá devidamente preparado, temperatura adequada, em garrafa térmica apropriada.	Unidades	3000	R\$ 22,37	R\$ 67.110,00
13	Chocolate quente - pronto para servir (1L). Descrição: Chocolate devidamente preparado, temperatura adequada, em garrafa térmica apropriada.	Unidades	2000	R\$ 28,17	R\$ 56.340,00
14	COFFEE BREAK - POR PESSOAS Fornecimento de Coffee break para evento POR pessoa com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Unidades	2000	R\$ 35,76	R\$ 71.520,00
15	COFFEE BREAK - 10 PESSOAS Fornecimento de Coffee break para evento de 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu,	Unidades	350	R\$ 213,06	R\$ 74.571,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

	maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioques; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (muçarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geleia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, Pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.				
16	COFFEE BREAK - 20 PESSOAS Fornecimento de Coffee break para evento de 20 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioques; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Unidades	120	R\$ 621,43	R\$ 74.571,60
17	COFFEE BREAK - 30 PESSOAS Fornecimento de Coffee break para evento de 30 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos;	Unidades	120	R\$ 645,10	R\$ 77.412,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

	7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas				
18	COFFEE BREAK - 50 PESSOAS Fornecimento de Coffee break para evento de 50 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (muçarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geleia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Unidades	30	R\$ 2.410,06	R\$ 72.301,80
19	Doces pesando no mínimo 25 g nas opções: casadinho, beijinho, brigadeiro, surpresinha, cajuzinho, uva coberta de chocolate, sonho de valsa, bombom de castanha e bombom de ameixa, leite ninho, prestigio (doces com banho e sem banho, salvo recomendação da secretaria).	Centos	20000	R\$ 3,31	R\$ 66.200,00
20	Kit composto por: 01 Sanduíche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, Peso: 350 g; 01 Bombom; 01 Maçã; 01 Refrigerante de 350 ml, devidamente embalados e acondicionados para transportar.	Kits	3000	R\$ 25,21	R\$ 75.630,00
21	kit lanche com as seguintes especificações mínimas: embalagem acrílica ou de isopor, hermeticamente fechada, contendo: 05 (cinco) salgados sortidos do tipo festa, sendo 03 (três) fritos e 02 (dois) de forno, com peso mínimo 50 g cada, e 02 (dois) doces do tipo festa com peso mínimo de 35 g cada. todos os produtos deverão estar acondicionados individual em formas de papel.	Kits	4000	R\$ 16,00	R\$ 64.000,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

22	kit composto por 1(um) mini panetone de frutas com 100 gramas em embalagem plástica e transparente, 01 (um) mini bolo de chocolate com 100 gramas, 1(uma) esfirra de frango com peso mínimo de 50 grs., 01(um) pão de queijo com 50 grs., 01(um) sanduíche do tipo misto, embalados em bandejas envolvido por papel filme e 01(um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	kits	2500	R\$ 27,50	R\$ 68.750,00
23	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs, 01 cachorro quente com 100 grs., 1 pãozinho de queijo 100g, 1 bombom de chocolate 50 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	Kits	3000	R\$ 22,05	R\$ 66.150,00
24	Kit composto por: enroladinho de forno nas opções queijo e presunto com 100 grs, 01 cachorro quente, com 100 g, 1 (uma) maçã nacional comum pesando em média 200 gramas apresentando colorações características, sem manchas, machucadura, embalada em uma bandeja envolvida por papel filme e 1 (um) suco industrializado armazenado em caixinha de 200 ml sabores variados.	Kits	3000	R\$ 22,36	R\$ 67.080,00
25	Marmitex - Refeições preparadas e balanceadas, com peso mínimo de 700 (setecentos) gramas, tipo padrão, de primeira qualidade, acondicionada em embalagens descartáveis, plásticas n.º 8, seguindo a seguinte estrutura de cardápio: Prato Principal (carne bovina, aves, peixe); Saladas variadas; Acompanhamento (arroz, feijão); Guarnição (massas, purês, farofa, refogados, etc).	Unidades	2000	R\$ 33,00	R\$ 66.000,00
26	Pamonha – comida à base de milho verde, manteiga, leite de coco, em embalagem de 200 g.	Unidades	10000	R\$ 6,69	R\$ 66.900,00
27	Pão de queijo com as seguintes especificações mínimas: peso mínimo de 50 g, assado em forno, tipo tradicional, com cobertura de queijo ralado acondicionado em forminha de papel.	Unidades	40000	R\$ 1,70	R\$ 68.000,00
28	PÉ DE MOLEQUE 300 g, feito a base da massa de puba ou macaxeira, ovos, açúcar, envoltos na palha da bananeira.	Unidades	30000	R\$ 2,49	R\$ 74.700,00
29	Refeição Self-Service c/churrasco, c/carnes(bovina, frango e suína). Acompanhado de 01 lata de refrigerante de 350 ml. Preço por pessoa.	Unidades	1000	R\$ 58,19	R\$ 58.190,00
30	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO A LA CARTE com as seguintes especificações mínimas: Serviço escolhido baseado em um cardápio que inclua uma proteína (carne vermelha de primeira qualidade – picanha, filé bovino, filé de frango, estrogonofe de frango) 03 acompanhamentos (arroz branco, arroz com brócolis, arroz integral, feijão-tropeiro, feijão de caldo, massa ao alho e óleo, espaguete ao molho vermelho, legumes cozidos, batata frita, MIX de folhas, purê de batata, vinagrete, salada simples, farofa). MOLHOS (Escolher 01): – Molho madeira – molho de alho – molho gorgonzola – Molho Barbecue – Molho de pimenta. Valor por pessoa.	Unidades	1000	R\$ 58,69	R\$ 58.690,00
31	Refrigerante pet, 2 litros, com as seguintes especificações mínimas: 1ª qualidade, sabores: guaraná, laranja, limão, uva e cola. Entregar em caixa térmica.	Unidades	7000	R\$ 9,50	R\$ 66.500,00
32	Salada de Frutas, condicionada em copos de plástico de 200ml, frutas diversas.	Unidades	10000	R\$ 6,91	R\$ 69.100,00
33	Salgados fritos. Tipos: risoles, coxinha e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza, etc) aproximadamente 200 gramas	Unidades	10000	R\$ 7,75	R\$ 77.500,00
34	Salgados pesando no mínimo 25 g nas opções: pastéis de forno, trouxinha, canudinho, bolinho de bacalhau, queijo, queijo e presunto, barquete quiché, coxinha, empada, empanado de camarão, ambos com recheio de 1ª qualidade de frango, carne ou camarão, salvo recomendação expressa pela secretaria), arrumados em bandeja própria para servir.	Centos	1700	R\$ 43,00	R\$ 73.100,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

35	Sanduiche de metro com recheios de frango, presunto e queijo e atum, peso mínimo de 1000 g.	Unidades	1000	R\$ 62,37	R\$ 62.370,00
36	Sanduiche natural, composto por pão de forma integral, cenoura ralada, maionese, frango desfiado ou atum ralado e alface, devidamente embalados e acondicionados para viagens. Peso: 250 g	Unidades	4000	R\$ 18,67	R\$ 74.680,00
37	Sanduiche tipo hambúrguer, composto por pão, carne ou frango, tomate, alface, queijo e presunto, devidamente embalados e acondicionados para transportar. Peso: 350 g.	Unidades	5000	R\$ 15,28	R\$ 76.400,00
38	SERVIÇO DE BUFFET ALMOÇO - Serviço de buffet tipo americano para almoços que atenda ao quantitativo de 50 pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana de jantar, almoço e sobremesa, talheres em inox (jantar, almoço e sobremesa), copos, vasilhas para servir, toalhas de tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30 cm, garçons, bem como mesas, toalhas e cadeiras a ser montado no evento. CARDÁPIO: SALADA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos);- salada simples (tomate, cebola, pepino e alface-americana);- salada de legumes (vagem, cenoura, batata cozida, brócolis e couve- flor);- salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão);* Pratos principais CARNES (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes):CARNES VERMELHAS: - filé ao molho madeira; - filé à parmegiana; - carne do sol com manteiga de garrafa; - filé mignon grelhado; - lombo recheado. CARNES BRANCAS - peito de frango na chapa; - peito de frango empanado;- estrogonofe de frango, filé de frango ou peixe grelhados com legumes.ARROZ02 tipos a escolher dentre as opções seguintes:- arroz branco;- arroz com brócolis;- arroz integral. FEIJÃO- feijão com caldo;- feijão-tropeiro. ACOMPANHAMENTO (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes);- farofa de manteiga de garrafa;- purê de batata;- purê de macaxeira;- batata frita; MASSA - (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes).- espaguete;- penne;- fetucchini;- lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango);- talharim ao alho óleo. - espaguete com molho vermelho. SOBREMESAS:(02 tipos a escolher dentre as opções).- mousse de limão;- mousse de chocolate- mousse de maracujá;- pudim de leite;- salada de frutas. OBS. 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jaras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o almoço e servir in loco. OBS 2: Local a definir pelo contratante. CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.	Unidades	20	R\$ 3.422,58	R\$ 68.451,60
39	SERVIÇO DE BUFFET CAFÉ DA MANHÃ - Serviço de buffet tipo americano para café da manhã que atenda ao quantitativo de pessoas, cardápio e o tipo de serviço necessário ao bom atendimento de eventos do contratante, conforme solicitado. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox (café da manhã), copos de vidro, refratários para servir, toalhas em tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30cm, garçons, bem como mesas, toalhas, e cadeiras para ser montado no evento (caso seja solicitado).Cardápio:- BATATA DOCE, INHAME, MACAXEIRA, CUSCUZ RECHEADO, QUEIJO COALHO, PRESUNTO, QUEIJO MUZARELA, OVOS FRITOS, CARNE DO SOL, CALABRESA. BOLO SIMPLES (OVOS, LARANJA, ETC), BOLO DE BANANA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE LEITE.*BEBIDAS:-CAFÉ COM	Unidades	20	R\$ 3.812,68	R\$ 76.253,60



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

	LEITE, CAFÉ PRETO – SUCO DA FRUTA DE LARANJA – SUCO DA FRUTA DE GOIABA – SUCO DA FRUTA DE MARACUJÁ – CHOCOLATE QUENTE CREMOSO – *PÃO DE QUEIJO* PÃO DE FORMA – PÃO JACÓ – TORRADAS* GELEIA DE MORANGO* PATÊ DE FRANGO E PEITO DE PERU OBS 1: Acrescentar mesas, cadeiras, toalhas, refratários de vidro ou louça para acondicionar os itens supracitados, bandejas, jarras, utensílios de cozinha inox (garfo pegador, concha, espátula, pegador, colheres grandes, escumadeira de acordo com a necessidade), recursos humanos para organizar o café da manhã e servir in loco.OBS2: Local a definir pelo contratante. CADA BUFFET ATENDE A 50 PESSOAS.				
40	Suco de fruta de caixinha, diversos sabores, embalagem de 200 ml.	Unidades	13000	R\$ 5,35	R\$ 69.550,00
41	Suco natural nos sabores: maracujá, acerola, goiaba, cajá, caju, abacaxi. – jarras de no mínimo 2 litros.	Unidades	3000	R\$ 24,85	R\$ 74.550,00
42	Torradas crocantes, acomodadas em bandeja própria para servir, com capacidade de 50 unidades.	Unidades	4000	R\$ 19,45	R\$ 77.800,00
43	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 100 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	Unidades	150	R\$ 470,00	R\$ 70.500,00
44	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 150 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	Unidades	150	R\$ 475,00	R\$ 71.250,00
45	Torta doce – cobertura de glacê e recheios diversos, para servir 50 pessoas, sabores e cobertura a escolher de acordo com solicitação prévia da secretaria.	Unidades	300	R\$ 260,17	R\$ 78.051,00
46	Torta Salgada, tamanho médio, textura leve, sabores variados – frango catupiri, frango, camarão e aratu. Peso mínimo de 1 kg.	Unidades	1200	R\$ 55,23	R\$ 66.276,00
Valor total estimado			R\$ 3.248.223,60		

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS E OBRIGATÓRIAS:

7.1. Itens de produto de primeira linha, atendendo as especificações mínimas da relação acima.

7.2. Produzir e preparar refeições e embalar tipo “quentinha” em embalagens de isopor em suas próprias instalações e equipamentos, transportando até no local indicado na ordem de fornecimento ou outro documento equivalente no município de Laranjeiras/SE.

7.3. Deverá seguir as descrições detalhadas no item 6 deste Termo de Referência, para elaboração das comidas, salgados, etc.

7.4. Indispensável higiene pessoal dos empregados, que deverão se apresentar durante todo processo de execução do objeto deste Termo de Referência, adequadamente uniformizados e utilizando equipamentos exigidos pelos Órgãos fiscalizadores, em boas condições de uso;

7.5. Os serviços/fornecimentos deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela legislação sanitária, especialmente no que se refere aos critérios de tempo e temperatura, devem seguir rigorosamente a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e demais normas vigentes;

7.6. O atendimento do objeto ocorrerá em dias úteis, finais de semanas e ou feriados, às expensas da CONTRATADA;

7.7. A empresa indicará no mínimo números de telefones e contas de e-mail para comunicação pertinentes ao Processo, não sendo necessário confirmação de recebimento por parte da CONTRATADA.

7.8. A fiscalização pela execução do objeto ficará a cargo de funcionários indicados pelo



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

órgão requisitante, o qual inspecionará os volumes e verificarão a conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

7.9. Não serão aceitas refeições, salgados, refrigerantes, coffe break e kit lanche em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do fornecedor, salvo fato superveniente devidamente acatado pelo órgão requisitante.

7.10. Constatadas irregularidades na execução do objeto deste Termo de Referência, a fornecedora, às suas expensas, terá que sanar a possível irregularidade o mais rápido possível, objetivando não haver descontinuidade do atendimento, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pelo órgão requisitante do município requisitante, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.11. A produção; transporte; e manuseio das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

7.12. As refeições licitadas, tipo quentinhas, devem ser transportadas e distribuídas pela fornecedora em caixas isotérmicas hotbox (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios) acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) ou caixas isotérmicas que mantenham o acondicionamento dos produtos na temperatura adequada para o transporte até o local de entrega. As embalagens em isopor devem ser identificadas com nome da preparação, data e horário de preparo, peso e temperatura de saída;

7.13. Apresentar, sempre que solicitado, o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e no início das vendas;

7.14. As refeições, nas embalagens de isopor tipo quentinhas, deverão ser distribuídas a uma temperatura igual ou superior a 60°, e não deverão ser submetidas a esta temperatura por prazo superior a seis horas.

7.15. Poderá o órgão municipal, solicitar a atribuição da Nutricionista para que seja realizada a inspeção periodicamente nas dependências da FORNECEDORA, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência;

7.16. A CONTRATADA deverá possuir veículo destinado exclusivamente ao transporte de alimentos, fechado, isotérmico que proteja de poeira e outros elementos poluidores, em conformidade com a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, sendo de total responsabilidade da CONTRATADA verificar e manter as condições de higiene e conservação das dependências dos equipamentos utilizados durante o transporte das refeições.

8.	FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO/SERVIÇOS
-----------	--

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO REGISTRO DE PREÇOS** sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.2. Critérios de aceitabilidade de preços

8.2.1. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

8.2.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital e parte deste Termo de Referência.

8.3. Exigências de habilitação

8.3.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica:

- pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.4.1. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Municipal ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.4.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.4.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- 8.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.4.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal e ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.4.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.4.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.4.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.5. Qualificação Econômico-Financeira

- 8.5.1. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 8.5.2. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 8.5.3. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).
- 8.5.4. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**;
- 8.5.5. A boa situação financeira da empresa Licitante será comprovada mediante a análise das demonstrações financeiras do item anterior em função do Índice de Liquidez Geral – ILG igual ou maior que 1,00, conforme fórmula abaixo:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$$

- 8.5.6. Deverá estar expresso no balanço da licitante o cálculo do ILG conforme fórmula acima ou em folha à parte, carimbada e assinada por profissional da contabilidade devidamente registrado, conforme o art. 69, § 1º da Lei nº 14.133/2021;
- 8.5.7. O Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 8.5.8. Comprovação de que possuem capital social registrado ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 1% (um por cento) do valor total adjudicado a empresa.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

8.6. Qualificação Técnica

- 8.6.1. Técnico operacional para desempenho do serviço/fornecimento compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de Atestados ou Certidões, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento/prestação do serviço e que seja pertinente e compatível com o objeto da licitação.
- 8.6.2. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º), Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

Disposições gerais sobre habilitação

- 8.7. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.8. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9. PRAZO DE ENTREGA:

- 9.1.** O prazo para entrega do objeto será estabelecido no prazo (local, dia e hora) na ordem de fornecimento / serviço até **02h (duas horas) após a solicitação**, contados do recebimento da Nota de Empenho / Autorização de Fornecimento recebido pela contratada.
- 9.2.** Os pedidos serão feitos antecedente ao prazo para que a fornecedora detenha tempo hábil para realizar a separação dos produtos para entrega no local indicado.
- 9.3.** O coffee break, salgados e kit lanche, a depender, serão realizados os pedidos até um dia antes para entrega no local indicado. A empresa deverá atender a demandas em razão das necessidades que poderão vir ocorrer.

10. LOCAL DE ENTREGA/ACEITE:

- 10.1.** O objeto desta licitação deverá ser entregue, de acordo com as necessidades e Autorização de Fornecimento emitidas, na sede da Prefeitura Municipal (Secretaria Municipal de Administração). A contratada deverá procurar o(a) Secretário(a) Municipal, responsável



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

pela emissão da Ordem de serviços/fornecimento o ou outro instrumento equivalente para a prestação dos serviços/fornecimento.

Nº DE ORDEM	ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	ENDEREÇO
MUNICÍPIO: LARANJEIRAS/SE		
01	Prefeitura Municipal de Laranjeiras (órgão gerenciador)	Rua Sagrado Coração de Jesus, nº 90, Bairro Centro, Laranjeiras, Estado de Sergipe.

11.	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO
------------	--

11.1. Nos termos dos artigos 140, da Lei nº 14.133/2021, o objeto desta licitação será recebido, mediante nota fiscal:

11.1.1. provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

11.1.2. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

11.1.3. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

11.1.4. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

11.1.5. Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato.

11.1.6. Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

12.	DA FISCALIZAÇÃO
------------	------------------------

12.1. Na forma que dispõe o artigo 117, da Lei nº 14.133/2021, a execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

12.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

12.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

12.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

13.	DISPOSIÇÕES GERAIS
------------	---------------------------

13.1. A contratação será formalizada mediante assinatura da Ata de Registro de Preços entre a Prefeitura de Municipal de Laranjeiras e a(s) FORNECEDOR/CONTRATADA(S).

13.2. Fica estabelecido o foro da Comarca de Laranjeiras, Estado de Sergipe, para dirimir dúvidas ou pendências que não possam ser solucionadas administrativamente.

Laranjeiras/SE, 07 de outubro de 2026.

Evanilson Andrade Calazans
Secretário Municipal de Administração

14.	APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA PELA AUTORIDADE COMPETENTE
------------	--

Após análise do presente Termo de Referência e dos elementos que integram a fase preparatória da contratação, a Autoridade Competente manifesta-se nos seguintes termos:

() APROVADO

APROVO o presente Termo de Referência, por considerar que suas disposições apresentam os elementos necessários e suficientes à adequada definição do objeto, das condições de execução, dos requisitos da contratação e dos demais parâmetros necessários ao prosseguimento do procedimento licitatório.

Em consequência, AUTORIZO o regular prosseguimento do processo, com a adoção das providências administrativas necessárias à realização da licitação e à constituição da respectiva Ata de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

() NÃO APROVADO

NÃO APROVO, nas condições atualmente apresentadas, o presente Termo de Referência, determinando o retorno dos autos à unidade responsável para que sejam promovidas as adequações, complementações ou correções necessárias, conforme justificativa abaixo:

Justificativa: _____

Laranjeiras/SE, ____ de _____ de 2026.

José de Araújo Leite Neto
Prefeito Municipal