DALVANIA PEREIRA CARDOSO:77096665900
Assinado digitalmente por DALVANIA PEREIRA CARDOSO:77096665900
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=VideoConferência, OU=01506373000102, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A3, OU=(em branco), CN=DALVANIA PEREIRA CARDOSO:77096665900
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.10.26 09:05:42-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

Este ETP, elaborado a partir da necessidade apresentada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, servirá como embasamento técnico para a elaboração do Termo de Referência - TR, quando identificada a contratação da melhor solução para a carência especificada.

O estudo seguirá às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A Prefeitura Municipal de Içara, por intermédio de suas Secretarias, Fundos e Departamentos, desenvolve, de forma contínua e programada, atividades administrativas, institucionais e socioassistenciais necessárias ao cumprimento de suas competências legais e à execução das políticas públicas municipais.

1.2. Entre essas atividades estão incluídas reuniões de planejamento e deliberação colegiada, capacitações e treinamentos de servidores, solenidades oficiais, ações de atendimento ao público, atividades de participação social, eventos institucionais e iniciativas de promoção e implementação de políticas públicas.

1.3. A execução dessas atividades, especialmente quando realizadas por períodos prolongados, com participação de servidores, agentes públicos, usuários dos serviços, representantes da sociedade civil ou demais participantes previamente convocados, pode demandar o fornecimento de alimentos, bebidas, lanches, refeições leves e serviços de coffee break, conforme a natureza, a duração, o local e o público envolvido em cada ação.

1.4. O fornecimento pretendido observa estrita vinculação com a finalidade institucional da atividade, bem como os princípios do planejamento, da razoabilidade, da economicidade, da eficiência e do interesse público, não se destinando à concessão de benefício, vantagem ou liberalidade aos agentes públicos ou participantes.

1.5. Os itens pretendidos não constituem mera comodidade ou benefício acessório desvinculado da atuação administrativa, configuram recursos de suporte logístico necessários à adequada execução de determinadas atividades institucionais e socioassistenciais.

1.6. Em atividades com duração prolongada, realizadas em locais específicos ou que exijam a permanência contínua dos participantes, o fornecimento de alimentação leve e bebidas pode contribuir para:

- **a.** Assegurar condições adequadas de permanência no local da atividade;
- **b.** Evitar interrupções incompatíveis com o cronograma estabelecido;
- **c.** Preservar a continuidade e a regularidade da ação pública;
- **d.** Viabilizar a participação de usuários em situação de vulnerabilidade;
- **e.** Garantir condições minimamente adequadas para a execução de reuniões, capacitações, atendimentos e atividades coletivas;
- **f.** Assegurar maior eficiência na utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros envolvidos.

1.7. Assim, a contratação não deve ser compreendida como fornecimento indiscriminado de alimentos ou como vantagem institucional, mas como medida acessória e instrumental, quanto à sua necessidade, pertinência e proporcionalidade.

1.8. A inexistência de instrumento vigente para atender às demandas devidamente caracterizadas poderá ocasionar a interrupção ou a redução da qualidade de atividades

previamente planejadas, comprometer o calendário de ações administrativas e socioassistenciais e afetar a observância dos princípios da continuidade do serviço público, da eficiência, do planejamento e da economicidade.

1.9. Conforme documentação constante dos autos, não há, no momento, registro de preços vigente, suficiente e juridicamente apto a atender integralmente às demandas administrativas, institucionais e socioassistenciais previstas para o período de contratação.

1.10. Os registros de preços anteriormente constituídos não se mostram suficientes para a continuidade do fornecimento, seja em razão do cancelamento das respectivas atas, seja pela inexistência de propostas remanescentes aptas a atender integralmente às especificações técnicas, aos quantitativos e às condições de execução necessárias.

1.11. A situação decorre, especialmente, dos seguintes atos administrativos:

a. Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços nº 051/PMI/2026, decorrente do Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026, cujo objeto consistia no fornecimento parcelado de serviços de coffee break destinados ao atendimento das necessidades eventuais da Prefeitura Municipal de Içara, de seus Fundos, Secretarias e Departamentos, pelo período de 12 (doze) meses.

1.a.1. O cancelamento unilateral do registro de preços fundamentou-se no descumprimento das obrigações assumidas pela empresa registrada, conforme decisão administrativa datada de 14 de setembro de 2026, proferida pela autoridade competente.

1.a.2. O ato foi fundamentado na Cláusula Nona da respectiva Ata de Registro de Preços, no art. 82, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no art. 63, inciso I e § 1º, do Decreto Municipal nº 14/2024, de 17 de janeiro de 2024, conforme indicado nos documentos que integram o processo.

b. Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços nº 050/PMI/2026, também decorrente do Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026, cujo objeto era correspondente ao fornecimento parcelado de coffee break para atendimento das demandas da Administração Municipal.

1.b.1. O cancelamento unilateral do registro de preços igualmente decorreu do descumprimento das obrigações assumidas, conforme decisão administrativa datada de 30 de setembro de 2026, emitida pela autoridade competente, com fundamento na Cláusula Nona da respectiva Ata, no art. 82, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no art. 63, inciso I e § 1º, do Decreto Municipal nº 14/2024.

c. Além dos cancelamentos mencionados, a análise técnica realizada pela Gestão de Contratos, formalizada em comunicação datada de 30 de setembro de 2026, identificou que as demais empresas classificadas no Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026 não apresentaram cotação para diversos itens necessários à composição integral da Ata de Registro de Preços.

1.12. A ausência de propostas para tais itens impede, conforme o caso, a formação de uma solução contratual completa e operacionalmente adequada às necessidades identificadas pela Administração.

1.13. Diante da ausência de cotação para itens relevantes, a Gestão de Contratos solicitou manifestação do Departamento de Compras quanto à possibilidade de continuidade das negociações e ao eventual aproveitamento das propostas remanescentes.

1.14. Em resposta, o Departamento de Compras reconheceu que os itens não cotados são necessários à composição integral da solução pretendida, uma vez que a contratação fragmentada ou incompleta poderia não atender adequadamente às demandas administrativas e socioassistenciais previstas.

1.15. Desse modo, a documentação constante dos autos evidencia a insuficiência dos instrumentos anteriormente constituídos e a necessidade de adoção de nova medida de contratação, observados o planejamento, a definição dos quantitativos, a justificativa dos itens e a compatibilidade com as necessidades efetivamente projetadas.

1.16. A necessidade de contratação abrange, ainda, demandas específicas relacionadas às atividades desenvolvidas nos Centros de Convivência e Fortalecimento de Vínculos — SCFV, vinculados aos Centros de Referência de Assistência Social — CRAS do Município de Içara, destinadas prioritariamente a crianças, adolescentes e outros usuários em situação de vulnerabilidade ou risco social, conforme o público e as diretrizes aplicáveis a cada serviço.

1.17. Nesse contexto, o fornecimento de lanches, bebidas e itens alimentares correlatos, quando vinculado à duração, à programação e às condições concretas de execução das atividades, constitui suporte material indispensável à efetiva participação dos usuários no serviço ofertado.

1.18. A disponibilização desses itens não representa benefício concedido pelo órgão público. A necessidade é analisada de acordo com as características do público atendido, a duração das atividades, os horários de realização, a estrutura disponível nas unidades e a finalidade específica de cada ação.

1.19. A medida está relacionada à necessidade de assegurar condições adequadas para a execução dos serviços, programas e atividades da proteção social básica, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Social, do Sistema Único de Assistência Social — SUAS e da Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais, naquilo que for aplicável ao serviço executado.

1.20. A ausência de estrutura contratual para o fornecimento dos itens necessários poderá comprometer a regularidade, a continuidade e a qualidade das atividades desenvolvidas nos SCFV/CRAS, com possível impacto sobre a participação dos usuários, a proteção social básica e o cumprimento dos objetivos institucionais do Município.

1.21. Diante do cancelamento das Atas de Registro de Preços nº 050/PMI/2026 e nº 051/PMI/2026, da ausência de propostas remanescentes suficientes para a composição integral da solução anteriormente planejada e da existência de demandas administrativas e socioassistenciais previamente identificadas, mostra-se necessária a adoção de novo procedimento de contratação.

1.22. Portanto, a medida busca garantir a continuidade e a adequada execução dos serviços públicos municipais, que dão suporte material necessário em situações nas quais sua ausência possa comprometer a participação, a permanência, a regularidade ou a qualidade das atividades públicas programadas.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual (PCA) do Município de Içara. O mesmo alinha-se com a programação orçamentária para o exercício, respeitando as ações estabelecidas no Plano Plurianual (PPA) e os parâmetros definidos na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e está submetido ao regime jurídico instituído pela Lei Federal nº 14.133/2021 de Licitações e Contratos Administrativos.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado o levantamento das soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade de

fornecimento de coffee break e lanches destinados a eventos, reuniões, capacitações, solenidades e demais atividades institucionais promovidas pela Prefeitura Municipal de Içara.

3.2. Através de pesquisa em diferentes fontes, foi possível analisar contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

3.3. Nesta análise verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar, com solicitações de acordo com a demanda, para atendimento conforme estimativa de público.

3.4. Foram identificadas as seguintes soluções de mercado.

3.4.1. Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios e preparação por equipe terceirizada.

Nessa alternativa, a Prefeitura realizaria processo licitatório próprio para aquisição dos gêneros alimentícios, insumos, bebidas, materiais descartáveis e demais produtos necessários. Posteriormente, os alimentos seriam armazenados, preparados, montados e servidos por equipe terceirizada, contratada especificamente para essa finalidade.

Embora a solução permita maior controle direto sobre a aquisição dos produtos, sua implementação exigiria que a Administração dispusesse de estrutura compatível com as atividades de recebimento, conferência, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, transporte interno, montagem e distribuição dos alimentos.

Também seria necessária a contratação ou disponibilização de mão de obra em quantidade e qualificação suficientes, inclusive para atendimento simultâneo em diferentes locais e horários. A solução poderia envolver contratações distintas para:

a. Aquisição dos alimentos e bebidas;
b. Fornecimento de utensílios e materiais de apoio;
c. Contratação de equipe de cozinha e copa;
d. Transporte dos produtos e equipamentos;
e. Montagem, reposição e desmontagem;
f. Higienização e descarte dos resíduos.

Esse modelo aumentaria a complexidade da gestão contratual, pois a Administração teria de coordenar diretamente diferentes fornecedores e etapas interdependentes. Eventual falha na entrega de insumos, na conservação dos alimentos ou na disponibilidade da equipe poderia comprometer a realização do evento, sem que fosse simples identificar a responsabilidade de cada contratado.

Além disso, a manipulação de alimentos exige observância das boas práticas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente quanto à estrutura física, higiene, controle de temperatura, armazenamento, transporte, manipulação e prevenção de contaminações. Nesse sentido, devem ser observadas, conforme aplicável, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente a RDC Anvisa nº 216/2004 e demais regulamentações sanitárias federais, estaduais e municipais pertinentes.

No caso concreto, a solução apresenta limitações relevantes, principalmente em razão da inexistência de infraestrutura própria adequada para armazenamento, preparo e manipulação de alimentos, bem como da ausência de equipe permanente com atribuições específicas para execução coordenada dessas atividades.

Também se observa que a contratação de mão de obra terceirizada exclusivamente para essa finalidade poderia gerar custos fixos e operacionais desproporcionais ao caráter eventual e

variável da demanda, especialmente nos períodos em que não houver eventos ou solicitações de coffee break.

Assim, a Solução 1 não se mostra a alternativa mais eficiente e econômica para o atendimento da necessidade identificada.

3.4.2. Solução 2 – Aquisição isolada de gêneros alimentícios e/ou produtos prontos sem serviço de copa

Nessa modalidade, a contratada forneceria os alimentos e bebidas prontos, devidamente acondicionados e entregues nas dependências indicadas pela Administração, sem prestação de serviços de montagem, organização ou disponibilização de utensílios.

A solução apresenta maior simplicidade do que a alternativa anterior, pois transfere ao fornecedor a responsabilidade pelo preparo e acondicionamento dos alimentos. Entretanto, a Administração permaneceria responsável por diversas atividades indispensáveis à realização do coffee break, tais como:

a. Recebimento e conferência dos produtos;
b. Organização e montagem da mesa;
c. Disponibilização de copos, pratos, talheres, guardanapos e demais utensílios;
d. Recolhimento dos materiais utilizados;

A adoção dessa solução poderia exigir uma contratação complementar para fornecimento de utensílios, equipamentos, materiais de copa e equipe operacional. Caso essas atividades fossem executadas por servidores, haveria impacto na rotina das unidades envolvidas, além do risco de indisponibilidade de pessoal nos dias e horários dos eventos.

Outro aspecto a ser considerado é que a entrega de produtos prontos, sem acompanhamento do serviço de copa. A solução pode ser tecnicamente viável para eventos de pequena dimensão, com estrutura própria e disponibilidade de servidores para organização. Contudo, mostra-se menos adequada quando houver necessidade de atendimento em locais distintos.

Dessa forma, embora a Solução 2 seja possível em determinadas situações, ela não atende integralmente à necessidade administrativa, pois não contempla todas as atividades necessárias à execução do coffee break.

3.4.3. Solução 3 - Cessão de espaço para exploração de terceiros.

Nessa alternativa, a Administração cederia a terceiros o direito de exploração comercial de determinado espaço, permitindo que o particular comercializasse alimentos e bebidas diretamente aos participantes do evento.

A solução poderia ser aplicável a eventos com grande circulação de público e finalidade predominantemente comercial, nos quais fosse possível transferir ao explorador privado os custos de aquisição, preparo, transporte, montagem e comercialização dos produtos.

Entretanto, esse modelo não se mostra compatível com a finalidade principal da contratação pretendida. A Administração busca disponibilizar alimentação como apoio à realização de atividades institucionais, tais como reuniões, capacitações, solenidades e eventos oficiais, e não criar atividade comercial destinada à venda de alimentos aos participantes.

A cessão de espaço também não asseguraria, necessariamente:

a. A disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente;
b. A composição previamente definida do coffee break;

c. A gratuidade do fornecimento aos participantes;
d. O atendimento a horários previamente estabelecidos;
e. A oferta de itens específicos ou adaptados;
f. A uniformidade do padrão de qualidade;
g. A disponibilidade do serviço em locais sem estrutura comercial;
h. A compatibilidade entre o interesse econômico do explorador e a finalidade institucional do evento.

Além disso, os espaços utilizados pela Prefeitura podem ser compartilhados com outras atividades e não possuir estrutura adequada para exploração comercial ou para instalação de equipamentos de preparo, conservação e atendimento de alimentos. A utilização de espaços públicos para essa finalidade também exigiria avaliação jurídica e administrativa específica quanto à forma de cessão, critérios de seleção, responsabilidades e eventual remuneração ou contrapartida.

Portanto, a Solução 3 não se apresenta como alternativa adequada, pois não garante o fornecimento institucional planejado nem assegura o atendimento das especificações, dos quantitativos e dos horários definidos pela Administração.

3.4.4. Solução 4 – Contratação de empresa especializada para prestação de serviços completos de coffee break e fornecimento de lanches, sob demanda (com serviço de copa parcelada)

Essa solução consiste na contratação de empresa especializada no ramo de alimentação, eventos ou serviços correlatos, para fornecimento de coffee break e lanches, de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Prefeitura Municipal de Içara.

A contratada será responsável por executar as etapas necessárias à prestação integral do serviço, incluindo:

a. Planejamento e organização da entrega;
b. Aquisição dos gêneros alimentícios;
c. Preparo e acondicionamento dos alimentos;
d. Transporte até o local indicado;
e. Montagem da mesa;
f. Disponibilização de utensílios, recipientes e materiais de apoio;
g. Fornecimento e organização de bebidas;
h. Recolhimento dos materiais;

A contratação de uma empresa especializada concentra em um único fornecedor a responsabilidade pela coordenação das atividades relacionadas ao objeto, reduzindo a necessidade de a Administração gerenciar diversos contratos interdependentes.

A solução também permite maior flexibilidade, pois o fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitações previamente autorizadas, conforme a programação dos eventos e a disponibilidade orçamentária. Esse modelo evita a aquisição antecipada e desnecessária de produtos perecíveis, reduzindo o risco de desperdício, perdas, vencimento de alimentos e formação de estoques sem utilização definida.

A prestação sob demanda também permite adequar o fornecimento:

a. Ao número estimado de participantes;

b. Ao tipo e à duração do evento;
c. Ao local de realização;
d. Ao horário de entrega e montagem;
e. À composição previamente definida;
f. À necessidade de bebidas, utensílios e equipamentos;

Do ponto de vista sanitário, a contratação de empresa especializada possibilita exigir da contratada a observância das normas aplicáveis à produção, ao transporte, à manipulação, à conservação e à distribuição dos alimentos. A responsabilidade operacional ficará atribuída à empresa que possui, ou deve possuir, estrutura, pessoal, equipamentos e conhecimento técnico compatíveis com a atividade.

A solução também favorece a definição de critérios objetivos de medição e pagamento, vinculados, por exemplo:

a. Ao tipo de coffee break contratado;
b. Ao número de pessoas efetivamente atendidas;
c. À quantidade de kits ou unidades fornecidas;
d. Ao local e às condições de execução;
e. À comprovação da entrega e da prestação do serviço;
f. À aceitação do serviço pelo fiscal do contrato.

A administração demandará de forma detalhada a composição dos itens, os quantitativos estimados, os horários, os locais, os prazos de solicitação, os padrões mínimos de qualidade, os utensílios incluídos, as condições de substituição e as obrigações sanitárias da contratada.

3.5. Solução escolhida e justificativa técnica

3.5.1. Considerando as características da demanda, verifica-se que as Soluções 1, 2 e 3 não atendem integralmente às necessidades da Prefeitura Municipal de Içara.

3.5.2. A Solução 1 exigiria infraestrutura física, equipamentos, armazenamento adequado e equipe operacional para execução de diversas etapas, além de possivelmente demandar múltiplas contratações. A Solução 2 transferiria à Administração parte significativa das atividades de organização, montagem e itens de copa, podendo exigir contratação complementar. A Solução 3, por sua vez, não asseguraria o fornecimento institucional de alimentação e dependeria da viabilidade de exploração comercial dos espaços públicos, o que não se mostra compatível com a finalidade da demanda.

3.5.3. A opção 4 também se mostra mais adequada sob o ponto de vista econômico e operacional, pois:

a. Evita investimentos em cozinha, equipamentos e estrutura de armazenamento;
b. Reduz a necessidade de contratação e gerenciamento de mão de obra específica;
c. Evita a manutenção de estoques de alimentos perecíveis;
d. Reduz o risco de desperdício e perdas;
e. Permite o pagamento somente pelos serviços efetivamente solicitados e prestados;
f. Concentra a responsabilidade operacional em empresa especializada;
g. Possibilita o atendimento de eventos em diferentes locais;
h. Facilita o planejamento, a fiscalização e a medição contratual;
i. Proporciona maior previsibilidade quanto à qualidade, apresentação e pontualidade do serviço.

3.5.4. A solução selecionada permite transferir à contratada, que deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível, a responsabilidade pela execução integrada das atividades, incluindo aquisição dos insumos, preparação, acondicionamento, transporte, montagem, serviço de copa e desmontagem.

3.5.5. A contratação sob demanda e de forma parcelada também é mais compatível com a natureza variável dos eventos institucionais, possibilitando que os quantitativos sejam solicitados de acordo com a efetiva necessidade administrativa. Dessa forma, evita-se a aquisição antecipada de alimentos perecíveis e reduz-se a possibilidade de desperdício, sem prejuízo da observância dos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.5.6. Assim, a Solução 4 apresenta melhor equilíbrio entre viabilidade operacional, segurança sanitária, flexibilidade, controle administrativo e racionalidade econômica, devendo ser adotada como referência para a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos da contratação.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. A estimativa de quantidades tem como referência o processo anterior.

4.2. Conforme documentação constante dos autos, não há, no momento, registro de preços vigente, suficiente e juridicamente apto a atender integralmente às demandas administrativas, institucionais e socioassistenciais previstas para o período de contratação.

4.3. Os registros de preços anteriormente constituídos não se mostram suficientes para a continuidade do fornecimento, seja em razão do cancelamento das respectivas atas, seja pela inexistência de propostas remanescentes aptas a atender integralmente às especificações técnicas, aos quantitativos e às condições de execução necessárias.

4.4. A situação decorre, especialmente, dos seguintes atos administrativos:

a. Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços nº 051/PMI/2026, decorrente do Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026, cujo objeto consistia no fornecimento parcelado de serviços de coffee break destinados ao atendimento das necessidades eventuais da Prefeitura Municipal de Içara, de seus Fundos, Secretarias e Departamentos, pelo período de 12 (doze) meses.

O cancelamento unilateral do registro de preços fundamentou-se no descumprimento das obrigações assumidas pela empresa registrada, conforme decisão administrativa datada de 14 de setembro de 2026, proferida pela autoridade competente.

O ato foi fundamentado na Cláusula Nona da respectiva Ata de Registro de Preços, no art. 82, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no art. 63, inciso I e § 1º, do Decreto Municipal nº 14/2024, de 17 de janeiro de 2024, conforme indicado nos documentos que integram o processo.

b. Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços nº 050/PMI/2026, também decorrente do Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026, cujo objeto era correspondente ao fornecimento parcelado de coffee break para atendimento das demandas da Administração Municipal.

O cancelamento unilateral do registro de preços igualmente decorreu do descumprimento das obrigações assumidas, conforme decisão administrativa datada de 30 de setembro de 2026, emitida pela autoridade competente, com fundamento na Cláusula Nona da respectiva Ata, no art. 82, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no art. 63, inciso I e § 1º, do Decreto Municipal nº 14/2024.

c. Além dos cancelamentos mencionados, a análise técnica realizada pela Gestão de Contratos, formalizada em comunicação datada de 30 de setembro de 2026, identificou que

as demais empresas classificadas no Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026 não apresentaram cotação para diversos itens necessários à composição integral da Ata de Registro de Preços.

A ausência de propostas para tais itens impede, conforme o caso, a formação de uma solução contratual completa e operacionalmente adequada às necessidades identificadas pela Administração.

Diante da ausência de cotação para determinados itens, a Gestão de Contratos solicitou manifestação do Departamento de Compras quanto à possibilidade de continuidade das negociações e ao eventual aproveitamento das propostas remanescentes.

Em resposta, o Departamento de Compras reconheceu que os itens não cotados são necessários à composição integral da solução pretendida, uma vez que a contratação fragmentada ou incompleta poderia não atender adequadamente às demandas administrativas e socioassistenciais previstas.

4.5. Desse modo, a documentação constante dos autos evidencia a insuficiência dos instrumentos anteriormente constituídos e a necessidade de adoção de nova medida de contratação, observados o planejamento, a definição dos quantitativos, a justificativa dos itens e a compatibilidade com as necessidades efetivamente projetadas.

4.6. Os quantitativos ora estimados para a presente contratação permanecerão os mesmos daqueles registrados e utilizados no processo licitatório anterior, especificamente nas Atas de Registro de Preços nº 051/PMI/2026 e nº 050/PMI/2026, ambas decorrentes do Pregão Eletrônico nº 049/PMI/2026.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UN	QT
1	**COFFEE BREAK – TIPO 1 CONTENDO:** **a.** CINCO TIPOS DE SALGADOS FRITOS, EM TAMANHO COQUETEL; **b.** DOIS TIPOS DE SALGADOS ASSADOS, EM TAMANHO COQUETEL; **c.** TRÊS TIPOS DE BOLOS DOCES, ENTRE OS SABORES CHOCOLATE, MILHO, AIPIM, MESCLADO E CENOURA; **d.** UM TIPO DE BOLO SALGADO; **e.** CANAPÉS, MINI SANDUÍCHES OU MINI PIZZAS; **f.** CINCO BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO ADOÇADO, LEITE, SUCO NATURAL DE FRUTAS DA ÉPOCA E REFRIGERANTE; **g.** GUARDANAPOS MEDINDO 24 CM X 23 CM; **h.** COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 50 ML E 180 ML; **i.** BANDEJAS PARA DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.	UN	6800
2	**COFFEE BREAK – TIPO 2 CONTENDO:** **a.** UM BOLO TIPO TORTA, EM SABORES DIVERSOS, CONFORME SOLICITAÇÃO; **b.** QUATRO TIPOS DE DOCES DE FESTA ACONDICIONADOS EM FORMINHAS DE PAPEL, ENTRE BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CASADINHO E CAJUZINHO; **c.** DOIS TIPOS DE SALGADOS ASSADOS, EM TAMANHO COQUETEL; **d.** CINCO TIPOS DE SALGADOS FRITOS, EM TAMANHO COQUETEL; **e.** TRÊS BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, SUCO NATURAL DE FRUTAS DA ÉPOCA E REFRIGERANTE; **f.** GUARDANAPOS MEDINDO 24 CM X 23 CM; **g.** COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 180 ML; **h.** BANDEJAS PARA DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.	UN	2000
3	**COFFEE BREAK – TIPO 3 CONTENDO:** **a.** UM PÃO, PODENDO SER DO TIPO D'ÁGUA, DOCE OU SALGADO; **b.** UM RECHEIO, PODENDO SER DOCE DE FRUTAS, DOCE DE LEITE, QUEIJO, PRESUNTO OU MORTADELA; **c.** UM COPO DE CAFÉ PRETO, COM CAPACIDADE DE 100 ML; **d.** UM COPO DE LEITE, COM CAPACIDADE DE 100 ML; **e.** IOGURTE, NA QUANTIDADE DE 100 ML; **f.** UMA FRUTA DA ÉPOCA.	UN	8000
4	LANCHE INDIVIDUAL, COMPOSTO POR: SANDUICHE DE PÃO FATIADO, COM PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE, ALFACE E MAIONESE, DEVIDAMENTE ENVOLVIDOS EM PAPEL FILME; OU CACHORRO-QUENTE ACOMODADO EM SACO PLÁSTICO ESPECIAL.	UN	3500

5	**HAMBÚRGUER (PORÇÃO INDIVIDUAL)** LANCHE COMPOSTO POR PÃO TIPO HAMBÚRGUER (PESO MÍNIMO DE 50G), CARNE BOVINA OU MISTA (PESO MÍNIMO DE 80G), PODENDO CONTER QUEIJO (MÍNIMO 15G), ALFACE E TOMATE, COM OPÇÃO DE MOLHO (MAIONESE, KETCHUP OU MOSTARDA) EM EMBALAGEM INDIVIDUAL. **PESO TOTAL MÍNIMO:** 140G A 180G POR UNIDADE. **EMBALAGEM:** ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS (PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, PAPEL ALUMÍNIO OU CAIXA TIPO "LANCHE"), GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA E HIGIENE **CONDIÇÕES:** PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREPARADO NO DIA, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE E ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO.	un	3000
6	**MINI-PIZZA (PORÇÃO INDIVIDUAL)** MINI PIZZA INDIVIDUAL, COM MASSA ASSADA DE FARINHA DE TRIGO, CONTENDO COBERTURA MÍNIMA DE MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MUÇARELA (MÍNIMO 40G) E COMPLEMENTO (PRESUNTO, FRANGO OU CALABRESA), PODENDO INCLUIR TEMPEROS COMO ORÉGANO. **CONDIÇÕES:** DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCA, COM MASSA MACIA E COBERTURA ADEQUADA, PRONTA PARA CONSUMO. **PESO MÍNIMO:** 120G POR UNIDADE. **DIÂMETRO APROXIMADO:** 12 A 15 CM. **EMBALAGEM:** ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS (PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, CAIXA OU BANDEJA COM FILME), GARANTINDO INTEGRIDADE E HIGIENE.	un	3.000
7	**SALADA DE FRUTAS (PORÇÃO INDIVIDUAL)** COMPOSTA POR FRUTAS FRESCAS DA ÉPOCA, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E CORTADAS (EX: BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, MELÃO, ABACAXI OU OUTRAS DISPONÍVEIS), PODENDO CONTER SUCO NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA PARA CONSERVAÇÃO. **CONDIÇÕES:** PREPARADA NO MESMO DIA DA ENTREGA, MANTENDO CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, COR, SABOR E TEXTURA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. **PESO MÍNIMO:** 200G POR PORÇÃO. **EMBALAGEM:** RECIPIENTE INDIVIDUAL COM TAMPA (PLÁSTICO ALIMENTÍCIO DESCARTÁVEL), COM VEDAÇÃO ADEQUADA.	un	3.000
8	**KIT LANCHE INDIVIDUAL- TIPO MARMITA,** CONTENDO OS SEGUINTES ITENS: 3 SALGADOS TIPO COQUETEL FRITOS (VARIADOS), 01 SALGADO ASSADO TIPO COQUETEL, 01 PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, 01 MINI SANDUICHE DE QUEIJO, 02 DOCE TIPO COQUETEL (PODENDO SER MINICHURROS, MINI PASTEL DE BANANA OU CHOCOLATE, MINI SONHO), 1 FATIA DE BOLO SIMPLES (TIPO CHOCOLATE OU CENOURA), E 01 REFRIGERANTE LATA 350ML (LINHA PEPSI OU COCA-COLA)	uni	5.000
9	**MINI COXINHA** - FRITA -MASSA COZIDA - 100 (CENTO)- PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO: FRANGO OU PRESUNTO/QUEIJO INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	100
10	**MINI RISSOLES** - FRITA -MASSA COZIDA - 100 (CENTO)- PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO: FRANGO OU PRESUNTO/QUEIJO. INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	100
11	**MINI PASTEL** - ASSADO - 100 (CENTO) PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU FRANGO (PEITO).INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	120
12	**MINI SALSICHA** -ASSADA - 100 (CENTO)-PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	40
13	**MINI PASTEL** - FRITO - 100 (CENTO) PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	110
14	**MINI ESFIHA ASSADA** NO MÍNIMO 30G : COM MASSA PRODUZIDA DE FARINHA DE TRIGO E OUTROS INGREDIENTES E RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU CARDE DE FRANGO (PEITO), TOMATE E ORÉGANO INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	CENTO	80
15	**MINI PIZZA**, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE E OREGANO - 100 (CENTO) PESO MÍNIMO 60GR.INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80
16	**MINI SALGADO BOLINHA DE QUEIJO COM OREGANO** - 100 (CENTO)-PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80
17	**MINI SONHO DOCE ASSADO**, SEM RECHEIO, POLVILHADOS COM AÇÚCAR. INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80
18	**BOLO SABOR CHOCOLATE OU COCO** INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, ESSÊNCIA DE COCO , CACAU ,FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE ATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO/COCO OU CALDA DE CHOCOLATE . SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADEINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. ,	KG	120
19	**BOLO DE CENOURA** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA	KG	100

	SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.		
20	**BOLO DE MILHO** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, MILHO, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	KG	100
21	**BOLO TIPO BANANA CARAMELADA** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, BANANA, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	KG	80
22	**CENTO DE PÃO DE QUEIJO** - FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO, TIPO TRADICIONAL, PRODUZIDO COM POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO E SAL, ASSADO, DE BOA QUALIDADE, COM TEXTURA MACIA INTERNAMENTE E LEVEMENTE CROCANTE EXTERNAMENTE, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA À SAÚDE.O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO ENTRE 20G E 30G POR UNIDADE, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA QUE PRESERVE SUA INTEGRIDADE E TEMPERATURA.UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO (100 UNIDADES).	CENTO	100
23	**TORTA** - FORNECIMENTO DE BOLO TIPO TORTA DOCE, ELABORADO COM CAMADAS DE MASSA TIPO PÃO DE LÓ OU SIMILAR, INTERCALADAS COM RECHEIOS VARIADOS, TAIS COMO CREME, DOCE DE LEITE COM COCO, NINHO COM MORANGO, SONHO DE VALSA, CHOCOLATE, FRUTAS OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, RECHEIO HOMOGÊNEO E BEM DISTRIBUÍDO ENTRE AS CAMADAS , COBERTURA UNIFORME, PODENDO SER À BASE DE CHANTILLY, GLACÊ, CHOCOLATE OU SIMILAR, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS , BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO EM EVENTOS , ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, O BOLO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU FRACIONADO EM PORÇÕES, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA, TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	70
24	**CENTO DE DOCE** - FORNECIMENTO DE DOCES SIMPLES TIPO FESTA, COMPREENDENDO VARIEDADES COMO BRIGADEIRO, BEIJINHO E CAJUZINHO, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, TAIS COMO LEITE CONDENSADO, AÇÚCAR, CHOCOLATE, COCO RALADO, AMENDOIM, MANTEIGA OU MARGARINA, ENTRE OUTROS COMPATÍVEIS COM CADA TIPO. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR: TEXTURA E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICAS DE CADA TIPO DE DOCE; SABOR E AROMA AGRADÁVEIS ; BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. OS DOCES DEVERÃO SER FORNECIDOS EM TAMANHO PADRÃO PARA EVENTOS, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO ENTRE 15G E 25G POR UNIDADE, PODENDO SER ACONDICIONADOS EM FORMINHAS APROPRIADAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO (100 UNIDADES), PODENDO SER SORTIDO ENTRE OS TIPOS ESPECIFICADOS.	CENTO	50
25	**TORTA FRIA** - FORNECIMENTO DE TORTA FRIA SALGADA, PREPARADA COM CAMADAS DE PÃO DE FORMA OU MASSA APROPRIADA, INTERCALADAS COM RECHEIOS VARIADOS, TAIS COMO FRANGO DESFIADO, MAIONESE, LEGUMES (CENOURA, MILHO, ERVILHA), E/OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS, DEVIDAMENTE TEMPERADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM BOA CONSISTÊNCIA ESTRUTURAL ; SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS ; BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, PODENDO CONTER COBERTURA À BASE DE MAIONESE, CREME OU SIMILAR, DECORADA CONFORME PADRÃO COMERCIAL, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO, A TORTA DEVERÁ SER FORNECIDA PRONTA PARA CONSUMO, RESFRIADA, CORTADA EM PORÇÕES INDIVIDUAIS OU INTEIRA, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE.	KG	50

26	**EMPADÃO** - FORNECIMENTO DE EMPADÃO SALGADO, ASSADO, ELABORADO COM MASSA TIPO PODRE (À BASE DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA, OVOS E SAL), COM RECHEIO VARIADO, TAIS COMO FRANGO DESFIADO, CARNE, PALMITO OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS, DEVIDAMENTE TEMPERADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA ASSADA, FIRME E DE COLORAÇÃO DOURADA, RECHEIO ÚMIDO, BEM DISTRIBUÍDO E COM SABOR CARACTERÍSTICO; TEXTURA ADEQUADA, PERMITINDO CORTE SEM DESMANCHAR EXCESSIVAMENTE ; AROMA AGRADÁVEL, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO, O EMPADÃO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	80
27	**ROCAMBOLE** - FORNECIMENTO DE ROCAMBOLE DOCE, PREPARADO COM MASSA TIPO PÃO DE LÓ OU SIMILAR, MACIA E UNIFORME, ENROLADA E RECHEADA COM INGREDIENTES VARIADOS, TAIS COMO DOCE DE LEITE, GOIABADA, CREME, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS SABORES COMPATÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA LEVE, MACIA E BEM ASSADA, SEM RESSECAMENTO, RECHEIO HOMOGÊNEO E BEM DISTRIBUÍDO, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS, BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, PODENDO CONTER COBERTURA SIMPLES (AÇÚCAR, CHOCOLATE, GLACÊ OU SIMILAR), ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. O ROCAMBOLE DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU FATIADO, CONFORME SOLICITAÇÃO.UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA , TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	80
28	**BOLO TIPO TOALHA FELPUDA** - FORNECIMENTO DE BOLO TIPO "TOALHA FELPUDA", PREPARADO COM MASSA À BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE E COCO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, ÚMIDA E HOMOGÊNEA, CARACTERÍSTICO DESSE TIPO DE PREPARO.O PRODUTO DEVERÁ SER UMEDECIDO COM CALDA À BASE DE LEITE (OU LEITE DE COCO) E LEITE CONDENSADO, E FINALIZADO COM COBERTURA DE COCO RALADO, PROPORCIONANDO SABOR E AROMA AGRADÁVEIS E CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR: MASSA BEM ASSADA, MACIA E ÚMIDA, COBERTURA UNIFORME COM COCO RALADO, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO, BOA APRESENTAÇÃO, PODENDO SER CORTADO EM PEDAÇOS INDIVIDUAIS, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, O BOLO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA; TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	100
29	**LEITE QUENTE INTEGRAL**, ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO, DIFOSFATO DISSÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVE SER SERVIDO NA TEMPERATURA DE 70º A 90ºC. ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS DE 2 A 5 LITROS.	LITRO	400
30	**CAFÉ PRETO PRONTO COM E SEM AÇÚCAR**. PREPARADO COM NO MÍNIMO 80 A 100 GRAMAS DE PÓ DE PRIMEIRA LINHA PARA 1 LITRO DE ÁGUA. DEVE SER SERVIDO EM TEMPERATURA DE 80 A 90C. ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS DE 2 A 5 LITROS.	LITRO	500
31	**CAFÉ COM LEITE QUENTE** COM E SEM AÇUCAR PREPARADO COM CAFÉ PRETO DE PRIMEIRA QUALIDADE, UTILIZANDO NO MÍNIMO 80 A 100 GRAMAS DE PÓ DE CAFÉ PARA CADA 1 LITRO DE ÁGUA, ACRESCIDO DE LEITE INTEGRAL QUENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER SERVIDO NA TEMPERATURA DE 70ºC A 90ºC, ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS COM CAPACIDADE DE 2 A 5 LITROS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA E DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DURANTE O PERÍODO DE CONSUMO.	LITRO	500
32	**SUCO INTEGRAL DE LARANJA**, PRONTO PARA CONSUMO , NÃO NECESITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC- ISENTO DE AÇUCAR E CONSERVANTES - EMPALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLASTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MINIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO	GALAO	200
33	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO .	GALAO	100
34	**SUCO DE ABACAXI NATURAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	100
35	**SUCO INTEGRAL DE UVA**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC- ISENTO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	80
36	**REFRIGERANTE (2 LITROS)**	UN	500

	REFRIGERANTE PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 LITROS, NAS OPÇÕES DE SABORES COMUNS: COLA, GUARANÁ, LARANJA, UVA E LIMÃO. **CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS:** VOLUME LÍQUIDO: 2 LITROS POR UNIDADE; EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA (PET) LACRADA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÕES, VAZAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; COMPOSIÇÃO: REFRIGERANTE CARBONATADO, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (RDC ANVISA APLICÁVEL A REFRIGERANTES); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 90 (NOVENTA) DIAS; ROTULAGEM: COMPLETA, LEGÍVEL, EM PORTUGUÊS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE GELADO, PROTEGIDO DE SOL DIRETO, UMIDADE EXCESSIVA E CONTAMINAÇÃO, MANTENDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO; SEGURANÇA DO ALIMENTO: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DA ANVISA E DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.		
37	**REFRIGERANTE.(LATA DE 350ML)** REFRIGERANTE, PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO DE 350 ML, NAS OPÇÕES DE SABORES COMUNS: COLA, GUARANÁ, LARANJA, UVA E LIMÃO. **CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS:** VOLUME LÍQUIDO: 350 ML POR UNIDADE; EMBALAGEM: LATA DE ALUMÍNIO LACRADA, ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, VAZAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; COMPOSIÇÃO: REFRIGERANTE CARBONATADO, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (RDC ANVISA APLICÁVEL A REFRIGERANTES); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 90 (NOVENTA) DIAS; ROTULAGEM: COMPLETA, LEGÍVEL, EM PORTUGUÊS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE GELADO, PROTEGIDO DE SOL DIRETO, UMIDADE EXCESSIVA E CONTAMINAÇÃO, MANTENDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO; SEGURANÇA DO ALIMENTO: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DA ANVISA E DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.	UN	2000

4.7. Os números apontados de Coffee break são apenas estimativos e não obrigam o município a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período.

4.8. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega dos alimentos é de total responsabilidade da CONTRATADA.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA

5.2.1. As entregas ocorrerão nas dependências da Prefeitura Municipal de Içara, seus Fundos, Secretarias, Departamentos, unidades escolares, equipamentos públicos ou outros locais indicados na Solicitação de Fornecimento, dentro do Município de Içara e na região da AMREC quando necessário.

5.2.2. Poderão ser solicitadas entregas simultâneas em mais de um local, sem limitação prévia de

quantidade de endereços e sem cobrança adicional.

5.2.3. As entregas poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana ou feriados, conforme a programação institucional, no horário que variam das 5h às 22h, sem cobrança de taxa adicional.

5.2.4. Não será exigido valor mínimo por Solicitação de Fornecimento. A contratada deverá atender pedidos de pequena ou grande monta, observados os quantitativos registrados e as condições deste processo licitatório.

5.3. VALOR DA EXECUÇÃO INTEGRAL DO OBJETO

5.3.1. Os preços ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos necessários à execução, inclusive ingredientes, preparo, mão de obra, encargos, tributos, embalagens, transporte, entrega, montagem, materiais de apoio, retirada de materiais próprios e demais despesas necessárias ao cumprimento do objeto.

5.4. REQUISITOS SANITÁRIOS

5.4.1. A contratada deverá possuir alvará ou licença sanitária válida e compatível com a atividade desempenhada, ou documento oficial que comprove a dispensa, a regularidade ou o enquadramento sanitário aplicável, conforme a classificação de risco e a regulamentação do órgão de vigilância sanitária competente.

5.4.2. A contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparação, armazenamento, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos, em especial a Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação), suas atualizações, e as normas estaduais e municipais complementares.

5.4.3. A contratada deverá manter disponíveis, para apresentação quando solicitados pela fiscalização, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e demais documentos sanitários relacionados à atividade, sem que isso implique exigência de apresentação prévia de amostras ou de documentação não prevista neste processo.

5.4.4. Quando solicitado pelo fiscal, a contratada deverá informar os ingredientes utilizados e os principais alergênicos presentes nos alimentos fornecidos, especialmente em produtos destinados a eventos com público diversificado, em conformidade com a legislação vigente sobre rotulagem e informação de alergênicos.

5.5. SUSTENTABILIDADE

5.5.1. Não serão exigidas certificações ambientais, margens de preferência ou requisitos ambientais adicionais específicos, pois a contratação envolve alimentos perecíveis, bebidas e fornecimentos de curta duração, sem identificação de exigência ambiental adicional proporcional e necessária ao objeto.

5.5.2. A contratada deverá, contudo, cumprir a legislação ambiental e sanitária aplicável ao descarte de resíduos, recolher os materiais de sua propriedade e evitar o abandono de embalagens, recipientes ou resíduos no local de entrega.

5.5.3. A utilização de embalagens e materiais deverá preservar a segurança dos alimentos e evitar desperdício desnecessário, sem prejuízo da qualidade, da higiene e da competitividade do certame.

5.6. REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE

5.6.1. Os alimentos deverão ser próprios para consumo humano, preparados com ingredientes em condições adequadas de qualidade e segurança, livres de impurezas, sujidades, odores

estranhos, mofo, fermentação indevida, sinais de deterioração, contaminação ou qualquer elemento que comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto. É vedado o fornecimento de produtos vencidos, reaproveitados de fornecimentos anteriores, com embalagem violada ou em condições inadequadas de conservação.

5.6.2. Os alimentos preparados deverão ser produzidos no dia da entrega ou, excepcionalmente, na véspera, desde que sejam integralmente preservadas as condições sanitárias, de conservação, de transporte e de validade compatíveis com o produto.

5.6.3. Produtos industrializados deverão ser entregues em embalagem íntegra e lacrada (quando aplicável), dentro do prazo de validade e em conformidade com as exigências de rotulagem e de segurança sanitária vigentes.

5.6.4. Os produtos deverão observar integralmente as especificações descritas no item contratado e na Solicitação de Fornecimento, sendo vedada a redução de quantidade, a substituição não autorizada de ingredientes ou o fornecimento de produto de qualidade inferior à especificada.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor estimado da contratação é de **R$ 574.823,55** (quinhentos e setenta e quatro mil, oitocentos e vinte e três reais e cinquenta e cinco centavos).

6.2. A estimativa de valor realizada por meio desse ETP, de que trata o art. 18, § 1º, inciso VI, será, via de regra, uma análise das alternativas possíveis dos preços praticados no mercado por servir unicamente à análise da autoridade competente quanto à viabilidade econômica da contratação.

6.3. Para chegar ao valor médio dos itens, foi realizada uma pesquisa de preços em outros órgãos públicos (PNCP) que licitaram esse objeto, banco de preços e ainda levou-se em conta os valores praticados na última licitação desta administração conforme anexo I.

6.4. Tais fontes oficiais e transparentes atendem aos critérios de confiabilidade, acessibilidade e comparabilidade exigidos pela legislação vigente para a estimativa preliminar de custos e instrução dos orçamentos preliminares.

6.5. Por se tratar de um levantamento inicial de mercado, consequentemente haverá alteração no valor final dos objetos no TR.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada no ramo de alimentação e eventos, para o fornecimento parcelado e sob demanda de serviços completos de coffee break e lanches, incluindo o respectivo serviço de copa, destinados ao atendimento das necessidades administrativas, institucionais e socioassistenciais da Prefeitura Municipal de Içara, de seus Fundos, Secretarias, Departamentos e unidades vinculadas.

7.2. A solução compreende a execução integral e integrada de todas as etapas necessárias à adequada prestação do serviço, a saber: planejamento e organização das entregas; aquisição dos gêneros alimentícios e insumos; preparo, acondicionamento e conservação dos alimentos; transporte até os locais indicados; montagem da mesa ou ponto de serviço; disponibilização de utensílios, recipientes, guardanapos, bandejas e demais materiais de apoio; fornecimento e organização das bebidas; reposição durante o evento, quando necessário; e recolhimento dos materiais, utensílios e resíduos de responsabilidade da contratada ao final da prestação.

7.3. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante solicitações formalizadas pela

Administração, de acordo com a programação efetiva dos eventos, reuniões, capacitações, solenidades, atividades de participação social e demais ações institucionais e socioassistenciais, inclusive aquelas desenvolvidas nos Centros de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) vinculados aos CRAS do Município. Não haverá obrigatoriedade de consumo dos quantitativos estimados, servindo estes apenas como referência para o dimensionamento da despesa e a estruturação do Sistema de Registro de Preços.

7.4. A solução concentra em um único fornecedor (por item ou conjunto de itens, conforme o parcelamento adotado) a responsabilidade técnica e operacional por todas as fases do serviço, eliminando a necessidade de a Administração gerenciar múltiplos contratos interdependentes, manter infraestrutura própria de cozinha e armazenamento, ou disponibilizar equipe permanente para preparo, montagem e distribuição. Essa concentração reduz riscos de falhas de coordenação, desperdício de alimentos perecíveis e custos fixos desproporcionais ao caráter eventual e variável da demanda.

7.5. Do ponto de vista sanitário e de qualidade, a contratada deverá observar integralmente as normas aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, em especial a RDC Anvisa nº 216/2004 e demais regulamentações federais, estaduais e municipais, garantindo a inocuidade, a frescor, a apresentação e a adequação dos produtos às especificações técnicas de cada item. A responsabilidade pela conformidade sanitária e pela qualidade do serviço recai integralmente sobre a empresa especializada.

7.6. A solução contempla a possibilidade de entregas simultâneas em múltiplos locais no Município de Içara e, quando necessário, na região da AMREC, em dias úteis, finais de semana ou feriados, em horários compreendidos entre 5h e 22h, sem cobrança de taxas adicionais ou exigência de valor mínimo por solicitação. Essa flexibilidade operacional assegura o atendimento adequado às diferentes naturezas, durações, públicos e locais das atividades institucionais e socioassistenciais.

7.7. Sob a ótica da economicidade e da eficiência, a contratação sob demanda e parcelada permite o pagamento exclusivamente pelos serviços efetivamente solicitados e prestados, evita a formação de estoques de produtos perecíveis, reduz o risco de perdas e desperdícios, e facilita a fiscalização e a medição contratual com base em critérios objetivos (tipo de coffee break, número de pessoas atendidas, quantitativos fornecidos, local e condições de execução).

7.8. Assim, a solução escolhida representa o modelo mais adequado e vantajoso para a Administração, por conciliar viabilidade operacional, segurança sanitária, flexibilidade de atendimento, racionalidade econômica, ampliação da competitividade (mediante parcelamento em itens) e plena compatibilidade com os princípios da continuidade do serviço público, da eficiência, do planejamento e da economicidade, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando o suporte material necessário à regular e qualificada execução das atividades públicas municipais.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações para contratação de serviços deverão observar o princípio do parcelamento, sempre que este se mostrar tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Conforme estabelece o § 1º do referido artigo, a aplicação desse princípio deverá considerar a responsabilidade técnica, o custo para a Administração decorrente da celebração e gestão de diversos contratos em

comparação com as vantagens da redução de custos decorrente da divisão do objeto em itens, bem como a necessidade de ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

8.2. No presente caso, verifica-se que o objeto pode ser dividido em itens, conforme a natureza, as características e as quantidades dos serviços de coffee break a serem contratados, sem prejuízo da padronização, da qualidade e da adequada execução contratual.

8.3. O parcelamento possibilita a participação de empresas de diferentes portes e perfis de atuação especializados que eventualmente não disponham de capacidade operacional ou econômica para atender integralmente a todos os itens previstos na contratação.

8.4. A divisão do objeto em itens favorece a ampliação da competitividade, evita a concentração da contratação em um único fornecedor e possibilita que a Administração obtenha propostas mais vantajosas para cada item, observadas as especificações, os padrões de qualidade e as condições de execução estabelecidas nos artefatos do processo.

8.5. Ressalta-se que o parcelamento deverá preservar a adequada coordenação dos serviços, especialmente quanto à entrega, montagem, disponibilização, reposição, organização e retirada dos materiais e alimentos, bem como ao cumprimento dos horários e demais condições estabelecidas para cada evento.

8.6. Dessa forma, considerando a viabilidade técnica, a ampliação da competitividade e a possibilidade de obtenção de melhores condições econômicas, a contratação será estruturada por itens, conforme detalhamento estabelecido, desde que mantida a compatibilidade entre os itens e a adequada execução dos serviços de coffee break.

8.7. A adoção do parcelamento não afasta a necessidade de que cada licitante comprove sua capacidade de executar o item para o qual apresentar proposta, incluindo, quando cabível, os requisitos de regularidade sanitária, capacidade operacional, fornecimento, transporte, montagem, atendimento e demais obrigações relacionadas ao objeto.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Garantir a seleção da proposta mais vantajosa para o Município de Içara-SC, assegurando a contratação de produtos de qualidade que atendam às necessidades das Secretarias Municipais durante a realização de eventos, palestras, reuniões e outras situações que demandem coffee breaks. Dessa forma, busca-se a melhor relação entre qualidade e custo, otimizando o uso dos recursos públicos.

9.2. O processo visa proporcionar um tratamento isonômico entre os licitantes, garantindo igualdade de condições e promovendo uma justa competição entre os participantes. Isso é fundamental para assegurar que o processo seja conduzido de maneira transparente e imparcial, evitando práticas de sobrepreço, preços manifestamente inexequíveis ou superfaturamento durante a execução do Sistema de Registro de preços..

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE SUSTENTABILIDADE

12.1.1. A contratação poderá ocasionar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos, ao desperdício de alimentos, ao uso de embalagens descartáveis e ao transporte dos produtos e materiais necessários à execução do serviço.

12.1.2. Para reduzir esses impactos, a contratada deverá, sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo à qualidade, à higiene e à segurança dos alimentos:

- **a.** Priorizar o uso de utensílios reutilizáveis, tais como copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres, evitando materiais descartáveis de uso único;
- **b.** Quando o uso de descartáveis for indispensável, utilizar materiais recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis, observadas as condições de disponibilidade e compatibilidade com o serviço;
- **c.** Evitar o uso excessivo de embalagens individuais e de materiais desnecessários;
- **d.** Realizar o planejamento dos quantitativos e a reposição gradual dos alimentos, de modo a reduzir desperdícios;
- **e.** Recolher, ao final do evento, os materiais, utensílios, embalagens e resíduos de sua responsabilidade;
- **f.** Promover a separação e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, conforme a legislação aplicável;
- **g.** Adotar medidas para evitar o descarte irregular de alimentos e materiais;
- **h.** Utilizar embalagens e recipientes adequados à conservação, ao transporte e à segurança dos alimentos;
- **i.** Observar as normas sanitárias e ambientais aplicáveis à manipulação, ao transporte, ao armazenamento e à distribuição dos alimentos.

12.2. RESÍDUOS E SOBRAS DE ALIMENTOS

12.2.1. As sobras e resíduos de alimentos deverão ser tratados de acordo com as normas sanitárias aplicáveis. Não deverá ser reutilizado ou realizar doação de alimentos que tenham sido expostos ao consumo quando representar risco à saúde ou contrariar orientação da autoridade sanitária.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado

14. APROVAÇÃO E ASSINATURA

14.1. O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico, Integrante Requisitante e a Autoridade Competente do município de Içara, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Saimon Michels **Matrícula: 16676**	Elias Junior Gonçalves **Departamento de Compras**

AUTORIDADE COMPETENTE

Márcio Serafim Fólis
Secretário da Fazenda de Içara

Içara, 01 de outubro de 2026.

ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UN	QT	ATA	ATA	PNCP	PNCP	PNCP	PNCP	PNCP	PNCP	BANCO DE PREÇOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**AMPLA CONCORRÊNCIA - COFFEE BREAK – TIPO 1 CONTENDO:** a. CINCO TIPOS DE SALGADOS FRITOS, EM TAMANHO COQUETEL; b. DOIS TIPOS DE SALGADOS ASSADOS, EM TAMANHO COQUETEL; c. TRÊS TIPOS DE BOLOS DOCES, ENTRE OS SABORES CHOCOLATE, MILHO, AIPIM, MESCLADO E CENOURA; d. UM TIPO DE BOLO SALGADO; e. CANAPÉS, MINI SANDUÍCHES OU MINI PIZZAS; f. CINCO BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO ADOÇADO, LEITE, SUCO NATURAL DE FRUTAS DA ÉPOCA E REFRIGERANTE; g. GUARDANAPOS MEDINDO 24 CM X 23 CM; h. COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 50 ML E 180 ML; i. BANDEJAS PARA DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.	UN	5100	R$ 13,30	-	-	-	-	-	-	R$ 28,50	-	R$ 20,90	R$ 106.590,00

2	**EXCLUSIVO ME E EPP - COFFEE BREAK – TIPO 1 CONTENDO:** a. CINCO TIPOS DE SALGADOS FRITOS, EM TAMANHO COQUETEL; b. DOIS TIPOS DE SALGADOS ASSADOS, EM TAMANHO COQUETEL; c. TRÊS TIPOS DE BOLOS DOCES, ENTRE OS SABORES CHOCOLATE, MILHO, AIPIM, MESCLADO E CENOURA; d. UM TIPO DE BOLO SALGADO; e. CANAPÉS, MINI SANDUÍCHES OU MINI PIZZAS; f. CINCO BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, CAFÉ PRETO ADOÇADO, LEITE, SUCO NATURAL DE FRUTAS DA ÉPOCA E REFRIGERANTE; g. GUARDANAPOS MEDINDO 24 CM X 23 CM; h. COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 50 ML E 180 ML; i. BANDEJAS PARA DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.	UN	1700	R$ 13,30	-	-	-	-	-	-	R$ 28,50	-	R$ 20,90	R$ 35.530,00

3	**COFFEE BREAK – TIPO 2 CONTENDO:** a. UM BOLO TIPO TORTA, EM SABORES DIVERSOS, CONFORME SOLICITAÇÃO; b. QUATRO TIPOS DE DOCES DE FESTA ACONDICIONADOS EM FORMINHAS DE PAPEL, ENTRE BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CASADINHO E CAJUZINHO; c. DOIS TIPOS DE SALGADOS ASSADOS, EM TAMANHO COQUETEL; d. CINCO TIPOS DE SALGADOS FRITOS, EM TAMANHO COQUETEL; e. TRÊS BEBIDAS: ÁGUA MINERAL, SUCO NATURAL DE FRUTAS DA ÉPOCA E REFRIGERANTE; f. GUARDANAPOS MEDINDO 24 CM X 23 CM; g. COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 180 ML; h. BANDEJAS PARA DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.	UN	2000	R$ 16,20	-	-	R$ 35,78	-	-	-	-	-	R$ 25,99	R$ 51.980,00
4	**AMPLA CONCORRÊNCIA-COFFEE BREAK – TIPO 3 CONTENDO:** a. UM PÃO, PODENDO SER DO TIPO D'ÁGUA, DOCE OU SALGADO; b. UM RECHEIO, PODENDO SER DOCE DE FRUTAS, DOCE DE LEITE, QUEIJO, PRESUNTO OU MORTADELA; c. UM COPO DE CAFÉ PRETO, COM CAPACIDADE DE 100 ML; d. UM COPO DE LEITE, COM CAPACIDADE DE 100 ML; e. IOGURTE, NA QUANTIDADE DE 100 ML; f. UMA FRUTA DA ÉPOCA.	UN	6000	R$ 5,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 15,37	R$ 10,19	R$ 57.780,00

5	**EXCLUSIVO ME E EPP - COFFEE BREAK – TIPO 3 CONTENDO:** a. UM PÃO, PODENDO SER DO TIPO D'ÁGUA, DOCE OU SALGADO; b. UM RECHEIO, PODENDO SER DOCE DE FRUTAS, DOCE DE LEITE, QUEIJO, PRESUNTO OU MORTADELA; c. UM COPO DE CAFÉ PRETO, COM CAPACIDADE DE 100 ML; d. UM COPO DE LEITE, COM CAPACIDADE DE 100 ML; e. IOGURTE, NA QUANTIDADE DE 100 ML; f. UMA FRUTA DA ÉPOCA.	UN	2000	R$ 5,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 15,37	R$ 10,19	R$ 19.260,00
6	**LANCHE INDIVIDUAL,** COMPOSTO POR: SANDUICHE DE PÃO FATIADO, COM PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE, ALFACE E MAIONESE, DEVIDAMENTE ENVOLVIDOS EM PAPEL FILME; OU CACHORRO-QUENTE ACOMODADO EM SACO PLÁSTICO ESPECIAL.	UN	3500	R$ 4,79	-	R$ 7,99	-	-	-	-	-	-	R$ 6,39	R$ 22.365,00
7	**HAMBÚRGUER** (PORÇÃO INDIVIDUAL) LANCHE COMPOSTO POR PÃO TIPO HAMBÚRGUER (PESO MÍNIMO DE 50G), CARNE BOVINA OU MISTA (PESO MÍNIMO DE 80G), PODENDO CONTER QUEIJO (MÍNIMO 15G), ALFACE E TOMATE, COM OPÇÃO DE MOLHO (MAIONESE, KETCHUP OU MOSTARDA) EM EMBALAGEM INDIVIDUAL. PESO TOTAL MÍNIMO: 140G A 180G POR UNIDADE. EMBALAGEM: ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS (PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, PAPEL ALUMÍNIO OU CAIXA TIPO "LANCHE"), GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA E HIGIENE CONDIÇÕES: PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREPARADO NO DIA, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA	UN	3000	-	R$ 7,50	R$ 19,10	-	-	-	-	-	-	R$ 13,30	R$ 39.900,00

	QUALIDADE E ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO.													
8	**MINI-PIZZA** (PORÇÃO INDIVIDUAL) MINI PIZZA INDIVIDUAL, COM MASSA ASSADA DE FARINHA DE TRIGO, CONTENDO COBERTURA MÍNIMA DE MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MUÇARELA (MÍNIMO 40G) E COMPLEMENTO (PRESUNTO, FRANGO OU CALABRESA), PODENDO INCLUIR TEMPEROS COMO ORÉGANO.CONDIÇÕES: DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCA, COM MASSA MACIA E COBERTURA ADEQUADA, PRONTA PARA CONSUMO. PESO MÍNIMO: 120G POR UNIDADE.DIÂMETRO APROXIMADO: 12 A 15 CM.EMBALAGEM: ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS (PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, CAIXA OU BANDEJA COM FILME), GARANTINDO INTEGRIDADE E HIGIENE.	un	3.000	-	R$ 4,65	R$ 12,99	-	-	-	-	-	R$ 3,80	R$ 7,15	R$ 21.440,00
9	**SALADA DE FRUTAS** (PORÇÃO INDIVIDUAL) COMPOSTA POR FRUTAS FRESCAS DA ÉPOCA, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E CORTADAS (EX: BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, MELÃO, ABACAXI OU OUTRAS DISPONÍVEIS), PODENDO CONTER SUCO NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA PARA CONSERVAÇÃO.CONDIÇÕES: PREPARADA NO MESMO DIA DA ENTREGA, MANTENDO CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, COR, SABOR E TEXTURA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. PESO MÍNIMO: 200G POR PORÇÃO. EMBALAGEM: RECIPIENTE INDIVIDUAL COM TAMPA (PLÁSTICO ALIMENTÍCIO DESCARTÁVEL), COM VEDAÇÃO ADEQUADA.	un	3.000	-	R$ 3,37	-	-	-	6,24	-	-	-	R$ 4,81	R$ 18.000,00

10	**KIT LANCHE INDIVIDUAL**- TIPO MARMITA, CONTENDO OS SEGUINTES ITENS: 3 SALGADOS TIPO COQUETEL FRITOS (VARIADOS), 01 SALGADO ASSADO TIPO COQUETEL, 01 PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL, 01 MINI SANDUICHE DE QUEIJO, 02 DOCE TIPO COQUETEL (PODENDO SER MINICHURROS, MINI PASTEL DE BANANA OU CHOCOLATE, MINI SONHO), 1 FATIA DE BOLO SIMPLES (TIPO CHOCOLATE OU CENOURA), E 01 REFRIGERANTE LATA 350ML (LINHA PEPSI OU COCA-COLA)	un	5.000	-	R$ 10,00	-	-	-	-	-	-	R$ 9,94	R$ 9,97	R$ 68.150,00
11	**MINI COXINHA** - FRITA - MASSA COZIDA - 100 (CENTO)- PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO: FRANGO OU PRESUNTO/QUEIJO INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	uni	100	R$ 59,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 58,38	R$ 5.838,00
12	**MINI RISSOLES -** FRITA - MASSA COZIDA - 100 (CENTO)- PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO: FRANGO OU PRESUNTO/QUEIJO. INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	100	R$ 59,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 58,38	R$ 5.838,00
13	**MINI PASTEL - ASSADO -** 100 (CENTO) PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU FRANGO (PEITO).INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	120	-	R$ 63,90	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 60,95	R$ 7.314,00
14	**MINI SALSICHA -**ASSADA - 100 (CENTO)-PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A	CENTO	40	-	R$ 59,70	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 58,85	R$ 2.354,00

	DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.													
15	**MINI PASTEL - FRITO -** 100 (CENTO) PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GR - RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	110	-	R$ 63,90	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 60,83	R$ 6.691,30
16	**MINI ESFIHA ASSADA** NO MÍNIMO 30G : COM MASSA PRODUZIDA DE FARINHA DE TRIGO E OUTROS INGREDIENTES E RECHEIO DE CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU CARDE DE FRANGO (PEITO), TOMATE E ORÉGANO INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	CENTO	80	-	R$ 72,00	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 65,00	R$ 5.200,00
17	**MINI PIZZA**, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE E OREGANO - 100 (CENTO) PESO MÍNIMO 60GR.INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80	-	R$ 68,90	-	-	-	2,18	-	-	-	R$ 35,54	R$ 2.843,20
18	**MINI SALGADO BOLINHA DE QUEIJO COM OREGANO** - 100 (CENTO)-PESO MÍNIMO DE CADA UNIDADE 25GINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80	R$ 74,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 65,88	R$ 5.270,40
19	**MINI SONHO DOCE ASSADO**, SEM RECHEIO, POLVILHADOS COM AÇÚCAR. INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	80	R$ 63,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 94,97	R$ 78,99	R$ 6.318,80

20	**BOLO SABOR CHOCOLATE OU COCO** INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO, ESSÊNCIA DE COCO , CACAU ,FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE ATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO/COCO OU CALDA DE CHOCOLATE . SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADEINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS. ,	KG	120	R$ 25,00	-	R$ 36,55	-	-	-	-	-	-	R$ 30,78	R$ 3.693,00
21	**BOLO DE CENOURA** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM	KG	100	R$ 18,70	-	R$ 37,00	-	-	-	-	-	-	R$ 27,85	R$ 2.785,00

	PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.												
22	**BOLO DE MILHO** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, MILHO, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	KG	100	R$ 25,65	-	R$ 39,48	-	-	-	-	-	-	R$ 32,57	R$ 3.256,50

23	**BOLO TIPO BANANA CARAMELADA** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, BANANA, ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE INCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	KG	80	R$ 25,60	-	-	-	-	-	-	-	R$ 30,45	R$ 28,03	R$ 2.242,00
24	**CENTO DE PÃO DE QUEIJO -** FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO, TIPO TRADICIONAL, PRODUZIDO COM POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO E SAL, ASSADO, DE BOA QUALIDADE, COM TEXTURA MACIA INTERNAMENTE E LEVEMENTE CROCANTE EXTERNAMENTE, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA À SAÚDE.O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO ENTRE 20G E 30G POR UNIDADE, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA QUE PRESERVE SUA INTEGRIDADE E TEMPERATURA.UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO	CENTO	100	-	R$ 66,90	-	-	-	-	R$ 60,00	-		R$ 63,45	R$ 6.345,00

	(100 UNIDADES).													
25	**TORTA -** FORNECIMENTO DE BOLO TIPO TORTA DOCE, ELABORADO COM CAMADAS DE MASSA TIPO PÃO DE LÓ OU SIMILAR, INTERCALADAS COM RECHEIOS VARIADOS, TAIS COMO CREME, DOCE DE LEITE COM COCO, NINHO COM MORANGO, SONHO DE VALSA, CHOCOLATE, FRUTAS OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, RECHEIO HOMOGÊNEO E BEM DISTRIBUÍDO ENTRE AS CAMADAS , COBERTURA UNIFORME, PODENDO SER À BASE DE CHANTILLY, GLACÊ, CHOCOLATE OU SIMILAR, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS , BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO EM EVENTOS , ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, O BOLO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU FRACIONADO EM PORÇÕES, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA, TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE	KG	70	R$ 35,00	-	R$ 57,41	-	-	-	-	-		R$ 46,21	R$ 3.234,35

	HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.												
26	**CENTO DE DOCE -** FORNECIMENTO DE DOCES SIMPLES TIPO FESTA, COMPREENDENDO VARIEDADES COMO BRIGADEIRO, BEIJINHO E CAJUZINHO, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, TAIS COMO LEITE CONDENSADO, AÇÚCAR, CHOCOLATE, COCO RALADO, AMENDOIM, MANTEIGA OU MARGARINA, ENTRE OUTROS COMPATÍVEIS COM CADA TIPO. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR: TEXTURA E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICAS DE CADA TIPO DE DOCE; SABOR E AROMA AGRADÁVEIS ; BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. OS DOCES DEVERÃO SER FORNECIDOS EM TAMANHO PADRÃO PARA EVENTOS, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO ENTRE 15G E 25G POR UNIDADE, PODENDO SER ACONDICIONADOS EM FORMINHAS APROPRIADAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO (100 UNIDADES), PODENDO SER SORTIDO ENTRE OS TIPOS ESPECIFICADOS.	CENTO	50	R$ 63,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 80,00	R$ 71,50	R$ 3.575,00

27	**TORTA FRIA -** FORNECIMENTO DE TORTA FRIA SALGADA, PREPARADA COM CAMADAS DE PÃO DE FORMA OU MASSA APROPRIADA, INTERCALADAS COM RECHEIOS VARIADOS, TAIS COMO FRANGO DESFIADO, MAIONESE, LEGUMES (CENOURA, MILHO, ERVILHA), E/OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS, DEVIDAMENTE TEMPERADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM BOA CONSISTÊNCIA ESTRUTURAL ; SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS ; BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, PODENDO CONTER COBERTURA À BASE DE MAIONESE, CREME OU SIMILAR, DECORADA CONFORME PADRÃO COMERCIAL, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO, A TORTA DEVERÁ SER FORNECIDA PRONTA PARA CONSUMO, RESFRIADA, CORTADA EM PORÇÕES INDIVIDUAIS OU INTEIRA, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE.	KG	50	-	R$ 27,13	-	-	-	-	-	-	R$ 31,97	R$ 29,55	R$ 2.272,00

28	**EMPADÃO** - FORNECIMENTO DE EMPADÃO SALGADO, ASSADO, ELABORADO COM MASSA TIPO PODRE (À BASE DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA, OVOS E SAL), COM RECHEIO VARIADO, TAIS COMO FRANGO DESFIADO, CARNE, PALMITO OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS, DEVIDAMENTE TEMPERADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA ASSADA, FIRME E DE COLORAÇÃO DOURADA, RECHEIO ÚMIDO, BEM DISTRIBUÍDO E COM SABOR CARACTERÍSTICO; TEXTURA ADEQUADA, PERMITINDO CORTE SEM DESMANCHAR EXCESSIVAMENTE ; AROMA AGRADÁVEL, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO, O EMPADÃO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	80	-	R$ 26,43	-	-	-	-	-	-	R$ 29,75	R$ 28,09	R$ 3.546,40

29	**ROCAMBOLE -** FORNECIMENTO DE ROCAMBOLE DOCE, PREPARADO COM MASSA TIPO PÃO DE LÓ OU SIMILAR, MACIA E UNIFORME, ENROLADA E RECHEADA COM INGREDIENTES VARIADOS, TAIS COMO DOCE DE LEITE, GOIABADA, CREME, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS SABORES COMPATÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR: MASSA LEVE, MACIA E BEM ASSADA, SEM RESSECAMENTO, RECHEIO HOMOGÊNEO E BEM DISTRIBUÍDO, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS, BOA APRESENTAÇÃO, COM ACABAMENTO UNIFORME, PODENDO CONTER COBERTURA SIMPLES (AÇÚCAR, CHOCOLATE, GLACÊ OU SIMILAR), ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. O ROCAMBOLE DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO, PODENDO SER ENTREGUE INTEIRO OU FATIADO, CONFORME SOLICITAÇÃO.UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA , TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	80	-	R$ 20,77	-	-	-	-	-	-	R$ 29,54	R$ 25,16	R$ 2.012,40

30	**BOLO TIPO TOALHA FELPUDA -** FORNECIMENTO DE BOLO TIPO "TOALHA FELPUDA", PREPARADO COM MASSA À BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE E COCO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, ÚMIDA E HOMOGÊNEA, CARACTERÍSTICO DESSE TIPO DE PREPARO.O PRODUTO DEVERÁ SER UMEDECIDO COM CALDA À BASE DE LEITE (OU LEITE DE COCO) E LEITE CONDENSADO, E FINALIZADO COM COBERTURA DE COCO RALADO, PROPORCIONANDO SABOR E AROMA AGRADÁVEIS E CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR: MASSA BEM ASSADA, MACIA E ÚMIDA, COBERTURA UNIFORME COM COCO RALADO, SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO, BOA APRESENTAÇÃO, PODENDO SER CORTADO EM PEDAÇOS INDIVIDUAIS, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, O BOLO DEVERÁ SER FORNECIDO PRONTO PARA CONSUMO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG) OU UNIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, PREPARADO NO DIA OU NA VÉSPERA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE VEDADA; TRANSPORTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO,	KG	100	R$ 19,61	-	-	-	-	-	-	-	R$ 29,07	R$ 24,34	R$ 3.249,00

	ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.													
31	**LEITE QUENTE INTEGRAL**, ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO, DIFOSFATO DISSÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. LEITE DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVE SER SERVIDO NA TEMPERATURA DE 70º A 90ºC. ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS DE 2 A 5 LITROS.	LITRO	400	R$ 5,50	-	-	-	R$ 4,99	-	-	-	-	R$ 5,25	R$ 2.098,00
32	**CAFÉ PRETO PRONTO COM E SEM AÇÚCAR**. PREPARADO COM NO MÍNIMO 80 A 100 GRAMAS DE PÓ DE PRIMEIRA LINHA PARA 1 LITRO DE ÁGUA. DEVE SER SERVIDO EM TEMPERATURA DE 80 A 90C. ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS DE 2 A 5 LITROS.	LITRO	500	-	R$ 8,30	R$ 14,37	-	-	-	-	-	-	R$ 11,34	R$ 5.667,50
33	**CAFÉ COM LEITE QUENTE** COM E SEM AÇUCAR PREPARADO COM CAFÉ PRETO DE PRIMEIRA QUALIDADE, UTILIZANDO NO MÍNIMO 80 A 100 GRAMAS DE PÓ DE CAFÉ PARA CADA 1 LITRO DE ÁGUA, ACRESCIDO DE LEITE INTEGRAL QUENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER SERVIDO NA TEMPERATURA DE 70ºC A 90ºC, ACONDICIONADO EM GARRAFAS TÉRMICAS COM CAPACIDADE DE 2 A 5 LITROS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA E DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DURANTE O PERÍODO DE CONSUMO.	LITRO	500	-	-	R$ 14,37	-	-	-	-	-	R$ 8,00	R$ 11,19	R$ 5.592,50
34	**SUCO INTEGRAL DE LARANJA**, PRONTO PARA CONSUMO , NÃO NECESITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC- ISENTO DE AÇUCAR E CONSERVANTES - EMPALAGEM PRIMARIA :	GALAO	200	-	R$ 39,90	-	-	-	-	-	-	-	R$ 39,90	R$ 7.980,00

	EMBALAGEM PLASTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MINIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO													
35	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO .	GALAO	100	R$ 35,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 43,29	R$ 5.074,00
36	**SUCO DE ABACAXI NATURAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	100	-	R$ 38,90	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 45,24	R$ 5.074,00
37	**SUCO INTEGRAL DE UVA**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5ºC- ISENTO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	80	-	R$ 38,90	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 45,24	R$ 4.059,20
38	**REFRIGERANTE (2 LITROS)** REFRIGERANTE PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 LITROS, NAS OPÇÕES DE SABORES COMUNS: COLA, GUARANÁ, LARANJA, UVA E LIMÃO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS: VOLUME LÍQUIDO: 2 LITROS POR UNIDADE; EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA (PET) LACRADA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÕES, VAZAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; COMPOSIÇÃO:	UN	500	-	R$ 8,40	R$ 15,66	-	-	-	-	-	-	R$ 12,03	R$ 6.015,00

	REFRIGERANTE CARBONATADO, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (RDC ANVISA APLICÁVEL A REFRIGERANTES); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 90 (NOVENTA) DIAS; ROTULAGEM: COMPLETA, LEGÍVEL, EM PORTUGUÊS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE GELADO, PROTEGIDO DE SOL DIRETO, UMIDADE EXCESSIVA E CONTAMINAÇÃO, MANTENDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO; SEGURANÇA DO ALIMENTO: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DA ANVISA E DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.												
39	**REFRIGERANTE.(LATA DE 350ML)** REFRIGERANTE, PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM LATA DE ALUMÍNIO DE 350 ML, NAS OPÇÕES DE SABORES COMUNS: COLA, GUARANÁ, LARANJA, UVA E LIMÃO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS: VOLUME LÍQUIDO: 350 ML POR UNIDADE; EMBALAGEM: LATA DE ALUMÍNIO LACRADA,	UN	2000	-	R$ 3,85	-	-	-	-	-	-	R$ 4,54	R$ 4,20	R$ 8.390,00

	ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, VAZAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; COMPOSIÇÃO: REFRIGERANTE CARBONATADO, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (RDC ANVISA APLICÁVEL A REFRIGERANTES); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 90 (NOVENTA) DIAS; ROTULAGEM: COMPLETA, LEGÍVEL, EM PORTUGUÊS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE GELADO, PROTEGIDO DE SOL DIRETO, UMIDADE EXCESSIVA E CONTAMINAÇÃO, MANTENDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO; SEGURANÇA DO ALIMENTO: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DA ANVISA E DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL/MUNICIPAL.												
												VALOR TOTAL	R$ 574.823,55