DALVANIA PEREIRA CARDOSO:77096665900
Assinado digitalmente por DALVANIA PEREIRA CARDOSO:77096665900
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=VideoConferência, OU=01506337080102, 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: 2024.10.28 09:05:54-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa do ramo pertinente para prestação de serviços de coffee break, para atender às necessidades eventuais da Prefeitura Municipal de Içara seus Fundos, Secretarias e Departamentos.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UN	QT	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$ 23,70	R$ 120.870,00
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$ 23,70	R$ 40.290,00
3	**EXCLUSIVO ME E EPP - 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.	UN	2000	R$ 27,95	R$ 55.900,00

	A COMPOSIÇÃO DEVERÁ CONTER QUANTIDADES SUFICIENTES PARA ATENDIMENTO DE UMA PESSOA.				
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$ 9,63	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$ 9,63	R$ 19.260,00
6	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 16.765,00
7	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	R$ 7,50	R$ 22.500,00
8	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 3,80	R$ 11.400,00
9	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 6,00	R$ 18.000,00

10	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 13,63	R$ 68.150,00
11	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 79,19	R$ 7.919,00
12	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 74,50	R$ 7.450,00
13	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 81,95	R$ 9.834,00
14	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	R$ 79,85	R$ 3.194,00
15	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 79,45	R$ 8.739,50
16	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 86,00	R$ 6.880,00
17	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 84,45	R$ 6.756,00
18	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 82,00	R$ 6.560,00
19	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 5.040,00
20	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	KG	120	R$ 25,00	R$ 3.000,00

	"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.				
21	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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 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$ 18,70	R$ 1.870,00
22	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 2.565,00
23	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 2.048,00
24	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	CENTO	100	R$ 78,45	R$ 7.845,00

	ENTRE 20G E 30G POR UNIDADE, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA QUE PRESERVE SUA INTEGRIDADE E TEMPERATURA.UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO (100 UNIDADES).				
25	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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). 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	R$ 35,00	R$ 2.450,00
26	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 3.150,00
27	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	KG	50	R$ 45,44	R$ 2.272,00

	DEVERÁ SER FORNECIDA PRONTA PARA CONSUMO, RESFRIADA, CORTADA EM PORÇÕES INDIVIDUAIS OU INTEIRA, CONFORME SOLICITAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG), CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO SOLICITANTE.				
28	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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), 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$ 44,33	R$ 3.546,40
29	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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). 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$ 1.661,60
30	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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,	KG	100	R$ 32,49	R$ 3.249,00

	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), 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.				
31	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 4,99	R$ 1.996,00
32	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 6,00	R$ 3.000,00
33	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 8,00	R$ 4.000,00
34	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	R$ 39,90	R$ 7.980,00
35	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 50,74	R$ 5.074,00
36	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 50,74	R$ 5.074,00
37	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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$ 50,74	R$ 4.059,20
38	**EXCLUSIVO ME E EPP** **REFRIGERANTE (2 LITROS)** REFRIGERANTE PRONTO PARA CONSUMO,	UN	500	R$ 8,40	R$ 4.200,00

	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.				
39	**EXCLUSIVO ME E EPP** **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	R$ 3,85	R$ 7.700,00
				VALOR TOTAL	R$ 570.027,70

1.2. A solução não abrange decoração, locação de mobiliário, garçons, serviço de mesa, equipe de cerimonial, limpeza do ambiente do evento ou disponibilização de profissionais para permanência durante a realização da atividade, cabe esclarecer que a ausência desses

serviços não afasta a obrigação de entrega, descarga, montagem dos itens expressamente previstos e retirada dos materiais próprios da contratada.

1.3. Aplicar-se-á a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, arts. 47 e 48, sobre tratamento diferenciado para ME/EPP, exclusividade por item de até R$ 80.000,00 e cota de até 25% restrita à aquisição de bens de natureza divisível.

1.4. A solução permite atendimento simultâneo a mais de uma unidade administrativa e a mais de um local de entrega, inclusive em finais de semana ou feriados, sem cobrança adicional.

1.5. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

1.5.1. O objeto consiste no fornecimento parcelado de bens comuns, incluindo as obrigações acessórias de acondicionamento, transporte e montagem dos itens solicitados sobre a mesa coletiva, os quais deverão ser dispostos de forma organizada, adequada e funcional, observando-se as orientações da Contratante, bem como a retirada dos materiais e equipamentos de propriedade da Contratada após a execução dos serviços.

1.5.2. Prazo de vigência e reajuste

a. A Ata de Registro de Preços terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, condicionada à comprovação da vantajosidade dos preços registrados, consoante o disposto no art. 84 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

b. Na hipótese de prorrogação da Ata de Registro de Preços, o reajustamento dos preços registrados será efetuado mediante a aplicação da variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

1.5.3. Vedação a bens de luxo

a. Em estrita observância à vedação estatuída no art. 20 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, registra-se que o objeto desta contratação não se subsume à categoria de bem de luxo, pois se destinam ao atendimento de necessidades institucionais ordinárias da Administração Municipal, em padrões usuais de mercado e compatíveis com a finalidade pública.

1.5.4. Vedação à participação de consórcios

a. É vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, porquanto a natureza dos serviços a serem executados não demanda a associação de empresas de segmentos ou capacidades técnicas distintas para o adimplemento do objeto.

1.6. DA SUBCONTRATAÇÃO

1.6.1. É vedada a subcontratação total do objeto.

1.6.2. É vedada a subcontratação parcial das atividades de preparo, manipulação, cocção e acondicionamento dos alimentos.

1.6.3. A subcontratação parcial de atividades acessórias (tais como transporte ou entrega) somente será admitida mediante autorização prévia e expressa da Administração, e desde que:

a. A contratada permaneça integralmente responsável perante a Administração pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive sanitárias e de qualidade;

b. O subcontratado atenda às exigências de regularidade sanitária e de capacidade técnica compatíveis com a atividade subcontratada;

c. A contratada deve apresentar previamente um termo de responsabilidade solidária.

PARÁGRAFO ÚNICO. Termo de Responsabilidade Solidária é um documento formal, assinado pela contratada e pelo subcontratado, no qual ambos declaram que respondem de forma solidária (ou seja, juntos e de maneira integral) perante a Administração Pública pelo cumprimento das obrigações decorrentes da atividade subcontratada.

1.6.4. A subcontratação não autorizada ou em desacordo com este item constitui infração contratual grave, sujeita às sanções cabíveis, inclusive rescisão.

1.6.5. Da justificativa

a. A vedação à subcontratação parcial das atividades de preparo, manipulação, cocção e acondicionamento dos alimentos justifica-se pela necessidade de assegurar qualidade, responsabilidade direta, rastreabilidade e controle administrativo sobre a execução.

b. Trata-se de serviço de fornecimento de alimentação e apoio a eventos e reuniões oficiais, com impacto direto na imagem institucional, na segurança alimentar dos participantes e na pontualidade do atendimento. A execução dessas atividades principais por terceiros alheios ao contrato dificultaria a fiscalização, a padronização do cardápio, o cumprimento de horários, a higiene, a procedência dos insumos e a pronta correção de falhas, além de fragmentar a responsabilidade técnica e contratual.

c. A contratação de empresa do ramo pertinente pressupõe que a contratada detenha estrutura própria, capacitação e meios para executar as atividades principais do objeto, respondendo de forma única perante a Administração. Admitir subcontratação total ou parcial dessas atividades abriria espaço para intermediação indevida, perda de controle sobre a qualidade do serviço e possível desvirtuamento do objeto licitado, em prejuízo ao interesse público.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10. 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.

2.11. 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.

2.12. 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.

2.13. 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.

2.14. 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.

2.15. 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.

2.16. 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.

2.17. 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.

2.18. 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.

2.19. 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.

2.20. 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.

2.21. 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.

2.22. 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.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A solução consiste na formação de Ata de Registro de Preços para o fornecimento parcelado, sob demanda, de coffee breaks, lanches, bebidas, bolos, tortas, salgados e demais itens alimentícios especificados neste Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades eventuais da Prefeitura Municipal de Içara, de seus Fundos, Secretarias, Departamentos, unidades escolares e demais equipamentos públicos. O julgamento será realizado pelo menor preço por item, permitindo a contratação conforme a necessidade efetiva de cada unidade administrativa.

3.2. A contratação abrangerá todo o ciclo de vida do objeto, desde a aquisição e seleção dos ingredientes e insumos pela contratada até o preparo, manipulação, cocção, montagem, acondicionamento, conservação, transporte, entrega e disponibilização dos produtos no local indicado pela Administração. Também estarão incluídos todos os custos necessários à execução, tais como mão de obra, encargos, tributos, embalagens, transporte, utensílios, bandejas, copos, guardanapos, materiais de apoio e retirada dos materiais próprios da contratada.

3.3. Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes de qualidade e em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, observando as especificações, quantidades, pesos, ingredientes, temperaturas, formas de apresentação e demais características estabelecidas para cada item. Os produtos preparados deverão ser fornecidos preferencialmente no dia da entrega ou, excepcionalmente, na véspera, desde que mantidas as condições adequadas de conservação, validade, transporte e consumo.

3.4. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens apropriadas para contato com alimentos, íntegras, limpas, resistentes e compatíveis com a natureza de cada produto. Os alimentos quentes deverão ser transportados em recipientes térmicos ou embalagens adequadas à preservação da temperatura e das características de consumo. Os produtos resfriados, sucos e demais itens que necessitem de refrigeração deverão ser mantidos em condições apropriadas de conservação durante o armazenamento, transporte e entrega.

3.5. A execução ocorrerá exclusivamente mediante Solicitação de Fornecimento emitida pela unidade administrativa competente. A contratada deverá realizar as entregas nos locais, datas e horários indicados pela Administração, inclusive em finais de semana e feriados, quando necessário, podendo ser solicitada a entrega simultânea em mais de um endereço, sem cobrança adicional. A montagem dos itens destinados ao serviço em mesa coletiva deverá ser concluída com antecedência compatível com o início do evento, conforme estabelecido na Solicitação de Fornecimento.

3.6. Durante a etapa de recebimento, a Administração verificará, entre outros aspectos, a quantidade, a composição, a qualidade, a temperatura, a integridade das embalagens, as condições de conservação, a montagem e a disponibilização dos utensílios previstos. Os produtos que estiverem em desacordo com as especificações poderão ser recusados, total ou parcialmente, cabendo à contratada realizar a substituição imediata, sem custo adicional, em prazo compatível com a necessidade da unidade solicitante e com o horário do evento.

3.7. Após a utilização, a contratada deverá recolher seus próprios materiais, tais como bandejas reutilizáveis, recipientes térmicos, garrafas, jarras e demais bens utilizados na execução do fornecimento, no prazo estabelecido pela Administração, sem cobrança adicional. A contratada também deverá evitar o abandono de embalagens, recipientes ou resíduos de sua responsabilidade no local da entrega, observando a legislação sanitária e ambiental aplicável.

3.8. A solução não compreende serviços de decoração, locação de mobiliário, garçons, serviço de mesa, equipe de cerimonial, limpeza do ambiente do evento ou disponibilização de profissionais para permanência durante a realização da atividade, limitando-se ao fornecimento dos produtos, à montagem dos itens expressamente previstos e à retirada dos materiais de propriedade da contratada.

3.9. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza eventual e variável da demanda, permitindo que os itens sejam solicitados de forma parcelada, conforme a programação e a necessidade concreta das unidades administrativas. Os quantitativos registrados representam estimativa e limite máximo de contratação, não assegurando à contratada demanda mínima nem obrigando a Administração à aquisição integral dos quantitativos previstos.

3.10. Dessa forma, a solução contempla de maneira integrada todas as etapas necessárias ao fornecimento dos alimentos e bebidas, assegurando padronização, qualidade, segurança sanitária, pontualidade, rastreabilidade, adequada conservação dos produtos e atendimento flexível às demandas institucionais da Administração Municipal durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE

4.1.1. 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.1.4. 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.

4.2. NÍVEIS MÍNIMOS DE SERVIÇOS

4.2.1. A contratada deverá cumprir os níveis mínimos de serviço estabelecidos neste Termo de Referência e na respectiva Solicitação de Fornecimento, abrangendo, no mínimo:

a. Confirmação do recebimento da Solicitação de Fornecimento;

b. Atendimento integral dos itens, quantidades, locais, datas e horários solicitados;
c. Entrega dos produtos dentro do horário estabelecido;
d. Montagem concluída antes do início do evento;
e. Manutenção das condições de temperatura, higiene, integridade e apresentação dos produtos;
f. Reposição ou substituição de itens recusados;
g. Retirada dos materiais de propriedade da contratada;
h. Comunicação imediata de qualquer ocorrência que possa comprometer a execução.

4.3. SUSTENTABILIDADE

4.3.1. 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.

4.3.2. 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.

4.3.3. 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.

4.4. REQUISITOS SANITÁRIOS

4.4.1. 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.

4.4.2. 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.

4.4.3. 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.

4.4.4. 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. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. DO FORNECIMENTO

5.1.1. Os alimentos deverão ser próprios para o consumo humano, preparados ou fabricados com ingredientes em adequadas condições de qualidade e segurança, livres de impurezas, sujidades, odores estranhos, mofo, fermentação indevida, sinais de deterioração, contaminação ou qualquer outro elemento que comprometa sua inocuidade ou qualidade.

5.1.2. É vedado o fornecimento de produtos vencidos, reaproveitados de fornecimentos anteriores, com embalagem violada, danificada ou em condições inadequadas de conservação, bem como de produtos em desacordo com as especificações do item contratado ou da Solicitação de Fornecimento.

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

5.1.4. Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, limpas, resistentes e lacradas, quando aplicável, dentro do prazo de validade e com a rotulagem legível e intacta, em conformidade com as exigências sanitárias e de rotulagem vigentes.

5.1.5. As embalagens e os recipientes deverão ser próprios para o acondicionamento de alimentos, estar íntegros, limpos e adequados à natureza do produto, devendo observar, no mínimo, as seguintes condições:

TIPO DE ITEM	CONDIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
ALIMENTOS EM GERAL	ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE E COMPATÍVEL COM O PRODUTO.
ALIMENTOS E BEBIDAS QUENTES, COMO CAFÉ, LEITE E SALGADOS	UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES TÉRMICOS OU EMBALAGENS APROPRIADAS QUE PRESERVEM A TEMPERATURA E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.
ALIMENTOS, BEBIDAS FRIAS, SUCOS E PRODUTOS REFRIGERADOS	MANUTENÇÃO DA REFRIGERAÇÃO ADEQUADA DURANTE O ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO COMPATÍVEIS COM O PRODUTO.
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS, COMO REFRIGERANTES, SUCOS EM GALÃO E SIMILARES	ENTREGA EM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA QUANDO APLICÁVEL, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E COM A ROTULAGEM ÍNTEGRA E LEGÍVEL.

5.1.6. Os produtos deverão observar integralmente as especificações descritas no item contratado e na Solicitação de Fornecimento, sendo vedados:

- **a.** A redução da quantidade solicitada;
- **b.** A substituição não autorizada de ingredientes, produtos, marcas ou apresentações;
- **c.** O fornecimento de produto de qualidade inferior à especificada;
- **d.** A entrega de produtos em desacordo com as condições de embalagem, temperatura, conservação, validade ou rotulagem exigidas.

5.1.7. A CONTRATADA será integralmente responsável pelo acondicionamento, carregamento, transporte e entrega dos produtos até o local indicado pela CONTRATANTE, incluindo a descarga, a manutenção das condições adequadas de higiene, temperatura e conservação durante todo o trajeto, bem como por eventuais perdas, extravios, danos ou deteriorações ocorridos até a efetiva entrega e aceitação dos produtos.

5.2. MONTAGEM, UTENSÍLIOS E RETIRADA DE MATERIAIS

5.2.1. Quando previsto na especificação do item, a contratada disponibilizará guardanapos, copos descartáveis e demais materiais necessários à adequada disposição dos alimentos e bebidas, conforme a quantidade solicitada.

5.2.2. A montagem dos itens destinados a mesa coletiva deverá estar integralmente concluída entre 1 (um) e 30 (trinta) minutos antes do início do evento, no local indicado, com

disposição organizada, adequada e funcional, observando as orientações da Contratante.

PARÁGRAFO ÚNICO. Tolerância máxima de atraso: 15 (quinze) minutos. Ultrapassado esse prazo, a contratada sujeitar-se-á às sanções cabíveis. O atraso que comprometer a execução da parcela caracterizará inexecução parcial; se inviabilizar a finalidade do evento, caracterizará inexecução total da parcela, ainda que a entrega ocorra posteriormente.

5.2.3. A contratada retirará, em até 24 (vinte e quatro) horas após o término do evento, seus materiais, recipientes térmicos, bandejas reutilizáveis e demais bens de sua propriedade, sem custo adicional.

5.2.4. A contratada não se responsabiliza pela limpeza do local do evento, restringindo-se à retirada de seus próprios materiais e resíduos diretamente relacionados aos utensílios por ela fornecidos.

5.3. LOGÍSTICA DE ENTREGA

5.3.1. A entrega e a montagem deverão preservar a qualidade, as condições de conservação e o consumo imediato dos produtos.

5.3.2. É vedado à contratada invocar cancelamento do pedido “em razão do atraso” quando o atraso for a ela imputável.

5.3.3. A contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar entregas simultâneas em mais de uma unidade ou endereço, sem cobrança adicional.

5.3.4. Cada local de entrega observará individualmente o horário-limite da respectiva Solicitação. O cumprimento em um endereço não compensará atraso em outro.

5.3.5. A contratada organizará previamente logística, equipe, veículos, equipamentos, embalagens e materiais de apoio para atender integralmente às solicitações simultâneas.

5.4. LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA

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

5.4.2. Poderão ser solicitadas entregas simultâneas em quantos endereços forem necessários, sem cobrança adicional.

5.4.3. As entregas poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana ou feriados, no horário das 5h às 22h, sem taxa adicional.

5.4.4. Não será exigido valor mínimo por Solicitação. A contratada atenderá pedidos de qualquer monta, observados os quantitativos registrados e as condições deste Termo.

5.5. CONFERÊNCIA E RECUSA DO OBJETO

5.5.1. O fiscal titular ou substituto verificará o prazo, a quantidade, a composição, a temperatura, a montagem, as condições de conservação, a integridade das embalagens, os utensílios previstos e a retirada dos materiais próprios da contratada.

5.5.2. Produtos entregues em desacordo com as especificações poderão ser recusados total ou parcialmente.

5.5.3. Constatada a ausência, insuficiência, avaria ou desconformidade de item antes do início do evento, a contratada deverá realizar a reposição ou substituição no prazo determinado pelo fiscal, considerando o horário de início da atividade e a natureza da ocorrência.

5.5.4. Sempre que possível, a correção deverá ocorrer antes do início do evento e, preferencialmente, no prazo máximo de **01 (uma) hora** após a comunicação da ocorrência.

5.5.5. Quando a substituição não for possível sem comprometer o evento, o fiscal poderá recusar o item, registrar a ocorrência e adotar as medidas administrativas e financeiras cabíveis, inclusive o não recebimento da parcela desconforme, sem prejuízo da aplicação de sanções.

5.5.6. A recusa do objeto não afasta a responsabilidade da contratada pelos prejuízos decorrentes da entrega inadequada, sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas.

5.6. VALOR DA EXECUÇÃO INTEGRAL DO OBJETO

5.6.1. 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.

4.5. SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS

4.5.1. A substituição de produto, ingrediente, bebida, embalagem ou componente somente poderá ocorrer mediante autorização prévia e expressa do fiscal responsável, desde que o item substituto possua qualidade igual ou superior, preserve a finalidade do item contratado e não implique aumento de preço.

4.5.2. A substituição não autorizada, a redução de quantidade, a alteração de composição ou o fornecimento de item incompatível com a Solicitação de Fornecimento ensejarão recusa do objeto e aplicação das medidas cabíveis.

5.7. RECEBIMENTO DO OBJETO

5.7.1. Considerando a natureza perecível dos alimentos preparados e bebidas, o recebimento definitivo poderá ocorrer no próprio ato da conferência, após verificação da conformidade do objeto com a Solicitação de Fornecimento e especificações deste processo.

5.7.2. O atesto da nota fiscal dependerá da confirmação de que os itens foram recebidos em conformidade, em quantidade e qualidade adequadas.

5.7.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequação dos alimentos fornecidos.

5.7.4. A aferição da execução será realizada pelo fiscal ou responsável pelo recebimento, mediante conferência, no mínimo, dos seguintes aspectos:

- **a.** Cumprimento do endereço de entrega;
- **b.** Cumprimento da data e do horário-limite;
- **c.** Quantidade efetivamente entregue;
- **d.** Correspondência entre os itens entregues e os itens solicitados;
- **e.** Composição, peso, volume e unidade de fornecimento;
- **f.** Temperatura e condições de conservação, quando aplicável;
- **g.** Integridade das embalagens;
- **h.** Qualidade, aparência, odor e condições próprias para consumo;
- **i.** Disponibilização de bandejas, copos, guardanapos e demais materiais previstos;
- **j.** Conclusão da montagem;
- **k.** Retirada dos materiais próprios da contratada;
- **l.** Ocorrência de atrasos, faltas, substituições ou recusas.

5.8. Qualquer dano ou extravio de material será de responsabilidade da empresa.

5.9. Os quantitativos são estimativos e representam o limite máximo de contratação durante a

vigência da Ata de Registro de Preços. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos, nem assegura ao fornecedor demanda mínima.

5.10. Efetuar o fornecimento dos itens conforme as condições, especificações, prazos e locais estabelecidos no edital, neste Termo de Referência e no contrato.

5.11. Assumir integral responsabilidade pela entrega dos produtos contratados, incluindo preparo, acondicionamento, transporte e disponibilização no local indicado pela Administração.

5.12. Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, observando padrões sanitários, nutricionais e técnicos exigidos, em conformidade com a legislação vigente.

5.13. Comunicar previamente à CONTRATANTE a necessidade de substituição de qualquer item solicitado, submetendo à aprovação do fiscal do contrato.

5.14. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, em observância às normas legais, sanitárias e regulamentares aplicáveis, bem como às boas práticas de manipulação de alimentos.

5.15. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas, comunicando imediatamente à Administração qualquer alteração que possa comprometer sua regularidade, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

5.16. Atender a todos os pedidos de fornecimento emitidos pela Administração durante a vigência do contrato, respeitando os quantitativos e prazos estabelecidos.

5.17. Cumprir rigorosamente os prazos, datas, horários e locais definidos para entrega, especialmente em razão da vinculação a eventos previamente agendados.

5.18. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

5.19. Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, conforme disposto no art. 121 da Lei nº 14.133/2021.

5.20. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens fornecidos em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, sem ônus para a Administração.

5.21. Apresentar, sempre que solicitado, comprovação do cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, conforme exigido na legislação vigente.

5.22. Realizar o recolhimento de materiais reutilizáveis eventualmente fornecidos (garrafas térmicas, jarras ou similares), até o final do dia útil subsequente à entrega, quando aplicável.

5.23. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos desde o seu estabelecimento até o local de entrega, incluindo descarregamento, bem como por quaisquer despesas decorrentes, inclusive em casos de extravio ou danos durante o trajeto.

5.24. Encaminhar à CONTRATANTE a Nota Fiscal correspondente ao fornecimento, no prazo máximo de até 15 (quinze) dias após a execução do evento, contendo todas as informações necessárias para pagamento.

6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1. Conforme o art. 117 da Lei n°14.133/21, a execução do contrato 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.

6.2. Ficará responsável pela Fiscalização do serviço prestado, o Fiscal designado pelo secretário

da pasta em momento posterior, quando da solicitação de fato.

6.3. O órgão público de Içara poderá nomear outro servidor(a) competente para o ofício caso o Fiscal indicado pela mesma, venha ausentar-se.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de Fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de Fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. O gestor(a) da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:

a. Averiguação técnica do objeto recebido;

b. Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;

c. Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;

d. Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

6.6. O Fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O Fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o Fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O Fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o Fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O Fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.12. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o Fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.13. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e Fiscalização do contrato nos termos do Decreto Municipal n°. 014/2024.

6.14. Cada SF será autorizada, em cada caso, pelo Órgão Gerenciador. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão, igualmente, autorizados pela mesma autoridade, ou a quem esta delegar a competência para tanto.

6.15. A existência e atuação da Fiscalização do Município de Içara, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne ao fornecimento do objeto e às suas consequências e implicações próximas ou remotas.

6.16. A contratada deverá comunicar qualquer ocorrência que possa comprometer a execução imediatamente após tomar conhecimento do fato e, sempre que possível, antes do horário-

limite de entrega, não podendo aguardar prazo fixo quando isso prejudicar a finalidade do evento.

6.17. A Contratada deverá manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto, para tratar com o Fiscal de Contrato, dos assuntos relacionados à execução do Contrato, caso verifique quaisquer condições inadequadas à execução dos serviços ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do objeto.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente rubricada pelo responsável pelo recebimento e liquidada, por intermédio da Prefeitura Municipal.

7.2. O pagamento se dará conforme Solicitação de fornecimento em até 30 dias após emissão da Nota Fiscal.

7.3. O documento de medição deve conter no mínimo o número da solicitação de fornecimento; data, horário e local do evento; itens, unidades e quantidades entregues e o valor conforme preços registrados. Poderão ser requisitadas outras informações pela Administração Pública, conforme a necessidade de fiscalização e controle da execução contratual.

7.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados:

7.5. Constatada qualquer pendência em relação ao documento fiscal, as certidões negativas, ao fornecimento do objeto ou de parcela deste, interromper-se-ão os prazos oponíveis à unidade gestora exclusivamente quanto ao credor correlato à pendência, sem prejuízo ao prosseguimento das liquidações e pagamentos aos demais credores posicionados em ordem cronológica das exigibilidades;

7.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;

7.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

7.8. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;

7.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

7.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

7.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;
7.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
7.13. O pagamento será efetuado obedecendo à ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. **Atestado de Capacidade Técnica** e/ou declarações de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre experiência na execução de serviços de natureza similar ou equivalente ao objeto desta licitação (fornecimento de coffee break, lanches, salgados, bolos, bebidas e/ou serviços de buffet/copa) que contenha(m), no mínimo:
- **a.** Identificação do emitente (razão social, CNPJ e endereço);
- **b.** Identificação da licitante (razão social e CNPJ);
- **c.** Descrição clara do objeto executado, com indicação dos serviços prestados e/ou produtos fornecidos;
- **d.** Período de execução (data de início e término ou período de vigência);
- **e.** Data de emissão e assinatura do responsável pelo emitente, com indicação do cargo e identificação.

8.2. **Apresentar licença ou alvará sanitário** válido e compatível com a atividade, ou documento oficial que comprove a dispensa, a regularidade ou o enquadramento sanitário aplicável.
8.3. **Apresentar declaração** de que a empresa possui estrutura logística (própria ou contratada) capaz de cumprir os prazos e condições do respectivo processo licitatório.
8.4. **Documentos relativos à habilitação** jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, observada a legislação aplicável e a proporcionalidade em relação ao objeto.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado da contratação perfaz o montante total de **R$ 570.027,70** (quinhentos e setenta mil, vinte e sete reais e setenta centavos).
9.2. A estimativa dos valores para a contratação de serviços e fornecimentos de coffee break foi elaborada com base em pesquisa de preços (CONFORME PLANILHA NO ANEXO I), realizada junto a diferentes fontes de mercado e referências públicas, incluindo cotações de fornecedores, atas de registro de preços, contratações divulgadas no PNCP e Banco de Preços.

9.2.1. DOS CRITÉRIOS DA ESTIMATIVA DO VALOR

A metodologia adotada considerou, para cada item, a quantidade de referências válidas e a dispersão dos preços encontrados, utilizando-se os critérios de menor valor, mediana ou média aritmética, conforme a característica e a consistência dos dados coletados.

A adoção de critérios estatísticos distintos para os itens não representa falta de uniformidade na pesquisa. Pelo contrário, demonstra que se obteve avaliação individualmente a qualidade e a dispersão das referências obtidas, selecionando para cada item o critério que melhor refletia a realidade dos preços pesquisados.

- **a. Menor valor:**

  O menor valor foi utilizado para os itens 6, 7, 8, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 29, 31, 32, 33, 34, 38 e 39.

Para esses itens, verificou-se que os preços obtidos nas fontes consultadas apresentaram variação reduzida ou compatível com as condições de mercado, não tendo sido identificadas diferenças relevantes que comprometessem a representatividade do menor valor.
Sempre que aplicável, o menor valor foi corroborado por referências provenientes de atas de registro de preços vigentes, contratações públicas ou registros disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, desde que observada a compatibilidade entre o objeto pesquisado e as especificações pretendidas nesta contratação.
A adoção do menor valor mostrou-se adequada especialmente para itens de menor complexidade de preparo e fornecimento, tais como lanches simples, bebidas industrializadas e bolos tradicionais, que apresentam processo produtivo padronizado e maior homogeneidade de composição e custos.
Ressalta-se que a utilização do menor valor não decorreu exclusivamente de sua posição na amostra, mas da análise de sua compatibilidade com os demais preços pesquisados e com as condições previstas para a contratação. Não foram identificados, na documentação analisada, elementos que indicassem distorção relevante ou inviabilidade manifesta do valor adotado.

b. Média aritmética

A média aritmética foi utilizada exclusivamente para o item 11.
Nesse item, as referências válidas apresentaram comportamento relativamente homogêneo, sem a identificação de valores extremos capazes de distorcer significativamente o resultado. Dessa forma, a média aritmética foi considerada adequada para representar o comportamento geral dos preços pesquisados.
A adoção desse critério permitiu considerar conjuntamente todas as referências válidas da amostra, evitando que a estimativa fosse influenciada exclusivamente pelo menor ou pelo maior preço. Assim, o valor resultante foi considerado compatível com o conjunto de preços coletados e com as características do item.

c. Mediana

Para os demais itens, foi utilizada a mediana dos preços válidos coletados, compreendendo os itens 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 24, 27, 28, 30, 35, 36 e 37.
A mediana foi adotada como critério predominante por apresentar menor sensibilidade à influência de valores extremos. Em pesquisas realizadas com diferentes fornecedores, atas de registro de preços, contratações públicas e demais fontes admitidas, podem ser identificados preços superiores ou inferiores àqueles usualmente praticados, em razão de diferenças de localidade, quantidade, logística, condições de fornecimento ou período da contratação.
Nesse contexto, a mediana permite identificar o valor central da amostra de preços válidos, reduzindo o risco de que referências atípicas distorçam a estimativa. O critério foi considerado adequado para representar o preço usual praticado para os itens analisados, especialmente quando verificada maior dispersão entre as referências coletadas.

9.2.2. Diante do exposto, conclui-se que a estimativa foi elaborada com base em referências diversificadas e em critérios estatísticos compatíveis com as características de cada item. A utilização do menor valor, da média ou da mediana foi definida de forma individualizada, buscando conciliar: economicidade; representatividade dos preços; compatibilidade com as especificações; redução de distorções estatísticas; segurança na formação do orçamento

estimado; atendimento ao princípio da seleção da proposta mais vantajosa.

9.3. PARÂMETROS DE PESQUISA:

9.3.1. Cotações formais de fornecedores

Foram obtidas cotações formais junto a fornecedores locais, selecionados em razão da compatibilidade de suas atividades comerciais com o objeto da contratação, contendo especificações, quantitativos e condições de fornecimento compatíveis com a demanda da Administração.

As cotações foram analisadas quanto à sua aderência ao objeto, à identificação dos fornecedores, à validade dos preços apresentados, à incidência de tributos, ao transporte, à montagem, à disponibilização de utensílios, equipamentos, mão de obra e demais custos eventualmente relacionados à execução dos serviços.

9.3.2. Contratações públicas similares

Preços públicos registrados nas Atas de Registro de Preços nº 50/2026 e nº 51/2026, decorrentes do Pregão Eletrônico nº 49/2026, Processo nº 51/2026, do Município de Içara.

A utilização desses preços foi considerada pertinente em razão da similaridade entre o objeto registrado e a contratação pretendida, especialmente quanto à natureza dos serviços, às especificações dos itens, às unidades de fornecimento e às condições de execução, ressalvadas as adequações necessárias em função de eventuais diferenças de localidade, quantitativos, período de realização, logística e demais particularidades da demanda.

9.3.3. Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP

Foram realizadas consultas ao **Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP**, instituído pela Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de identificar contratações públicas similares, atas de registro de preços, editais, contratos e respectivos valores praticados por órgãos e entidades da Administração Pública.

9.3.4. Banco de Preços

Adicionalmente, foi realizada pesquisa na plataforma **Banco de Preços**, mediante consulta a contratações públicas e referências de preços relacionadas a serviços de coffee break e objetos similares.

Os dados obtidos foram submetidos à análise de compatibilidade, considerando-se a descrição do item, o quantitativo, a unidade de fornecimento, a abrangência dos serviços, a data da contratação e as condições logísticas envolvidas.

A utilização da referida fonte teve caráter complementar e subsidiário, contribuindo para a ampliação da base amostral e para a verificação da compatibilidade dos valores obtidos nas demais fontes de pesquisa.

9.4. As referências utilizadas demonstram que os valores foram obtidos a partir de fontes diversificadas, incluindo fornecedores privados, atas de registro de preços, contratações públicas divulgadas no PNCP e banco de preços.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas da Ata de Registro de Preços correrão por conta das dotações orçamentárias das unidades administrativas requisitantes, a serem indicadas no momento da emissão da solicitação de fornecimento.

10.1.1. A Ata de Registro de Preços não gera, por si só, obrigação de despesa ou reserva integral de recursos, que somente ocorrerá para as contratações efetivamente solicitadas.

11. FORMA E CRITÉRIOS PARA A SESSÃO

11.1. A forma e critérios para a sessão serão conforme o disposto na tabela a seguir:

Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	0,1%
Forma de julgamento:	Menor preço por Item
Critério de julgamento:	Menor preço
Modalidade de Licitação:	Pregão eletrônico
Formalização da licitação:	Registro de Preços
Sistema de cotas:	Ampla Concorrência e Exclusivo ME/EPP

12. APROVAÇÃO E ASSINATURA

12.1. O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico, Integrante Requisitante e Autoridade Máxima responsável, conforme listagem abaixo:

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

AUTORIDADE COMPETENTE

Márcio Serafim Fólis
Secretário da Fazenda de Içara

Içara, 22 de outubro de 2026.

ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UN	QT	FORNECEDOR 1	FORNECEDOR 2	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$ 18,90	R$ 33,50	R$ 13,30	-	-	-	-	-	-	R$ 28,50	-	R$ 23,70	R$ 120.870,00
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$ 18,90	R$ 33,50	R$ 13,30	-	-	-	-	-	-	R$ 28,50	-	R$ 23,70	R$ 40.290,00
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$ 25,90	R$ 30,00	R$ 16,20	-	-	R$ 35,78	-	-	-	-	-	R$ 27,95	R$ 55.900,00
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$ 7,25	R$ 12,00	R$ 5,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 15,37	R$ 9,63	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$ 7,25	R$ 12,00	R$ 5,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 15,37	R$ 9,63	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$ 7,90	R$ 7,00	R$ 4,79	-	R$ 7,99	-	-	-	-	-	-	R$ 4,79	R$ 16.765,00
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 160G 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	R$ 14,90	R$ 10,50	-	R$ 7,50	R$ 19,10	-	-	-	-	-	-	R$ 7,50	R$ 22.500,00
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$ 7,90	R$ 9,50	-	R$ 4,65	R$ 12,99	-	-	-	-	-	R$ 3,80	R$ 3,80	R$ 11.400,00
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$ 5,75	R$ 6,90	-	R$ 3,37	-	-	-	6,24	-	-	-	R$ 6,00	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$ 17,25	R$ 24,00	-	R$ 10,00	-	-	-	-	-	-	R$ 9,94	R$ 13,63	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$ 90,00	R$ 110,00	R$ 59,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 79,19	R$ 7.919,00
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$ 90,00	R$ 110,00	R$ 59,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 74,50	R$ 7.450,00
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$ 100,00	R$ 120,00	-	R$ 63,90	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 81,95	R$ 9.834,00

14	**MINI SALSICHA** -ASSADA - 100 (CENTO)-PESO MINIMO DE CADA UNIDADE 25GINCLUINDO GUARDANAPOS (24 X 23 CM), E BANDEJAS PARA A DISPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	CENTO	40	R$ 100,00	R$ 120,00	-	R$ 59,70	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 79,85	R$ 3.194,00
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$ 95,00	R$ 110,00	-	R$ 63,90	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 79,45	R$ 8.739,50
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$ 100,00	R$ 120,00	-	R$ 72,00	-	-	-	-	R$ 58,00	-	-	R$ 86,00	R$ 6.880,00
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$ 100,00	R$ 110,00	-	R$ 68,90	-	-	-	2,18	-	-	-	R$ 84,45	R$ 6.756,00
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$ 90,00	R$ 110,00	R$ 74,00	-	-	-	-	-	R$ 57,76	-	-	R$ 82,00	R$ 6.560,00
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$ 80,00	R$ 110,00	R$ 63,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 94,97	R$ 63,00	R$ 5.040,00
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$ 35,90	R$ 43,00	R$ 25,00	-	R$ 36,55	-	-	-	-	-	-	R$ 25,00	R$ 3.000,00
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 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$ 33,90	R$ 43,00	R$ 18,70	-	R$ 37,00	-	-	-	-	-	-	R$ 18,70	R$ 1.870,00
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$ 33,90	R$ 43,00	R$ 25,65	-	R$ 39,48	-	-	-	-	-	-	R$ 25,65	R$ 2.565,00

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$ 35,90	R$ 43,00	R$ 25,60	-	-	-	-	-	-	-	R$ 30,45	R$ 25,60	R$ 2.048,00
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 (100 UNIDADES).	CENTO	100	R$ 90,00	R$ 100,00	-	R$ 66,90	-	-	-	-	R$ 60,00	-		R$ 78,45	R$ 7.845,00
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, GLACÉ, 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	R$ 69,90	R$ 80,00	R$ 35,00	-	R$ 57,41	-	-	-	-	-		R$ 35,00	R$ 2.450,00
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$ 150,00	R$ 135,00	R$ 63,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 80,00	R$ 63,00	R$ 3.150,00

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$ 58,90	R$ 70,00	-	R$ 27,13	-	-	-	-	-	-	R$ 31,97	R$ 45,44	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$ 58,90	R$ 120,00	-	R$ 26,43	-	-	-	-	-	-	R$ 29,75	R$ 44,33	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$ 35,90	R$ 60,00	-	R$ 20,77	-	-	-	-	-	-	R$ 29,54	R$ 20,77	R$ 1.661,60

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, ATENDER ÀS NORMAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	100	R$ 35,90	R$ 45,00	R$ 19,61	-	-	-	-	-	-	-	R$ 29,07	R$ 32,49	R$ 3.249,00
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$ 8,90	R$ 12,00	R$ 5,50	-	-	-	R$ 4,99	-	-	-	-	R$ 4,99	R$ 1.996,00
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$ 13,90	R$ 6,00	-	R$ 8,30	R$ 14,37	-	-	-	-	-	-	R$ 6,00	R$ 3.000,00
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$ 13,90	R$ 12,00	-	-	R$ 14,37	-	-	-	-	-	R$ 8,00	R$ 8,00	R$ 4.000,00
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 : EMBALAGEM PLASTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MINIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO	GALAO	200	R$ 49,90	R$ 68,00	-	R$ 39,90	-	-	-	-	-	-	-	R$ 39,90	R$ 7.980,00

35	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5°C - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	100	R$ 49,90	R$ 68,00	R$ 35,00	-	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 50,74	R$ 5.074,00
36	**SUCO DE ABACAXI NATURAL**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5°C - EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5 LITROS - VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.	GALAO	100	R$ 49,90	R$ 68,00	-	R$ 38,90	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 50,74	R$ 5.074,00
37	**SUCO INTEGRAL DE UVA**, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO NECESSITA DE DILUIÇÃO - RESFRIADO A TEMPERATURA DE 0 A 5°C- 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$ 49,90	R$ 68,00	-	R$ 38,90	-	-	-	-	-	-	R$ 51,57	R$ 50,74	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: 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	500	R$ 12,50	R$ 15,00	-	R$ 8,40	R$ 15,66	-	-	-	-	-	-	R$ 8,40	R$ 4.200,00
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, 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	R$ 5,25	R$ 6,00	-	R$ 3,85	-	-	-	-	-	-	R$ 4,54	R$ 3,85	R$ 7.700,00
															VALOR TOTAL	R$ 570.027,70