



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I.I – APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**



## TERMO DE REFERÊNCIA



Nº 2025.01.28-GOV

### 1. INTRODUÇÃO

#### 1.1. Objetivo

Este Termo de Referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes, os quais, baseados nos dados constantes dos estudos técnicos preliminares acostados aos autos, servirão para realização de procedimento administrativo, cujas especificações técnicas e demais condições encontram-se detalhados no presente documento, conforme disposto nos arts. 6º, incs. X, XIII e XXIII, 18, 23, 40, 41 e 82, da Lei nº 14.133/2021, regulamentados pelos Decretos nºs 011/2024 e 013/2024.

2.2. Integram o presente Termo de Referência como se nele estivessem escritos, os seguintes documentos:

- I) Definição dos Lotes/Itens e especificações dos produtos;
- II) Relação dos documentos de habilitação para o procedimento; e
- III) Estudo Técnico Preliminar – ETP.

### 2. INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS, EXPOSIÇÃO DE NECESSIDADE, DETALHAMENTO E PLANEJAMENTO DO OBJETO.

#### 2.1. Órgão(s) Interessado(s):

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E JUVENTUDE;  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE;  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO SOCIAL E CIDADANIA;  
FUNDO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS;  
GABINETE DO PREFEITO;  
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE.

#### 2.2. Objeto:

SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS, PARA O FORNECIMENTO DE LANCHE TIPO COFFEE BREAK PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ACARAPE/CE.

#### 2.3. Justificativa:

As Secretarias Municipais de Acarape são responsáveis por uma série de atividades administrativas, operacionais e eventos voltados à melhoria dos serviços públicos prestados à população. Essas atividades incluem reuniões, treinamentos, workshops, eventos comemorativos, fóruns, entre outros, que demandam não apenas infraestrutura logística e administrativa, mas também a provisão de alimentação adequada incluindo quentinhas, self-service, lanche e coffee break.



A alimentação nesses eventos, reuniões ou treinamentos é essencial para garantir o conforto e o bem-estar dos servidores públicos e participantes. Além disso, a oferta de refeições adequadas é um fator que impacta diretamente na produtividade, no engajamento e na efetividade das ações realizadas garantindo que todos os envolvidos recebam refeições nutritivas, balanceadas, de acordo com os horários e formato dos encontros, proporcionando condições ideais para o desenvolvimento das atividades propostas.

#### 2.4. Do Plano de Contratação Anual - PCA:

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000005/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000009/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000007/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 15866157000171-0-000001/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000008/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000002/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024

→ ID do PCA no PNCP: 23555170000138-0-000003/2025

→ Data de publicação no PNCP: 03/12/2024



#### 2.5. Descrição da solução como um todo:

A solução para o objeto de contratação pública consiste na realização de um processo licitatório conforme determina a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. A empresa especializada em fornecimento de lanche tipo coffee break deverá apresentar proposta técnica e de preço, atendendo aos requisitos estabelecidos no edital. Após a seleção da empresa vencedora, será firmado contrato para o fornecimento do serviço para diversas secretarias do município de Acarape/CE, garantindo qualidade, variedade e pontualidade na entrega dos





GOVERNO MUNICIPAL DE  
**ACARAPE**  
*Uma nova história*



lanches. Todo o processo será realizado de forma transparente e em conformidade com a legislação vigente, visando a melhor prestação de serviço para os órgãos públicos municipais.

### **3. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, DOS RECURSOS FINANCEIROS E ESTIMATIVA DA DESPESA**

3.1. Não há classificação orçamentária para o presente objeto, haja vista se tratar de procedimento mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, onde a finalidade primária é a fixação dos preços pelo período de registro. Por sua vez, a fixação de créditos orçamentários se dará quando do momento específico da contratação.

#### **2. Valor global estimado:**

R\$ 1.908.247,31 (Um milhão, novecentos e oito mil, duzentos e quarenta e sete reais e trinta e um centavos).

#### **3.3. Metodologia do orçamento:**

Orçamento baseado em pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Cotações e Orçamentos do município, conforme Mapa comparativo de preços em anexo aos autos.

### **4. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO.**

#### **4.1. Sustentabilidade:**

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de lanche tipo coffee break para diversas secretarias do município de Acarape/CE pode gerar impactos ambientais significativos. A produção em larga escala de alimentos para eventos como esse pode resultar em desperdício de alimentos, embalagens plásticas e outros resíduos que contribuem para a poluição do meio ambiente.

Além disso, o transporte dos alimentos e materiais necessários para o coffee break pode gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para o aquecimento global. O descarte inadequado das embalagens e resíduos também pode contaminar o solo e os recursos hídricos da região, prejudicando a fauna e a flora local.

Uma possível solução para minimizar os impactos ambientais gerados por essa contratação seria a adoção de práticas sustentáveis, como a utilização de embalagens biodegradáveis, a redução do desperdício de alimentos através de um planejamento adequado da quantidade a ser produzida e a separação e destinação correta dos resíduos gerados. Além disso, a empresa contratada poderia optar por fornecedores locais e orgânicos, reduzindo a pegada de carbono do transporte dos alimentos.

#### **4.2. Da exigência de amostra:**

4.2.1. Serão solicitadas amostras dos produtos objeto desta licitação, para atesto da qualidade de acordo com o estabelecido neste edital.



#### 4.2.2. Procedimentos:

4.2.2.1. Ultrapassada a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) comunicará aos participantes quanto abertura da fase de apresentação de amostras, onde, o participante classificado em primeiro lugar deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item constante do lote cotado, sob pena de desclassificação.

4.2.2.2. A apresentação das amostras deverá ser realizada em até 02 (dois) dias úteis a contar da solicitação procedida pelo(a) Pregoeiro(a), as quais deverão ser apresentadas diretamente na SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, situado a Rua Doca Rego, S/N – Centro, Acarape/CE, nos horários de 08:00h às 14:00.

4.2.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.2.2.4. A Secretaria de Educação, designará servidor para o recebimento das amostras.

4.2.2.5. Posteriormente, será iniciada a etapa de averiguação das amostras dos produtos, onde, somente será verificada a amostra do licitante classificado em primeiro lugar.

4.2.2.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ofertada pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2.2.7. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital.

4.2.2.8. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações, marcas e demais características constantes em sua proposta de preços.

4.2.2.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

## 5. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA/FORNECIMENTO

### 5.1. Local de entrega do Objeto

5.1.1. Os produtos licitados/contratados deverão ser entregues de acordo com a necessidade do Município, sendo que deve ocorrer no prazo máximo de **48 (QUARENTA E OITO) HORAS** após o recebimento da ordem de serviços, no local definido na respectiva ordem de serviços.

5.1.2. No caso de constatação da inadequação dos produtos fornecidos às normas e exigências especificadas neste edital e na proposta de preços vencedora a Administração os recusará, devendo ser de imediato ou no prazo máximo de **24 (VINTE E QUATRO) HORAS** adequados às supracitadas condições, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, na forma da lei e deste instrumento.

5.1.3. Os produtos deverão ser entregues no(a) nos locais determinados pela CONTRATANTE, a ser informado na **ORDEM DE COMPRA**.



## 5.2. Forma de entrega, acompanhamento e fiscalização da entrega

5.2.1. O fornecimento dos produtos licitados poderá ser feito de forma fracionada, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas de **ORDEM DE COMPRA**, pelo órgão demandante, constando a relação e a quantidade de itens a serem entregues.

5.2.2. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor do órgão demandante, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega para fins de pagamento.

5.2.3. A presença da fiscalização do órgão demandante não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

5.2.4. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer bem que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.

## 5.3. Prazo para entrega

5.3.1. Os produtos deverão ser entregues em até **48 (QUARENTA E OITO) HORAS**, a contar da emissão da **Ordem de Compra**, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.

5.3.2. A demanda correspondente a **ORDEM DE COMPRA** deverá ser entregue em remessa única.

## 6. DA FORMA DE RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

### 6.1. Da forma de recebimento (provisório e definitivo)

6.1.1. Os bens serão recebidos **provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.3. O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.



6.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.1.9. Pós conclusão dos procedimentos quanto ao recebimento, serão realizados os atos correspondentes a liquidação e pagamento da despesa.

## 6.2. Forma de pagamento

6.2.1. A liquidação da despesa e o Pagamento serão efetuados na proporção de entrega dos produtos, em até **30 (trinta) dias** após a emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, mediante a constatação da entrega definitiva, através de atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, bem como, a ordem cronológica de pagamentos.

6.2.2. Para fins de instrução dos procedimentos de pagamento, além dos documentos citados no subitem anterior, o fornecedor deverá enviar obrigatoriamente a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constante da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal/fatura discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- b) Prova de Regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive em relação as contribuições sociais;
- c) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Estadual;
- d) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Municipal;
- e) Prova de Regularidade relativa ao FGTS;
- f) Prova de Regularidade relativa à Justiça do trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT).

6.2.3. Será considerada data de pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.2.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



6.2.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.2.6. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e prorrogará até 31 de dezembro de 2025, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 8. REQUISITOS ESPECÍFICOS DO PROCEDIMENTO

### 8.1. Da forma de apresentação das propostas

8.1.1. Na proposta de preços deverá constar as especificações detalhadas do item, quantidade solicitada, marca, o valor unitário e total, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados neste documento.

8.1.2. A licitante deverá garantir a entrega dos itens sem qualquer defeito de fabricação, e se caso constatado alguma imperfeição, terão os itens devolvidos e a licitante submetida às penalidades da Lei, além do registro da falha no Cadastro de Fornecedores Municipais.

8.1.3. Será considerada vencedora a licitante cuja proposta contenha o **MENOR PREÇO POR LOTE**, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência.

8.1.4. O(a) licitante deverá apresentar juntamente com a proposta de preços inicial no Sistema, Garantia de proposta, como requisito de pré habilitação, no montante equivalente a 1,0% (um por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do artigo 58, caput e §19, da Lei nº 14.133/2021.

### JUSTIFICATIVA:

Exigir garantia de participação em uma licitação é uma prática comum e visa garantir a seriedade, comprometimento e idoneidade dos concorrentes e pode ser justificado:

a) **Redução de Desistências:** A garantia atua como uma barreira para desistências de última hora. Quando os concorrentes precisam apresentar uma garantia, é menos provável que desistam do processo, o que pode garantir uma concorrência mais consistente e justa.

b) **Seleção de Empresas Financeiramente Estáveis:** A exigência de garantia ajuda a garantir que apenas empresas financeiramente estáveis participem da licitação. Isso reduz o risco de inadimplência.

c) **Cobertura de Custos Administrativos:** A garantia pode ser utilizada para cobrir custos administrativos associados à preparação e condução da licitação. Em caso de desistência ou descumprimento das regras, a garantia pode ser retida para compensar esses custos.



- d) **Garantia de Cumprimento das Obrigações Contratuais:** A garantia também pode ser usada como uma forma de assegurar o cumprimento das obrigações contratuais por parte do vencedor da licitação. Em caso de descumprimento, a garantia pode ser executada para cobrir prejuízos.
- f) **Seleção de Empresas Idôneas:** A apresentação de uma garantia pode servir como um filtro adicional para empresas idôneas, contribuindo para a integridade e ética nos processos licitatórios.
- g) **Estímulo à Competitividade:** A exigência de garantia pode incentivar a participação de empresas mais preparadas e competitivas, uma vez que a entrega da garantia demonstra um investimento prévio no processo licitatório.

Assim, a própria lei, na tentativa de assegurar à administração uma ferramenta que pudesse obrigar licitantes aventureiros, que vencem as licitações e muitas vezes sequer comparecem para assinar os contratos e assumir suas obrigações, bem assim garantir ao Poder Público um ressarcimento ou até o recebimento de eventuais penalidades impostas aos licitantes que não mantiverem a proposta, comportarem-se de modo inidôneo, de má-fé ou cometerem fraude, frustrando o objetivo do certame, instituiu a possibilidade de se cobrar a "garantia pela manutenção da proposta".

## 9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de fornecimento será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5. 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.

9.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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



**9.8.** O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

**9.9.** Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**9.10.** 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.

**9.11.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

**9.12.** 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.

**9.13.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**9.14.** 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.

**9.15.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra/nota de empenho, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**9.16.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**9.17.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**9.18.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do ~~cadastro de ateste de cumprimento de obrigações.~~

**9.19.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



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

**9.21.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:**

**10.1.** As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório da Lei Nº. 14.133.

**10.2.** São obrigações do contratante, nos termos do art. 92, X, XI e XIV da Lei Federal n.º 1.133/21:

10.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

10.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.2.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

10.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

10.2.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

10.2.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

10.2.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

10.2.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.2.10. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021 e o art. 28, do Decreto n.º 11.246, de 2022, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.2.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.2.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.



10.2.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2.14. Indicar o local e horário em que deverão ser entregues os produtos/materiais/equipamentos.

10.2.15. Permitir ao pessoal da CONTRATADA, acesso ao local da entrega desde que observadas as normas de segurança.

**10.3. São obrigações do contratado, nos termos do art. 92, XIV, XVI e XVII da Lei Federal n.º 14.133/21:**

10.3.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso.
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- g) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.



GOVERNO MUNICIPAL DE  
**ACARAPE**  
*Uma nova história*



- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.
- i) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- j) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- k) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- l) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- m) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- n) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- o) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- p) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.
- q) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.
- r) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, se for o caso, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.
- s) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- t) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.
- u) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.



- v) Assinar e devolver a ordem de compra ao Município de ACARAPE/CE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do seu recebimento.
- w) Entregar os itens licitados no prazo máximo estabelecido no termo de referência, contados do recebimento da ordem de compra, nos locais determinados pelo órgão solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato.
- x) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- y) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- z) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do art. 125º da Lei n.º 14.133/21.
- aa) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de [CIDADE]/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- bb) No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no termo de referência, no edital ou na proposta de preços da CONTRATADA, a CONTRATANTE os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições.

## 1. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

**11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa:**

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- b.4) deixar de apresentar amostra;
- b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- c) não celebrar ata de registro de preços e o contrato ou não entregar a documentação exigida para a assinatura de tais instrumentos, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;



- d) recusar-se, sem justificativa, a assinar a ata de registro de preço ou contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- h) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- i) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- j) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.1.1. Serão aplicadas ao licitante/adjudicatário que incorrer nas infrações acima descritas, garantida a defesa prévia, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.1.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.1.3. Para fins de dosimetria e cálculo das penalidades acima impostas, estas tomarão como base os parâmetros delineados no tópico a seguir.

**11.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que, com dolo ou culpa:**

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;



- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2.1. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) **Multa:**

- d.1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- d.2) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.2.2. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.2.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.2.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.2.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;



e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.2.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.2.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.11. O Contratante deverá, no prazo máximo 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.2.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

10.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

10.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

10.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.2.3. Indenizações e multas.



10.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.4. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

### 13. DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

10.5. Os casos omissos serão decididos pelo(s) órgão(s) demandante(s), segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, nos regulamentos e normas locais específicas, nas normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, pelas normas e princípios gerais em Direito

Admitidas.

10.6.

ACARAPE/CE, 29 DE JANEIRO DE 2025.

**JONAS CAMPELO NOGUEIRA**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E JUVENTUDE

**VIVIANE BESERRA HOLANDA**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PAULO CESAR FERREIRA DA COSTA FILHO**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO SOCIAL E CIDADANIA  
FUNDO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

**JARDELL BESERRA BARROSO**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

**HELENA REVIA BARROSO LIMA**  
CHEFE EXECUTIVA DE GABINETE

**RAIMUNDO NONATO DE ANDRADE FILHO**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE



## ANEXO I

### 1. DOS LOTES:

1.1. **Justificativa quanto ao quantitativo:** A definição dos quantitativos deu-se com base em levantamento pautado pelo histórico de utilização de exercícios anteriores e/ou em consonância com as necessidades das possíveis contratação prospectadas a longo prazo de vigência contratual, estipuladas por este(s) órgãos(s).

1.2. Os quantitativos totais estipulados, para efeitos de formulação de proposta de preços constam do Anexo I deste Projeto Básico/Termo de Referência.

### 2. DOS QUANTITATIVOS TOTAIS DA LICITAÇÃO:

LOTE 01											
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUAN. SME:	QUAN. SMS:	QUAN. SPSC:	QUAN. FUNDO SPSC:	QUAN. ADMF:	QUAN. GAB:	QUAN. SEIM:	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA REFEIÇÃO(TIPO QUENTINHA) COM MINIMO DE 700G: COMPOSTO DE: FEIJÃO CARIÓCA - 220G, ARROZ BRANCO( REFOGADO NO ALHO) - 110G, MACARRÃO - 900G, SALADA CRUA(CENOURA RALADA, TOMAT, CEBOLA, ALFACE AMERICANO, ACELGA) - 80G OU VERDURA COZIDA( BATATA, CENOURA E BETERRABA) 80G, FAROFA - 20G, BOLINHA DE CARNE - 200G OU; ASSADO DE PANELA 200G OU; BIFE AO MOLHO 200G OU;COZIDO DE CARNE 200G OU; FILÉ DE FRANGO 200G OU; FRANGO COZIDO 200G OU; FRANGO ASSADO 200G OU; PORCO ASSADO 200G, PORCO COZIDO 200G OU; LINGUIÇA 200G. OBS.: ACOMPANHADA DE DESCARTÁVEIS(TALHERES E GUARDANAPOS), COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO, NO DIAS UTÍIS, FINS DE SEMANA E FERIADOS.	SERVIÇO	2480	3320	220	500	970	1380	2200	R\$ 38,97	R\$ 431.397,90
VALOR TOTAL LOTE 01										R\$ 431.397,90	



LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUAN. SME:	QUAN. SMS:	QUAN. SPSC:	QUAN. FUNDO SPSC:	QUAN. ADMF:	QUAN. GAB:	QUAN. SEIM:	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1	BOLINHA DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO PESANDO 20 GRAMAS CADA.	UND	6000	3750	1156	864	2100	4510	4050	R\$ 1,06	R\$ 23.775,80
2	COXINHA DE FRANGO COXINHA DE FRANGO PESANDO 20 GRAMAS CADA.	UND	6000	3750	1156	864	2100	4510	4050	R\$ 1,06	R\$ 23.775,80
3	ESFIRRA DE FRANGO ESFIRRA DE FRANGO PESANDO 20 GRAMAS CADA.	UND	6000	3750	900	550	1500	3200	3800	R\$ 1,06	R\$ 20.882,00
4	PASTEL DE CARNE PASTEL DE CARNE PESANDO 10 GRAMAS CADA.	UND	5500	3750	900	840	1700	3210	3800	R\$1,06	R\$ 20.882,00
5	RISOLE DE CARNE RISOLE DE CARNE PESANDO 20 GRAMAS CADA.	UND	6000	3750	1180	840	2100	4510	4100	R\$1,06	R\$ 23.828,80
6	CACHORRO QUENTE CACHO QUENTE COM 300G, CONTENDO SALSICHA, MILHO, BATATA PALHA, MOLHO E EMBALDADO INDIVIDUALMENTE.	UND	550	900	300	264	320	508	908	R\$ 12,00	R\$ 45.000,00
7	HAMBÚRGUER HAMBÚRGUER COM 300G, CONTENDO CARNE DE HAMBÚRGUER, ALFACE E TOMATE E EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	UND	590	737	92	96	250	395	595	R\$ 12,86	R\$ 35.429,30
8	LANCHE LANCHE CONTENDO: CAFÉ COM LEITE E PÃO COM OVO.	UND	762	3125	963	450	1200	2000	2000	R\$ 13,16	R\$ 138.180,00



	PESO MINIMO: CFÉ 100ML, LEITE 150 ML E PÃO 50G.											
9	MISTO QUENTE MISTO QUENTE COM 250G, CONTENDO QUEIJO E PRESUNTO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	UND	625	900	150	335	440	565	625	RS 10,61	R\$ 38.620,40	
10	PÃO DE LEITE COM PATÊ PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ.	UND	1500	3000	530	384	1050	1406	420	RS 3,22	R\$ 26.693,80	
11	SANDUÍCHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL: PÃO INTEGRAL RECHEIO: FRANGO DESFIADO, CENOURA, MILHO E UM POUCO DE REQUEIJÃO.	UND	520	2200	15	0	400	150	350	RS 11,94	R\$ 43.401,90	
12	CUSCUZ COM RECHEIO CUSCUZ COM RECHEIO.	UND	6000	2625	550	500	1050	1800	1430	RS 15,17	R\$ 141.536,10	
13	TAPIOCA COM RECHEIO TAPIOCA COM RECHEIO.	UND	1650	2312	600	636	1050	1322	1200	RS 14,59	R\$ 127.954,30	
14	TORTA DE FRANGO TORTA DE FRANGO, FATIA COM 250G, EMBALADA, INDIVIDUALMENTE.	UND	3600	2250	380	380	800	1100	650	RS 8,03	R\$ 73.554,80	
15	BOLO TIPO "FOFO" BOLO DO TIPO FOFO DE SABORES VARIADOS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE INTEGRAL, OVOS, MARGARINA, MIX DE VITAMINAS: PP(NICOTINAMIDA), VITAMINAS B6, B2, B1 E FERRO. EMBALAGEM EM BANDEJAS PLÁSTICA	GRAMAS	4500	3000	300	690	900	2110	1350	RS 5,33	R\$ 68.490,50	



	TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÍNIMO 500 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NÔRMAS VIGENTES. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PELO MENOS 15 DIAS ANTES DA DATA DE VENCIMENTO.												
16	MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO, COPO DE 180 ML. INGREDIENTES: AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MALTODEXTRINA, GORDURA DE PALMA, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, SAL E AROMATIZANTES.	UND	1630	875	115	300	90	140	700	RS 7,67	RS 29.529,50		
17	PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM PÃO MASSA TIPO FINA TIPO HAMBÚRGUER COM GERGELIM E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GERGELIM, FERMENTO BIOLÓGICO, MELHORADOR DE FARINHA, COMPOSTO LÁCTEO, SAL, MULTI VITAMINAS PP	PACOTE	42	50	10	10	20	32	30	RS 9,83	RS 1.907,02		



	(NICOTINAMIDA), VITAMINAS B6, B2 E B1 E FERRO. CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO (10 UNIDADES). ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.										
18	PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO (10 UNIDADES), FARDO COM 10 PACOTES.	PACO TE	150	175	40	40	75	115	110	RS 9,67	RS 6.817,35
19	SOPA TIPO CANJA DE GALINHA COM 400G, ACOMPANHADA DE TORRADAS SOPA TIPO CANJA DE GALINHA COM 400G, ACOMPANHADA DE TORRADAS.	GRAM AS	1750	1800	510	360	800	1035	1225	RS 14,50	RS 108.460,00
20	REFRIGERANTE SABOR COLA REFRIGERANTE SABOR COLA, COPO COM 300 ML.	UND	2437	2250	700	600	1120	2200	2543	RS 5,85	RS 09.322,00
21	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ REFRIGERANTE	UND	2487	2125	500	720	1050	1900	1306	RS 5,63	RS 56.795,44



GOVERNO MUNICIPAL DE

**ACARAPE**

Uma nova história



	SABOR GUARANÁ, COPO COM 300 ML.											
22	REFRIGERANTE SABOR LARANJA REFRIGERANTE SABOR LARANJA, COPO COM 300 ML.	UND	2437	2125	550	720	1050	2050	2218	RS 5,63	RS 62.774,50	
23	REFRIGERANTE SABOR UVA REFRIGERANTE SABOR UVA, COPO COM 300 ML.	UND	1670	2125	350	720	1000	1570	1225	RS 5,96	RS 51.613,60	
24	SUCO DE CAJÁ SUCO DE FRUTA SABOR CAJÁ, COPO COM 300 ML.	UND	2200	2250	380	600	850	1800	1000	RS 6,56	RS 59.564,80	
25	SUCO DE LARANJA SUCO DE FRUTA SABOR LARANJA, COPO COM 300 ML.	UND	1850	2250	220	600	900	1110	300	RS 6,90	RS 49.887,00	
26	SUCO DE MARACUJÁ SUCO DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, COPO COM 300 ML.	UND	3062	2250	400	508	800	1800	800	RS 6,55	RS 63.107,20	
27	SALADA DE FRUTAS VARIADAS SALADA DE FRUTAS VARIADAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ, ABACAXI) COM 400G, ADICIONADA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL.	UND	912	1625	843	360	700	1710	1550	RS 8,45	RS 65.065,00	
<b>VALOR TOTAL LOTE 02</b>										<b>RS 1.476.849,41</b>		

**VALOR GLOBAL: R\$ 1.908.247,31** (Um milhão, novecentos e oito mil, duzentos e quarenta e sete reais e trinta e um centavos).

2.1.1. Os produtos derivados do Leite, as Carnes e Hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados de forma correta e transportado em condições adequadas para que não ocorra o perecimento;

2.1.2. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade;



GOVERNO MUNICIPAL DE

**ACARAPE**

*Uma nova história*



- 2.1.3. Transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado;
- 2.1.4. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- 2.1.5. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao município, através da Secretaria solicitante, determinar a sua destinação;
- 2.1.6. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela compromissária fornecedora, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo Município;
- 2.1.7. Os alimentos prontos, como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens próprias, adequadas ao tamanho de cada encomenda, embalado corretamente, não podendo haver nenhum tipo de fissuras nas embalagens, sendo ainda, dispostos em embalagens descartáveis, que não poderão ser reutilizadas pela contratada;
- 2.1.8. Na entrega dos alimentos prontos, devidamente embalados, o recebedor dos produtos deverá abrir e conferir a quantidade, tipo e qualidade dos mesmos, na presença da pessoa que o estiver entregando;
- 2.1.9. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na Ordem de Serviço. A reposição dos produtos durante o lanche será por conta de funcionários do Município de Acarape ou outros contratados para este fim;
- 2.1.10. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondicioná-las corretamente para tal;
- 2.1.11. A Contratada deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como copos, bandejas, guardanapos, descartáveis, jarras, adoçantes, etc;
- 2.1.12. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações;
- 2.1.13. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;
- 2.1.14. Quando do fornecimento de café a contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade;
- 2.1.15. A Contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.



## ANEXO II RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de licitação, o(s) licitante(s) deverão comprovar o atendimento aos seguintes requisitos:

### a. Habilitação jurídica

A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à **comprovação de existência jurídica da pessoa** e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (Art. 66 da Lei Federal nº 14.133/21), devendo ser observado e apresentado, se for:

- a.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- a.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- a.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- a.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- a.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- a.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

**Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.**



### **b. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- b.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b.3. Prova de regularidade com a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- b.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (Mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943).
- b.6. Declaração quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Esta declaração ficará dispensada em caso de procedimento eletrônico onde o proponente opte por assinalar a opção constante do sistema).
- b.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- b.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.º 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **c. Qualificação Econômico-Financeira**

- c.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrado no órgão competente de origem)
- c.2. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
  - I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
  - II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e
  - III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).
- c.3. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante ou, Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação.
- c.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação.



c.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

c.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

c.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

#### **d. Qualificação Técnica**

d.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

d.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

d.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

#### **e. Declarações**

e.1. Declaração de que a interessada atende aos requisitos de habilitação e de que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

e.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

e.3. Declaração expressa de integral concordância com os termos do termo de referência e seus anexos;

e.4. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

e.5. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.24.12.13.5DE-01 - DATA: 13/12/2024

Categoria: MATERIAL

### 1. PROBLEMA RESUMIDO

Problema de falta de estrutura e recursos para fornecer lanches de qualidade e adequados para as diversas secretarias do município, tornando necessária a contratação de uma empresa especializada em coffee break.

### 2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA PUBLICAÇÃO

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanche tipo coffee break para diversas secretarias do município de Acarape/CE se enquadra como uma contratação de serviços comuns, conforme a Lei 14.133 de licitações. Neste caso, a modalidade de licitação mais adequada seria a pregão, visando garantir a competitividade, transparência e economicidade na contratação do serviço.

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

As Secretarias Municipais de Acarape são responsáveis por uma série de atividades administrativas, operacionais e eventos voltados à melhoria dos serviços públicos prestados à população. Essas atividades incluem reuniões, treinamentos, workshops, eventos comemorativos, fóruns, entre outros, que demandam não apenas infraestrutura logística e administrativa, mas também a provisão de alimentação adequada incluindo quentinhas, self-service, lanche e coffee break.

A alimentação nesses eventos, reuniões ou treinamentos é essencial para garantir o conforto e o bem-estar dos servidores públicos e participantes. Além disso, a oferta de refeições adequadas é um fator que impacta diretamente na produtividade, no engajamento e na efetividade das ações realizadas garantindo que todos os envolvidos recebam refeições nutritivas, balanceadas, de acordo com os horários e formato dos encontros, proporcionando condições ideais para o desenvolvimento das atividades propostas.

### 4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A previsão no plano de contratação anual para a contratação de empresa especializada no fornecimento de lanche tipo coffee break para diversas secretarias do município de Acarape/CE está em conformidade com a nova Lei de Licitações 14.133, garantindo transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos.

### 5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A empresa deve possuir registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e estar em situação regular perante a Receita Federal.
2. A empresa deve apresentar comprovação de capacidade técnica para fornecer o serviço de coffee break, através de atestados de capacidade técnica ou experiência anterior na prestação do serviço.
3. A empresa deve apresentar certidões negativas de débitos trabalhistas e fiscais, comprovando sua regularidade fiscal e trabalhista.
4. A empresa deve apresentar proposta de preço compatível com o mercado e com os serviços a serem prestados, de acordo com os valores de referência estabelecidos pela administração pública.
5. A empresa deve cumprir todas as exigências e especificações técnicas previstas no edital de licitação, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.
6. A empresa deve estar de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

### 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para realizar o levantamento de mercado para a contratação de empresa especializada para fornecimento de lanche tipo coffee break para diversas secretarias do município de Acarape/CE, é necessário realizar uma pesquisa de mercado com empresas do ramo de alimentação que atendam aos requisitos técnicos e financeiros estabelecidos no





edital de licitação. A lei 14.133 de licitações públicas do Brasil exige que a administração pública promova a ampla concorrência e a transparência nos processos de contratação, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

Nesse sentido, é fundamental realizar um levantamento detalhado das empresas fornecedoras, verificando sua capacidade técnica, experiência no ramo, qualidade dos produtos oferecidos, preços praticados e cumprimento de obrigações fiscais e trabalhistas. Dessa forma, a administração pública poderá selecionar a empresa mais adequada para atender às necessidades das secretarias do município de Acarape/CE, garantindo a eficiência e a transparência no processo de contratação pública.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para o objeto de contratação pública consiste na realização de um processo licitatório conforme determina a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. A empresa especializada em fornecimento de lanche tipo coffee break deverá apresentar proposta técnica e de preço, atendendo aos requisitos estabelecidos no edital. Após a seleção da empresa vencedora, será firmado contrato para o fornecimento do serviço para diversas secretarias do município de Acarape/CE, garantindo qualidade, variedade e pontualidade na entrega dos lanches. Todo o processo será realizado de forma transparente e em conformidade com a legislação vigente, visando a melhor prestação de serviço para os órgãos públicos municipais.

### 8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

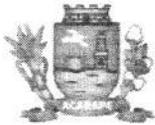
As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	6000
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	3750
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	2100
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	864
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	1156
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	4510
BOLINHA DE QUEIJO Bolinha de queijo pesando 20 gramas cada	UNIDADE	4050
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	4500





BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	3000
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	900
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	690
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	300
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	2110
BOLO TIPO "FOFO" Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP(nicotinamida), vitaminas B6, B2, B1 E ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	GRAMAS	1350
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	550
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	900
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	320



CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	264
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	300
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	508
CACHORRO QUENTE Cacho quente com 300g, contendo salsicha, milho, batata palha, molho e embaldado individualmente.	UNIDADE	908
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	6000
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	3750
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	2100
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	864
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	1156
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	4510
COXINHA DE FRANGO Coxinha de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	4050
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	1375
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	2625
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	1050
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	500
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	550
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	1800
CUSCUZ COM RECHEIO Cuscuz com recheio	UNIDADE	1430
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	6000
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	3750



ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	1500
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	550
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	900
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	3200
ESFIRRA DE FRANGO Esfirra de frango pesando 20 gramas cada	UNIDADE	3800
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	590
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	737
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	250
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	96
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	92
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	395
HAMBÚRGUER Hambúrguer com 300g, contendo carne de hambúrguer, alface e tomate e embalado individualmente.	UNIDADE	595
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Café 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	762
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Café 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	3125
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Café 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	1200
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Café 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	450
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Café 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	963



LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Cfé 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	2000
LANCHE Lanche contendo: Café com leite e pão com ovo. Peso mínimo: Cfé 100ml, leite 150 ml e Pão 50g.	UNIDADE	2000
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	1630
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	875
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	90
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	300
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	115
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	140
MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO Mingau sabor tapioca com milho, copo de 180 ml. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes.	UNIDADE	700
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	625
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	900
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	440
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	335
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	150
MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	565



MISTO QUENTE Misto quente com 250g, contendo queijo e presunto. Embalado individualmente.	UNIDADE	625
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	1500
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	3000
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	1050
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	384
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	530
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	1406
PÃO DE LEITE COM PATÊ Pão de leite recheado com patê	UNIDADE	420
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	42
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	50
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	20
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	10



PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	10
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	32
PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM Pão massa tipo fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP ( nicotinamida ), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades ). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	30
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	150
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	175
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	75
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	40
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	40
PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	115



PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto ( 10 unidades ), fardo com 10 pacotes.	PACOTE	110
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	5500
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	3750
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	1700
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	840
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	900
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	3210
PASTEL DE CARNE Pastel de carne pesando 10 gramas cada	UNIDADE	3800
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g; Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descartaveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados	SERVIÇO	2480
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descartaveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados	SERVIÇO	3320
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descartaveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados	SERVIÇO	970





<p><b>REFEIÇÃO TIPO QUINTINHA</b> Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descarteveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados</p>	SERVIÇO	500
<p><b>REFEIÇÃO TIPO QUINTINHA</b> Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descarteveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados</p>	SERVIÇO	220
<p><b>REFEIÇÃO TIPO QUINTINHA</b> Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descarteveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados</p>	SERVIÇO	1380
<p><b>REFEIÇÃO TIPO QUINTINHA</b> Refeição(tipo quentinha) com minimo de 700g: Composto de: Feijão carioca - 220g, Arroz branco( refogado no alho) - 110g, Macarrão - 900g, Salada crua(cenoura ralada, tomat, cebola, alface americano, acelga) - 80g ou verdura cozida( batata, cenoura e beterraba) 80g, farofa - 20g, Bolinha de carne - 200g ou; assado de panela 200g ou; Bife ao molho 200g ou;Cozido de carne 200g ou; Filé de frango 200g ou; Frango cozido 200g ou; Frango assado 200g ou; Porco assado 200g, porco cozido 200g ou; linguiça 200g. Obs.: acompanhada de descarteveis(talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, no dias úteis, fins de semana e feriados</p>	SERVIÇO	2200
<p><b>REFRIGERANTE SABOR COLA</b> Refrigerante sabor cola, copo com 300 ml</p>	UNIDADE	2437
<p><b>REFRIGERANTE SABOR COLA</b> Refrigerante sabor cola, copo com 300 ml</p>	UNIDADE	2250
<p><b>REFRIGERANTE SABOR COLA</b> Refrigerante sabor cola, copo com 300 ml</p>	UNIDADE	1120
<p><b>REFRIGERANTE SABOR COLA</b> Refrigerante sabor cola, copo com 300 ml</p>	UNIDADE	600
<p><b>REFRIGERANTE SABOR COLA</b> Refrigerante sabor cola, copo com 300 ml</p>	UNIDADE	700

