



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO (ALMOÇO TIPO BUFFET, MARMITEX, COFFEE BREAK, LANCHES) E SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM, DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS EVENTOS REALIZADOS PELO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2550	R\$ 25,33	R\$ 64.591,50
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca; feijão tropeiro ou feijão comum; farofa; uma opção de massa; dois tipos de salada; dois tipos de carne e duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	850	R\$ 25,33	R\$ 21.530,50
3	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2550	R\$ 28,67	R\$ 73.108,50
4	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca ou à grega; strogonoff de frango; batata palha; salada americana (alface americana, tomate, cenoura, manga, pimentão amarelo ou vermelho, cebola roxa, molho para salada); duas opções de bebidas entre sucos e refrigerantes de primeira linha. Mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	850	R\$ 28,67	R\$ 24.369,50
5	MARMITEX Nº 10 - Refeição contendo no mínimo: Arroz branco ou carioca (à escolha do pedido), feijão tropeiro ou comum (à escolha no pedido), salada quente (a escolher), bife de peito de frango, ou boi (a escolher no pedido), uma guarnição (a escolher) e salada fria embalada separadamente. Deverá acompanhar garfo e faca descartáveis, embrulhado individualmente em guardanapo e ensacado. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	4400	R\$ 17,94	R\$ 78.936,00

Mur



6	COFFEE BREACK TIPO 1 - Contendo: 03 tipos de salgados médios quentes (frito e assado) do tipo coxinha, croissant, pastel ou similar; 03 tipos de salgados médios frios do tipo pão de queijo, sanduíche natural, sanduíche de pão com requeijão ou similar; 02 tipos de suco (a escolher); iogurte (sabor morango); café; refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná); salada de frutas (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa (200ml); 03 tipos de bolo sabor a escolher (fatia média de 100g). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 23,05	R\$ 78.370,00
7	COFFEE BREACK TIPO 2 - Contendo: 01 salgado médio (aproximadamente 100g), quente do tipo coxinha, cachorro quente ou similar e 01 salgado médio frio (aproximadamente 100g) do tipo pão de mel, sanduíche natural ou similar, 02 tipos de suco (a escolher), café, refrigerante (de primeira linha tipo cola ou guaraná), frutas fatiadas (a escolher entre melão, melancia, abacaxi, mamão) (considerando 100g por pessoa), 02 tipos de bolo sabor a escolher (considerando a fatia média de 120g por pessoa). A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	3400	R\$ 21,75	R\$ 73.950,00
8	COFFEE BREACK TIPO 3 - Contendo: 01 mini pão francês com 01 fatia de peito de peru e 01 fatia de mussarela de 15 g cada; 02 pães de queijo de 25 g cada; 03 tipos de salgados, sendo 04 salgados de 20 g cada; salada de fruta (6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher), sendo 150 ml por pessoa; 02 copos de 200 ml de suco (mínimo 2 tipos de suco) e/ ou refrigerante de primeira linha cola ou guaraná. OBS.: No caso de oferecer refrigerante, deverá oferecer no mínimo mais um tipo de suco. A ser servido em local determinado pela contratante, dentro da cidade. Com talheres, pratos, copos, guardanapos, toalhas, travessas, objetos de serviço e mesas já incluídos. Quantitativo por pessoa. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2000	R\$ 25,05	R\$ 50.100,00
9	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1 - Contendo: sanduíche natural (aproximadamente 150g) 02 salgado grande (aproximadamente 150g) do tipo pão pizza ou coxinha ou pão de frango ou cachorro quente a escolher; 01 fatia de bolo (aproximadamente 100 g) 01 biscoito doce ou salgado (a escolher), 01 fruta inteira a escolher entre maçã ou tangerina; 01 tipo de bebida (escolher entre refrigerante de primeira linha em garrafa pet 200ml ou suco de uva em caixa tetra pak 200ml de primeira linha) 500ml de água. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	5000	R\$ 15,49	R\$ 77.450,00
10	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2 - Contendo: Salada de Frutas 300 ml (Com caldo de laranja e 6 tipos de frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e laranja obrigatórios; e morango, goiaba, kiwi ou uva a escolher) e uma fatia de bolo (100 g P) em embalagem individual, descartável com tampa e 01 colher descartável. Acompanha Granola 30 g por pessoa, em embalagem individual. Produtos frescos que atendam todas as recomendações de higiene. (Lanche por pessoa)	UND	2400	R\$ 11,02	R\$ 26.448,00
11	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 3 unid de pitaya e 5 de goiaba. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta;	UND	27	R\$ 2.933,33	R\$ 79.199,91



BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura

BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura

SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.

DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar;

MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor.

MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA.

Ou **ARROZ:** 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor

PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou

1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno).

ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa,

OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher

BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l.

CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira.

02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva;

03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco;

50 (cinquenta) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml.

12 (Doze) unidades de água mineral com gás;

15 (quinze) sabores variados de energético;

12 (Doze) Gatorades diversos

30 (trinta) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.

05 (Cinco) Água tônica.

MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso.

TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARAVINHO

COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML., 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML;

Abridor de coco;

PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso.

TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa;

AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.

Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz.

Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas e demais refeições.

2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;

PORTA GUARDANAPO

Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.



	<p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>				
12	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS: 200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 Goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) energético;; 04 (Quatro) Gatorades variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 03 (Cinco) Água tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS; tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em massas. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.</p>	UND	29	R\$ 2.333,33	R\$ 67.666,57



	<p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.</p>				
13	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3</p> <p>FRIOS: 100g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas); 300 de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; Bolo BRANCO; Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Banana, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 goiaba.</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS: 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor</p> <p>PROTEINAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno).</p> <p>ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher Conforme solicitação do município, caso seja necessário, o fornecedor deverá preparar opções sem glúten.</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 01 (Uma) garrafa e suco integral de uva tinto; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (Seis) Energético; 04 (Quatro) Gatorades sabores variados; 24 (Vinte e Quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica MATERIAL DE APOIO: Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso.</p>	UND	30	R\$ 1.566,67	R\$ 47.000,10



	<p>TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente.</p> <p>Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne , em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz.</p> <p>Talher: Tais como: 20 garfos de mesa</p> <p>Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos emmassas.</p> <p>Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.</p> <p>02 (Dois) Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio;</p> <p>Porta Guardanapo.</p> <p>Todos as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo.</p> <p>A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município.</p> <p>A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.</p>				
14	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS)</p> <p>BOLOS: BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g ,assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta;</p> <p>BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 kg sendo 120 g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa);</p> <p>Cestinha de charque com geleia de pimenta.</p> <p>Obs: Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta a integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ: Café servido em garrafa térmica com capacidade de 1l.</p> <p>02 (dois) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju;</p> <p>10 (dez) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml.</p> <p>08 (Oito) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso.</p> <p>TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho</p> <p>COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML;</p> <p>Abridor de coco;</p> <p>PRATO PARA SOBREMESA: 10 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso.</p> <p>TALHER DE SERVIÇOS: Tais como; 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 30 garfos de mesa;</p> <p>AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.</p> <p>FORRO DE MESA: em tecido gabardine ou superior medindo 3 metros em cores a serem definidas posteriormente.</p> <p>02 (Dois) PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p>	UND	30	R\$ 766,67	R\$ 23.000,10
VALOR TOTAL					R\$ 785.720,68

1.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

1.2.1. Para o **ITEM: 01 e 03** (Cota Principal 75% - Ampla Participação), poderão participar os interessados que atendam aos requisitos do edital.

1.2.2. Para o **ITEM: 02 e 04** (Cota Reservada até 25%), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.2.3. Para os **ITENS: 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13 e 14**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.2.4. Se a mesma pessoa jurídica vencer a cota reservada e a cota de ampla concorrência, a contratação do objeto será pelo menor valor obtido na licitação.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (Doze) Meses, contados da assinatura do Instrumento Contratual e sua divulgação acontecerá no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 (Dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6.1 QUANTIDADES POR DEPARTAMENTO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREF.	FMS	FME	FMAS	FMC	TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1	900	300	600	300	450	2550
2	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 1	300	100	200	100	150	850
3	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2	900	300	600	300	450	2550
4	REFEIÇÃO TIPO BUFFET 2	300	100	200	100	150	850
5	MARMITEX Nº 10	800	300	2.000	300	1000	4400
6	COFFEE BREACK TIPO 1	1300	300	1.000	300	500	3400
7	COFFEE BREACK TIPO 2	1300	300	1.000	300	500	3400
8	COFFEE BREACK TIPO 3	500	300	700	200	300	2000
9	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 1	800	700	2.200	500	800	5000
10	LANCHE EMBALAGEM FECHADA 2	500	300	1.000	300	300	2400
11	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1	-	-	-	-	27	27
12	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2	-	-	-	-	30	30
13	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3	-	-	-	-	30	30
14	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4	-	-	-	-	30	30

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA E DEMAIS SECRETARIAS**, em especial aquelas relacionadas pela Prefeitura Municipal, fornecendo refeições e lanches adequados às pessoas participantes dos eventos realizados pela Prefeitura municipal e demais Secretarias, em horário e local apropriados,



durante todo o período no qual estejam sendo realizados os eventos objetivando o atendimento as demandas solicitadas, pelo período de 12 (Doze) meses

2.1. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual de 2024, pois o município não elaborou Plano de Contratações em 2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado, observou-se que o objeto ao qual se refere este Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios exigidos e a solução proposta é o **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO (ALMOÇO TIPO BUFFET, MARMITEX, COFFEE BREAK, LANCHES) E SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS EVENTOS REALIZADOS PELO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA E DEMAIS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL.**

3.2 As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos do objeto da contratação, foram definidos por este(s) setor(es) demandante(s), com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Na presente contratação NÃO será indicado marcas, características ou modelo(s).

4.1.1.1. Na presente contratação NÃO será admitida, especificações e características em desacordo com as contidas neste Termo de referência;

4.1.2. Não haverá a exigência de amostra ou prova de conceito;

4.1.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Das Condições de Fornecimento, dos Locais e Prazos de Entrega

5.1.1 A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com o Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e à proposta de preços apresentada.

5.1.1.1 As entregas dos produtos serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura Municipal e demais Secretarias, mediante a emissão de Ordens de Fornecimento (através de e-mail);

5.1.1.2 As Ordens de Fornecimento serão encaminhadas através de e-mail pela Prefeitura Municipal e demais Secretarias ao(à) CONTRATADO(A) com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data de realização do evento;

5.1.2 A entrega dos produtos, será de forma parcelada, na medida da necessidade, as Secretarias interessadas, através de servidores previamente autorizados, farão as solicitações dos produtos junto à contratada, mediante formulário próprio de Ordem de Fornecimento, emitido pelo encarregado responsável.



5.1.3 As refeições deverão ser preparadas com produtos de primeira qualidade, para consumo imediato, e deverão estar de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária, não sendo aceito em hipótese alguma produtos reaproveitados, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

5.2 Das Condições de Aceitação Do Objeto

5.2.1. As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a **01 (uma) hora** da sua entrega.

5.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.2.3 As refeições devem ser frescas, com preparo diário, não podendo serem entregues refeições do dia anterior.

5.2.4. É de responsabilidade do fornecedor as condições de conservação dos produtos entregues, resistência das embalagens, validade, temperaturas exigidas, presença de sujidade, material estranho e insetos.

5.2.5. O transporte dos produtos deve seguir as normas adequadas relativas a embalagens, volumes e outros;

5.2.6 Os materiais diversos não deverão ser acondicionados em uma mesma embalagem/caixa.

5.2.7 As refeições/Lanches deverão obedecer rigorosamente os **padrões de qualidade sanitários**, sendo que a área de produção da alimentação deverá estar sempre limpa e higienizada, conforme normatização da Vigilância Sanitária.

5.2.8 A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização (**inclusive sanitária**) por parte do município, para acompanhar o fornecimento das refeições, devendo a Contratada prestar esclarecimentos solicitados e atender às reclamações formuladas, inclusive quanto às entregas.

5.2.9 A **CONTRATADA** deverá possuir **Licença Sanitária expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Município**, por se tratar de fornecimento de refeições.

5.2.10 As refeições deverão ser produzidas no mesmo dia que serão consumidas.

5.2.11 A licitante vencedora deverá cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

5.2.12 Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

5.2.13 A contratada deverá se responsabilizar pela qualidade dos produtos ofertados, não podendo apresentar deficiências técnicas, assim como pela adequação do mesmo às exigências deste Termo e da licitação.

5.2.14 Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

5.1.15 No ato da entrega, os materiais serão analisados em sua totalidade, sendo que aquele(s) que não satisfizer(em) à especificação exigida ser(ão) devolvido(s), à contratada.

5.1.16 Após a entrega dos produtos, caso esteja comprovado a má qualidade nas refeições, a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, **IMEDIATAMENTE** às suas expensas, o produto que vier a ser recusado por apresentar má qualidade, alterações, irregularidade e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo e exigidas no Edital e seus Anexos, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pela contratante, ficando a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

5.1.17 A recusa da CONTRATADA em atender o estabelecido no item anterior, implicará na aplicação das sanções previstas no presente edital.

5.1.18 Verificada alguma falha no fornecimento, a Contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, os produtos entregues e não aceitos pelo Contratante, em função da existência de irregularidades, incorreções, **IMEDIATAMENTE**, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, sem ônus adicional para a Contratante, sem o que será convocada a segunda classificada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em Lei.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o Contratante 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.

6.4. O Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Fiscalização:

6.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.6. Fiscalização Técnica:

6.6.1. O fiscal técnico 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.

6.6.2. O fiscal técnico do contrato anotar 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.

6.6.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6.4. O fiscal técnico 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.

6.6.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.6.6. O fiscal técnico 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.

6.7. Fiscalização Administrativa:

AV. RAUL BANDEIRA, 21 | CENTRO | PAUDALHO - PE | CEP: 55.825-000

TEL: (81) 3636.1156 | CNPJ: 11.097.383/0001-84

www.paudalho.pe.gov.br





6.7.1. 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.

6.7.2. Caso ocorra 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.

6.8. Gestor do Contrato:

6.8.1. 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 serviço, 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.

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

6.8.3. 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.

6.8.4. 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 atesto de cumprimento de obrigações.

6.8.5. 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.8.6. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do objeto:

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, 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.

7.1.2. 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.



7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. 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.

7.1.5. 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 Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.6. 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.

7.1.7. 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.

7.2. Liquidação:

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal/Fatura, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.2.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal/Fatura apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1. O prazo de validade;

7.2.2.2. A data da emissão;

7.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão ou entidade contratante;

7.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5. O valor a pagar; e

7.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.2.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores- SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no procedimento de contratação, bem como ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP para identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.6. Constatando-se a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.



7.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, 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.

7.2.8. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado o contraditório e a ampla defesa.

7.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.3. Prazo de pagamento:

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA.

7.4. Forma de pagamento:

7.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.4.1.1. O Contratado assumirá os custos decorrentes da transferência de valores caso indique conta bancária que não seja da Caixa Econômica Federal – CEF.

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

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

7.4.3.1. 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.

7.4.4. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar Federal 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.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preços.

8.2. Exigências de habilitação:

8.2.1. Habilitação jurídica:

8.2.1.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio correspondente;

AV. RAUL BANDEIRA, 21 | CENTRO | PAUDALHO - PE | CEP: 55.825-000

TEL: (81) 3636.1156 | CNPJ: 11.097.383/0001-84

www.paudalho.pe.gov.br



- 8.2.1.3. 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;
- 8.2.1.4. 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;
- 8.2.1.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.2.1.6. 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;
- 8.2.1.7. 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 Federal nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- 8.2.1.8. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário.
- 8.2.1.9. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.2.1.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

- 8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- 8.2.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 8.2.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.2.2.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.2.2.5. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- 8.2.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.2.2.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou distrital, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.2.2.8. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.2.2.9. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.



8.2.2.10. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.3. Qualificação econômico-financeira:

8.2.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de sociedade simples;

8.2.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.2.4. Qualificação Técnica:

8.2.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, 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.

8.2.4.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.2.4.1.2. O licitante 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.

8.2.4.1.3. Licença Sanitária expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Município.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado total da contratação é de **R\$ 785.720,68 (Setecentos e Oitenta e Cinco mil, setecentos e vinte reais e sessenta e oito centavos).**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento geral do município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

PREFEITURA MUNICIPAL E DEMAIS SECRETARIAS: Programa de Trabalho: 04.122.0401.2801.0000 - 04.122.0401.2813.0000 - 15.122.1501.2978.0000 - 26.782.1504.2096.0000. Elemento de Despesa: 33.90.30 - 33.90.39;

FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA: Programa de Trabalho: 13.392.1301.2822.0000 - 13.392.1301.4043.0000 Elemento de Despesa: 33.90.30 - 33.90.39;

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE: Programa de Trabalho: 10.122.1001.2844.0000 - 10.301.1001.2971.0000 - 10.302.1001.2855.0000 - 10.304.1001.2865.0000. Elemento de Despesa: 33.90.30 - 33.90.39;

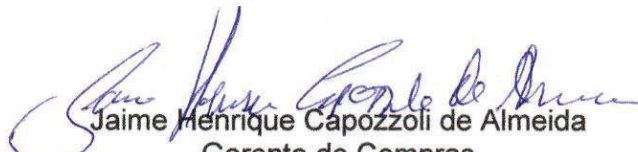
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO: Programa de Trabalho: 12.122.1201.2889.0000 - 12.361.1201.2890.0000 - 12.361.1201.2892.0000 - 12.361.1201.4026.0000 - 12.365.1201.4010.0000 - 12.365.1201.4011.0000. Elemento de Despesa: 33.90.30 - 33.90.39;

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: Programa de Trabalho: 08.122.0801.2868.0000 - 08.243.0802.4037.0000 - 08.243.0806.2949.0000 - 08.244.0802.2878.0000 - 08.244.0802.2969.0000 - 08.244.0806.2885.0000 - 08.244.0805.2879.0000 - 08.244.0807.2869.0000. Elemento de Despesa: 33.90.30 - 33.90.39;



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

Paudalho, 25 de Junho de 2024.


Jaime Henrique Capozzoli de Almeida
Gerente de Compras