



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

## TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

**1. OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DOS SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES DESTINADAS ÀS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE TIANGUÁ – CE.

### 1.1. DO ORGÃO GERENCIADOR

1.1.1. SECRETARIA DE SAÚDE

### 1.2. DO ORGÃOS PARTICIPANTES

1.2.1. SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E TURISMO, SECRETARIA DE JUVENTUDE ESPORTE E LAZER, SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL.

## 2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DIVISÃO POR ITEM.

2.1. O presente termo de referência é oriundo da solicitação de despesa proveniente da Secretaria de Saúde, órgão responsável pelo presente processo administrativo.

2.2. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE (AMPLA PARTICIPAÇÃO, COTAS RESERVADAS PARA ME, EPP e MEI e LOTE EXCLUSIVO PARA ME, EPP e MEI).

2.2.1. Para o cumprimento do disposto no art. 48 da Lei Complementar 147/14, a administração pública:

I - Deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014).

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

2.2.2. **OS QUANTITATIVOS DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO ESTÃO DIVIDIDOS DA SEGUINTE FORMA:** Cota Principal corresponde a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinados à participação dos interessados que atendam aos requisitos do edital; Cota Reservada corresponde a 25% (vinte e cinco por cento) destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

2.2.3. Para os **LOTES DE AMPLA PARTICIPAÇÃO**, poderão participar toda e qualquer Empresa que atenda o exigido no Edital e seus anexos.

2.2.4. Para os **LOTES DE COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI e LOTES EXCLUSIVOS PARA ME, EPP e MEI**, somente poderão participar Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.

## 2.3. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO EM LOTES

2.3.1. O não parcelamento do objeto em itens, nos termos do art. 23, §1º, da Lei nº 8.666/93, nesse caso se demonstra técnica e economicamente viável, já que cada lote/grupo foi feito





conforme natureza/características de cada objeto, e não tem finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa tão somente assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também atingir a sua finalidade efetivamente que é a de atender a contento as necessidades da Administração pública.

**2.3.2.** Haja também que a licitação por itens, isolados exigirá elevado número de processos disputas, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle colocando em risco a economia de escala, celeridade processual, eficiência, por fim, perda da não consecução dos fins desejados e comprometendo ainda mais a seleção da Proposta de Preços mais vantajosa para a administração, nos termos do acórdão nº 5301/2013 – segunda câmara TC 009.965/2013-0 TCU, relator Ministro-substituto André Luís de Carvalho, 3.9.2013

**2.3.3.** A escolha da divisão dos itens em lotes justifica-se em virtudes das características dos produtos, eficiência na fiscalização dos contratos e pela celeridade na conclusão de seu processo licitatório.

**2.3.4.** Informamos que os itens forma agrupados em lotes pelo seguinte motivo: os itens são de mesma natureza e guardam relação entre si; há no mercado diversas empresas capazes de atender ao fornecimento simultâneo de todos os itens que fazem parte dos grupos, os itens a serem adquiridos são comuns e há grandes quantidades de fornecedores no mercado; o fato da licitação ser por grupo também recai no fato de buscar diminuir o número de fornecedores contratados, com vistas a preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores. Nessa linha, o fato de lidar com um único fornecedor de cada segmento diminuem o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: prestação dos serviços e garantidas dos mesmos. O aumento da eficiência administrativa também é da estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública;

**2.3.5.** A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência e seus Anexos, em lote(s) justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar nas dificuldades gerenciais e, até mesmo, na busca da uniformidade de preços, pois a contratação tem à finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao largo da prestação dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços ou fornecedores com diversos preços para um mesmo item;

**2.3.6.** O não parcelamento do objeto em itens, nos termos do art. 23, 81º, da Lei nº 8.666/1993, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública;

**2.3.7.** O agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista à celeridade, economia de escala, à eficiência na fiscalização de contrato único e os transtornos que poderiam surgir com à existência de duas ou mais empresas para a prestação dos serviços licitados. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo;

**2.3.8.** No que é pertinente aos lotes, a prática tem demonstrado que para alguns casos à licitação festa por lote atende melhor ao interesse público que por item, tendo em vista que os





itens foram divididos para atenderem à lotes específicos, guardada a devida especificidade de cada objeto por lote. Dessa forma, além da celeridade que é um dos princípios da licitação na modalidade pregão, os licitantes possuem a possibilidade de apresentarem melhores ofertas nos lances, considerando as despesas com fretes, mão de obra, descontos obtidos com fornecedores, etc. Sem dúvidas e à empresa vem participar licitação sabendo que poderá lograr-se vencedora apenas em um item, este produto ou serviço será cotado bem mais caro pura que a mesma não tenha prejuízos, como já citado, com fretes, combustíveis, manutenção, mão de obra, dentre outros, etc.;

**2.3.9.** Muitas vezes quando a licitação é realizada por item, há demora em se entregas os produtos ou serviços, por que algumas empresas ou pessoas físicas não comparecem para assinar o contrato ou não cumprem com o mesmo Assim, a Administração tem que convocar o segundo, terceiro, quarto e demais colocados, até que consiga um que tenha

Interesse de assumir aquele determinado item, muitas vezes com um valor que não viabiliza ser assumido de forma isolada, o que não ocorre em uma licitação por lote;

**2.3.10.** Saliente-se ainda que todos os preços unitários devam ser apresentados conforme o valor de mercado, fato este a ser verificado nas propostas apresentadas, considerando que para esses objetos várias empresas costumam participar do certame e os preços cotados serão verificados se realmente são os menores preços válidos apresentados;

**2.3.11.** Portanto, inquestionavelmente a licitação realizada por lote atende melhor no interesse público, já que, dentre outros, tem assegurado o princípio da economicidade;

**2.3.12.** Noutro ponto, observamos que quando se comprova que o critério de julgamento, mormente por não gerar prejuízo “o certame e ainda não ferir à mais fácil para qualquer licitante oferecer menores valores para lotes com vários itens do que para lotes com poucos ou somente um item;

**2.3.13.** Não há qualquer prejuízo ao certame com o critério escolhido, o julgamento será procedido resguardando princípios fundamentais tais como, igualdade e competitividade, e em conformidade com as exceções tratadas em lei, tomando, portanto inexorável a regularidade desta licitação;

**2.3.14.** Não se tem como novidade ainda neste Município que proceda a licitações julgadas por tem que atenderam sobremaneira ao interesse público, citamos como exemplo que alguns Pregões realizadas, que fora julgado por menor preço por lote e fora exitoso desde o procedimento licitatório até a execução do contrato.

**2.3.15.** Com efeito, 85 justificativas paras adoção de lote nesse certame são plenamente corroboradas, por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

**Mais econômica** “(Acórdão no 3140/2006 do TCU). (grifo nosso)

O TCU também tem dito que a coisa de ser avaliada caso a caso. No acórdão 5134/2014-segunda Câmara por exemplo, o relator foi muito lúcido ao afirmar que o relator que não houve a alegada afronta à jurisprudência do TCU ressaltando que:

**“a interpretação da Súmula/TCU 247 não pode se restringir à sua literalidade, quando ela se refere a itens. A partir de uma interpretação sistêmica, há de se entender itens, lotes e grupos”.**





E um dos argumentos mais interessantes a se levar em conta na hora de optar entre ITEM ou LOTE é a capacidade operacional da unidade para lidar com diversos contratos. Isso bem entendido no **Acórdão 2796/2013-Plenário e no Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara**.

No Acórdão nº 2.796/2013, o TCU assevera que a **“a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de servidores reduzido pode se enquadrar, em nossa visão, na exceção prevista na Súmula nº 247, de que haveria prejuízo para o conjunto dos bens a serem adquiridos”**.(grifou-se e negritou-se). Logo, a possível ineficiência na gestão e fiscalização de serviços, oriunda muitas vezes de uma administração com quadro pessoal de servidores bastante reduzido, como acontece, em inúmeros Órgãos/Entidades, pode, na visão do TCU, servir de supedâneo para utilização do critério global.

O próprio TCM/CE já se manifestou através do Acórdão nº 688/2017, da lavra do Nobre Conselheiro-Substituto, Dr. Davis Santos Matos, que julgou o processo 2011. MRU.PCS.10147/12, pela possibilidade de julgamento por lotes, a saber:

“(…) No entanto, a adjudicação por lote, também autorizada pela mesma norma, não pode ser descartada, razão pela qual continua no leque de escolhas do gestor público”.

**2.3.16.** Isto posto, optou-se por adotar um pregão do tipo menor preço por lote, ao invés de um pregão com base no menor preço por item, por entender que a contratação dessa forma seria mais conveniente, aumentaria a uniformidade dos valores e fornecimentos, e reduziria os riscos de conflitos. Além disso, mesmo em se tratando de licitações de tipo menor preço por lote, os valores por item ainda assim deverão ser levados em consideração e verificada sua coerência evitando-se distorções nos valores para cada item em visitas a realidade mercadológica.

### **2.3.17. DA QUANTIDADE E DESCRIÇÃO**

**2.3.17.1.** As quantidades e especificações, conforme solicitações de despesas anexas aos autos;

**2.3.17.2.** Os itens que contiverem a indicação de marcas, serão somente para parâmetro de qualidade e para facilitar a descrição do objeto a ser licitado, não impedindo que os licitantes apresentem produtos equivalentes similares ou de melhor qualidade (ACÓRDÃO nº 2401/2006 e ACÓRDÃO nº 113/2016, e SÚMULA TCU 270).

### **2.4. OS QUANTITATIVOS DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO ESTÃO DIVIDIDOS DA SEGUINTE FORMA:**

#### **LOTE 01 - EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI**

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND.</b>	<b>QTD</b>
1	Suco de fruta in natura - suco de fruta in natura de frutas da estação (abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, acerola, manga, graviola), servida em copos de 200ml.	Unidade	10250
2	Salada de frutas - frutas: mamão, abacaxi, goiaba, banana, maçã, manga, contendo na calda suco de laranja, leite condensado, com consistência bem cremosa, servida em copo plástico de 250 ml.	Unidade	5500





3	Suco de Polpa de Frutas (goiaba, manga e cajá), acondicionados em recipientes de 5L.	Litro	30
---	--	-------	----

**LOTE 02 - EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	Refrigerante de 2 litros - tipo cola, laranja, uva, guaraná, em garrafa tipo pet.	Unidade	6220
2	Água mineral natural sem gás, acondicionada em copos de 200ml, com tampa aluminada, embalagem prática para consumo imediato, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	Unidade	600

**LOTE 03 - EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. Refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná em copos de 180ml, sendo 01 copo por comensal.	Unidade	3600
2	Creme de Galinha com arroz - acompanhado de refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180 ml.	Unidade	5550

**LOTE 04 - EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	SERVIÇO DE BUFFET - almoço composto por dois tipos de saladas, dois tipos de carne, arroz, dois tipos de suco, para 100 pessoas.	Unidade	155
2	COOFFE BREAK - 10 salgados variados, 02 fatias de torta de frango, 02 copos de suco, água mineral, café preto e leite, incluso descartáveis, 02 pessoas para servir, (quantidade por pessoa).	Unidade	5700

**LOTE 05 - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	REFEIÇÃO - por pessoa: composta por arroz, feijão, salada, proteína (opções: bovina, suína, ave, peixe), com no mínimo 02(duas) guarnições. Acompanhamento de bebida (opções: suco, refrigerante em lata (350ml), água mineral.	Unidade	1500





2	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina, frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão cariquinho ou 250g de baião de dois 100g de salada mista (alface, batata, beterraba, cenoura, chuchu, tomate, etc), 70g de macarrão e 30g de farofa, acompanhada de talheres (garfo e faca) descartável ou não.	Unidade	6338
---	---	---------	------

**LOTE 06 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	REFEIÇÃO - por pessoa: composta por arroz, feijão, salada, proteína (opções: bovina, suína, ave, peixe), com no mínimo 02(duas) guarnições. Acompanhamento de bebida (opções: suco 100 ml, refrigerante em lata (350ml), água mineral.	Unidade	500
2	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA - Contendo no mínimo 200g de carne frita ou cozida (bovina, frango ou suína), 150g de arroz branco e 100g de feijão cariquinho ou 250g de baião de dois 100g de salada mista (alface, batata, beterraba, cenoura, chuchu, tomate, etc), 70g de macarrão e 30g de farofa, acompanhada de talheres (garfo e faca) descartável ou não.	Unidade	2112

**LOTE 07 - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	Refeição tipo RODÍZIO: contendo no mínimo: carne assada (bovina, frango, linguiça, suína), arroz e feijão ou baião de dois, farofa de cuscuz ou mandioca, macarrão, salada crua ou cozida (alface, batata, cenoura, chuchu, tomate, vagem, etc.) com no mínimo 700g.	Unidade	5138
2	Refeição Individual Tipo Self Service: arroz, feijão ou baião de dois, macarrão, farofa, verdura, frango, carne bovina ou suína (assado ou cozido), acompanhado de um copo de 200ml de refrigerante ou suco natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	1463

**LOTE 08 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	Refeição tipo RODÍZIO: contendo no mínimo: carne assada (bovina, frango, linguiça, suína), arroz e feijão ou baião de dois, farofa de cuscuz ou mandioca, macarrão, salada crua ou cozida (alface, batata, cenoura, chuchu, tomate, vagem, etc.) com no mínimo 700g.	Unidade	1712
2	Refeição Individual Tipo Self Service: arroz, feijão ou baião de dois, macarrão, farofa, verdura, frango, carne bovina ou suína (assado ou cozido), acompanhado de um copo de 200ml de refrigerante ou suco natural da fruta, acompanhado de uma sobremesa 150ml.	Unidade	487





**LOTE 09 - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. ( Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	1500
2	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	1500
3	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	375
4	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	4613
5	Salgadinhos Diversos (Cento): mini salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, canudinho, pastel salgado, pastel doce, bolinha de queijo, bolinha de presunto, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Cento	7193
6	Café com bolo de milho - bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servidas em copinhos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite ovos açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	3525
7	Chocolate com bolo fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, perca pita de 180ml por comensal; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	2850
8	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml;bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos,margarina,02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1725
9	Café, Café Com Leite, Bolo Fofo bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	6225
10	Café, Café Com Leite, Bolo De Milho: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	3900
11	Café, Café Com Leite, Bolo Luís Felipe: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	4538
12	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml; bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina,02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1800





13	Chocolate, Café, Bolo Fofó - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão adoçada, servida em copinhos de 50ml; bolo tipo fofó, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	4200
14	Cachorro-quente, sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha.	Unidade	1500
15	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	3825
16	Misto quente com suco de frutas in natura - sanduíche com pão tipo hambúrguer com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga).	Unidade	2700
17	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	375
18	Misto quente na Chapa com suco de frutas in natura e Café - sanduíche com pão de forma com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga); e bebida infusão (café), adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	3375
19	Tapioca Pequena com Queijo Coalho, Café, Café Com Leite: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, café com leite bebida infusão com leite copo de 200ml; tapioca de 70g tendo como ingrediente básico farinha de mandioca, com queijo coalho 20gr.	Unidade	1125
20	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	3000
21	Cachorro-quente, Refrigerante: sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, em copos de 180ml, 02 copos por comensal.	Unidade	1538
22	Caldo de carne, pãozinho, caldo de carne, contendo como ingredientes básicos carne moída bovina, fios de ovos de galinha, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola tendo com acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	8475
23	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade. percapita de 180ml por comensal, Refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná em copos de 180ml, sendo 02 copos por comensal.	Unidade	4950
24	Cachorro-Quente, Refrigerante, Café: Sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180ml, 02 copos por comensal; bebida infusão, adoçada, tendo como ingrediente básico café, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	4875
25	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	75







26	Bolo confeitado bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, recheio e cobertura. Peso mínimo: 4Kg.	Unidade	158
----	--	---------	-----

**LOTE 10 - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD
1	CAFÉ DA MANHÃ - por pessoa: frutas, suco 100ml, café 100ml, leite 100ml, pão, queijo, presunto, ovo, tapioca. ( Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	500
2	LANCHE- por pessoa: café 100ml, leite 100ml, suco 100ml, salgados variados, pães com patê e bolo (Incluindo copos, pratos e guardanapos descartáveis).	Unidade	500
3	Coxinha Sabor de frango de 140g.	Unidade	125
4	Salgados Diversos: salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, pastel salgado, pão de queijo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Unidade	1537
5	Salgadinhos Diversos (Cento): mini salgados tipo rissole, coxinha, empadinha, canudinho, pastel salgado, pastel doce, bolinha de queijo, bolinha de presunto, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo e recheios próprios.	Cento	2397
6	Café com bolo de milho - bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servidas em copinhos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite ovos açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1175
7	Chocolate com bolo fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, perca pita de 180ml por comensal; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	950
8	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml;bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos,margarina,02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	575
9	Café, Café Com Leite, Bolo Fofo bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	2075
10	Café, Café Com Leite, Bolo De Milho: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de milho, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1300
11	Café, Café Com Leite, Bolo Luís Felipe: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, bebida infusão adoçada, tendo como ingredientes básicos café e leite, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1512





12	Café com bolo Luís Felipe -bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml; bebida infusão, adoçada, tendo como ingredientes básicos café, servida em copos de 180ml; bolo tipo mole, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, queijo ralado, ovos, açúcar, margarina, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	600
13	Chocolate, Café, Bolo Fofo - bebida achocolatada, tendo como ingredientes básicos leite integral, chocolate em pó, leite condensado e creme de leite, podendo ser servido quente ou gelado, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão adoçada, servida em copinhos de 50ml; bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite ou suco de frutas, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, 02 fatias por comensal, pesando em média 40g.	Unidade	1400
14	Cachorro-quente, sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha.	Unidade	500
15	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango sem presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	1275
16	Misto quente com suco de frutas in natura - sanduíche com pão tipo hambúrguer com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga).	Unidade	900
17	Cachorro Quente Tradicional (pão, salsinha de frango ou suína, milho verde, queijo e batata palha) de 150g.	Unidade	125
18	Misto quente na Chapa com suco de frutas in natura e Café - sanduíche com pão de forma com uma fatia de queijo mínimo 20g com 2 fatias de presunto defumado e 10g de manteiga de primeira qualidade; suco de fruta in natura de frutas de estação (mamão, abacaxi, goiaba, banana da prata, laranja ou manga); e bebida infusão (café), adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	1125
19	Tapioca Pequena com Queijo Coalho, Café, Café Com Leite: bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml, café com leite bebida infusão com leite copo de 200ml; tapioca de 70g tendo como ingrediente básico farinha de mandioca, com queijo coalho 20gr.	Unidade	375
20	Sanduíche- com massa folheada, queijo e recheio de frango com presunto, embalado individualmente, com peso de 250mg.	Unidade	1000
21	Cachorro-quente, Refrigerante: sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, em copos de 180ml, 02 copos por comensal.	Unidade	512
22	Caldo de carne, pãozinho, caldo de carne, contendo como ingredientes básicos carne moída bovina, fios de ovos de galinha, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola tendo com acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, percapita de 180ml por comensal; bebida infusão, adoçada, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	2825
23	Creme de frango com pãozinho e refrigerante - creme de frango, tendo como ingredientes básicos carne de frango desfiada, creme de leite, milho verde, farinha de trigo, sal, colorífico, óleo, coentro, cebolinha, cebola, tendo como acompanhamento pãozinho de leite pesando em média 25g a unidade, percapita de 180ml por comensal, Refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná em copos de 180ml, sendo 02 copos por comensal.	Unidade	1650





24	Cachorro-Quente, Refrigerante, Café: Sanduíche de pão tipo hot dog, pesando 50g, recheado com salsichão, molho de tomate, com cobertura de queijo ralado e batata palha; refrigerante tipo cola, laranja, uva, guaraná, servidos em copos de 180ml, 02 copos por comensal; bebida infusão, adoçada, tendo como ingrediente básico café, servida em copinhos de 50ml.	Unidade	1625
25	Bolo Simples, Sabores: Chocolate, laranja ou baunilha.	Unidade	25
26	Bolo confeitado bolo tipo fofo, tendo como ingredientes básicos farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, fermento em pó, recheio e cobertura. Peso mínimo: 4Kg.	Unidade	52

### 3. REFERENCIAL DOS PREÇOS

**3.1.** Os preços de referência foram estimados com base nas cotações realizadas pelo Setor de Cotação da Prefeitura Municipal de Tianguá/Ce, anexas aos autos.

**3.2.** Entregar os produtos licitados/contratados mediante expedição de ORDENS DE FORNECIMENTO, contados do recebimento da ordem de fornecimento, nos locais determinados pelo Setor Solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas neste termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços.

**3.3.** Os produtos serão requisitados, conforme a necessidade da secretaria e deverão ser entregues em local determinado na ordem de fornecimento.

**3.4.** Os produtos entregues/fornecidos ou serviço executado de acordo com cada caso deverão ser executados na sede .

### 3.4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

**3.5. DAS ORDENS DE FORNECIMENTO:** Os produtos licitados/contratados serão entregues mediante expedição de ORDENS DE FORNECIMENTO, por parte da administração ao licitante vencedor, que indicarão os quantitativos a serem entregues, de acordo com a conveniência e oportunidade administrativa, a necessidade e disponibilidade financeira da Contratante.

**3.6.** A Ordem de Fornecimento emitida conterá os itens pretendidos e a respectiva quantidade, devendo ser entregue ao beneficiário do contrato no seu endereço físico, ou enviada via fac-símile ao seu número de telefone, ou ainda remetida via e-mail ao seu endereço eletrônico, cujos dados constem do cadastro municipal.

**3.7.** Considerando aquisições anteriores do mesmo objeto, as ordens de compra emitidas respeitarão as quantidades mínimas de fornecimento equivalentes a **R\$ 100,00 (cem reais)** para cada lote, ou a **R\$ 30,00 (trinta reais)** por item, salvo casos em que a Secretaria justifique, a fim de solicitar por menor valor, de acordo com a característica do produto.

**3.8.** O contratado deverá entregar os produtos solicitados na Ordem de Fornecimento, oportunidade em que receberá o atesto declarando o fornecimento. Os produtos serão entregues nas seguintes condições:

- Nos locais indicados pela Secretaria demandante ou em local e endereço indicado na "Ordem de Fornecimento";
- fornecedora será informada sobre o local, horário de entrega, especificação e quantidade de refeições e lanches, até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário determinado para fornecimento;
- A fornecedora deverá entregar as refeições e lanches em horários estipulados pela unidade solicitante, observando uma antecedência de 30 (trinta) minutos do horário das refeições;