





	<p>recheios saborosos, recheios devem ser balanceados e utilizar ingredientes frescos e de qualidade, sem uso de conservantes artificiais);</p> <p><b>01 fatia de torta salgada</b> (deve ser feita com ingredientes frescos e sem excesso de gordura. Recheios sugeridos: frango desfiado, carne moída ou legumes, bem temperados e equilibrados); <b>ou 01 pãozinho com patê</b>, pãozinho macio e fresquinho, acompanhado de patê de boa qualidade, como frango, atum ou presunto e queijo, preparados de forma artesanal e sem conservantes. O patê deve ser leve, saboroso e preparado com ingredientes frescos.</p> <p><b>01 Café fresquinho</b> e de boa procedência, servido quente. O café deve ter um sabor suave e não ser excessivamente amargo. Deve ser preparado com grãos de boa qualidade, moídos na hora da preparação.</p> <p><b>01 Chocolate quente</b> feito com chocolate de qualidade, sem adoçantes artificiais, servindo como alternativa ao café. O sabor deve ser cremoso e bem equilibrado, sem excessos de açúcar.</p> <p><b>01 Suco natural</b> feito a partir de frutas frescas, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O suco deve ser servido gelado, preservando o sabor e frescor da fruta.</p> <p><b>Observações Importantes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Embalagem:</b> Todos os itens deverão ser acondicionados de forma higiênica e organizada em caixas plásticas transparentes descartáveis, garantindo a preservação da qualidade e da integridade dos alimentos durante o transporte.</li><li>2. <b>Entrega:</b> A entrega será realizada diretamente no local dos eventos, nas datas e horários previamente estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tianguá.</li><li>3. <b>Distribuição:</b> Não haverá equipe da empresa para servir os lanches. A entrega será feita diretamente ao técnico responsável do evento, designado pela Secretaria de Educação. A distribuição dos itens deverá ser realizada pela equipe própria da Secretaria de Educação.</li><li>4. <b>Quantidade por Pessoa:</b> Todos os itens são especificados para uma porção individual, conforme a quantidade descrita acima.</li></ol>				
2	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 2 -</b></p> <p><b>01 fatia de bolo simples</b> (Bolo fresquinho, macio e de boa textura, preparado com ingredientes de qualidade)</p> <p><b>03 pães de queijo</b> (fresquinho macio, textura leve e sabor autêntico);</p> <p><b>01 mini pãozinho com patê</b>, pãozinho macio e fresquinho, acompanhado de patê de boa qualidade, como frango, atum <b>ou mini cachorro quente</b> preparados de forma artesanal e sem conservantes. O patê deve ser leve, saboroso e preparado com</p>	und	10.000		



<p>ingredientes frescos.</p> <p><b>01 suco de caixa de 200ml</b> (de boa qualidade, as caixas de suco devem ser entregues devidamente lacradas, fornecer em temperatura gelada, cada caixa de 200ml será destinada a uma pessoa, e deve ser separada individualmente para agilizar a entrega e evitar desperdício.)</p> <p><b>Observações Importantes:</b></p> <p>5. <b>Embalagem:</b> Todos os itens deverão ser acondicionados de forma higiênica e organizada em caixas plásticas transparentes descartáveis, garantindo a preservação da qualidade e da integridade dos alimentos durante o transporte.</p> <p>6. <b>Entrega:</b> A entrega será realizada diretamente no local dos eventos, nas datas e horários previamente estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tianguá.</p> <p>7. <b>Distribuição:</b> Não haverá equipe da empresa para servir os lanches. A entrega será feita diretamente ao técnico responsável do evento, designado pela Secretaria de Educação. A distribuição dos itens deverá ser realizada pela equipe própria da Secretaria de Educação.</p> <p>8. <b>Quantidade por Pessoa:</b> Todos os itens são especificados para uma porção individual, conforme a quantidade descrita acima.</p>				
<p><b>COFFEE BREAK TIPO 3 – SELF SERVICE</b></p> <p><b>Itens do Coffee Break:</b></p> <p>1. Sanduíches: <i>Quantidade:</i> 1 sanduíche por pessoa. <i>Qualidade:</i> Pão fresco e de boa qualidade, com recheios variados como frango desfiado, presunto e queijo, peito de peru, ou opções vegetarianas como legumes grelhados com queijo. Todos os ingredientes devem ser frescos, sem conservantes artificiais.</p> <p>2. Pães de Queijo: <i>Quantidade:</i> 3 unidades por pessoa. <i>Qualidade:</i> Pão de queijo fresco, macio por dentro e crocante por fora, preparado com queijo de boa qualidade, sem conservantes, e assado no dia do evento.</p> <p>3. Bolos: <i>Quantidade:</i> 1 fatia por pessoa. <i>Qualidade:</i> Bolos frescos, de textura macia, preparados com ingredientes naturais e sem conservantes. Sugestões de sabores incluem chocolate, cenoura, laranja ou bolo de leite condensado, oferecendo opções tanto simples quanto recheadas.</p> <p>4. Salada de Frutas: <i>Quantidade:</i> 1 porção por pessoa. <i>Qualidade:</i> Salada de frutas frescas e bem selecionadas, com uma mistura variada de frutas da estação (como maçã, banana, melancia, uva, laranja, mamão, etc.). As frutas devem ser cortadas de forma</p>	<p>Und</p>	<p>3.000</p>		



prática, higienicamente preparadas e dispostas de maneira que preservem seu frescor.

5. Salgadinhos Variados:

*Quantidade:* 4 a 6 unidades por pessoa.

*Qualidade:* Salgados frescos, preparados no dia do evento, com massas leves e recheios saborosos. Exemplos incluem coxinhas, empadas, quiches e risoles, canudinhos utilizando ingredientes frescos e sem conservantes.

6. Sucos:

*Quantidade:* 2 copos (200ml) por pessoa.

*Qualidade:* Sucos naturais, feitos com frutas frescas ou sucos prontos de boa qualidade, sem adição de conservantes. Opções podem incluir suco de laranja, maçã, uva, ou outras frutas de escolha.

7. Chocolate Quente:

*Quantidade:* 1 porção por pessoa.

*Qualidade:* Chocolate quente preparado com chocolate de qualidade, sem adoçantes artificiais, servindo como alternativa ao café. O sabor deve ser cremoso e bem equilibrado, mantendo uma consistência agradável.

8. Chás:

*Quantidade:* 1 xícara por pessoa.

*Qualidade:* Chás frescos e aromáticos, podendo incluir opções como chá de erva-doce, camomila, hortelã ou chá preto. Devem ser preparados de forma a preservar seu sabor e benefícios, e servidos com adoçantes naturais, se necessário.

9. Café:

*Quantidade:* 1 xícara por pessoa.

*Qualidade:* Café de boa qualidade, preparado com grãos frescos e moídos na hora. O café deve ser servido quente, de sabor suave e agradável, evitando amargor excessivo.

**Observações Importantes:**

**Embalagem e Armazenamento:** Todos os itens devem ser acondicionados de forma higiênica, utilizando embalagens seguras e adequadas para transporte e armazenamento. Os itens devem ser mantidos frescos até o momento da distribuição.

**Utensílios para Servir:** A empresa deverá fornecer utensílios adequados para o self service, como pratos, talheres, xícaras, copos, guardanapos, e outros itens necessários para que os participantes possam se servir de forma prática e confortável. Os utensílios devem ser descartáveis, de boa qualidade e seguros para o uso.

**Equipe para Serviço:** A entrega será feita no local do evento, nas datas e horários estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tanguá. Haverá equipe da empresa disponível para servir, garantindo que o self service seja organizado e bem atendido, e que os itens estejam sempre frescos e à disposição dos participantes.

**Distribuição e Quantidade:** Todos os itens descritos



	<p>são especificados por pessoa. A equipe da Secretaria de Educação será responsável pela distribuição final, com apoio da equipe da empresa fornecedora para garantir o bom andamento do evento.</p>				
4	<p><b>BUFFET SERVICE TIPO 1 (JANTAR OU ALMOÇO)</b> Este serviço será fornecido para eventos de grande porte, como a Festa dos Professores da Rede Municipal de Ensino, atendendo até 1.200 convidados em uma única ocasião, com a possibilidade de atender eventos adicionais conforme a demanda. O serviço deve ser oferecido de acordo com as especificações detalhadas abaixo.</p> <p><b>1. Entradas e Aperitivos:</b> Mini salgadinhos fritos: Variados e frescos, como coxinhas, risoles, empadinhas, bolinhas de queijo, entre outros, para garantir uma opção saborosa e de fácil consumo para os convidados.</p> <p><b>2. Prato Principal:</b> Massas: Diversas opções de massas, incluindo espaguete, penne, lasanha e ravioli, com molhos variados como molho à base de tomate, molho cream cheese, molho funghi, e molho bolonhesa, para agradar diferentes paladares. Carne assada ou grelhada: Carne de boi, cordeiro ou frango, preparados com molhos distintos, como molho de mostarda e mel, barbecue, ou molho madeira, proporcionando uma refeição suculenta e saborosa.</p> <p><b>3. Acompanhamentos:</b> Arroz: Arroz branco simples ou arroz à grega, complementando as opções do prato principal. Purê de batatas ou batatas gratinadas: Um acompanhamento cremoso e saboroso, ideal para agradar aos convidados. Salada de folhas verdes: Com molhos variados, como vinagrete, mostarda e mel, para oferecer frescor e equilíbrio à refeição. Salada de legumes: Uma opção leve e nutritiva, incluindo cenouras, pepinos, tomates e outros legumes frescos, para complementar a refeição.</p> <p><b>4. Sobremesas:</b> Mini sobremesas: Variedade de doces individuais, como mousses (de chocolate, maracujá ou frutas), pavês, pudins, e tortas, para finalizar a refeição de forma deliciosa e sofisticada.</p> <p><b>5. Bebidas:</b> Sucos naturais: De frutas tropicais, como laranja, abacaxi e maracujá, frescos e refrescantes. Água: Água mineral, para hidratação dos convidados. Refrigerantes: Diversos sabores para atender a diferentes preferências.</p> <p><b>Observações Importantes:</b> Embalagem e Armazenamento: Todos os itens</p>	Und	2.000		







<p>devem ser acondicionados de forma higiênica, utilizando embalagens adequadas para transporte e armazenamento seguro.</p> <p>O buffet deve ser mantido fresco e seguro até o momento de servir, garantindo que a qualidade dos alimentos não seja comprometida.</p> <p><b>Utensílios para Servir:</b></p> <p>A empresa deverá fornecer utensílios adequados para o buffet, como pratos, talheres, copos, guardanapos, entre outros itens necessários para o consumo.</p> <p>Todos os utensílios devem ser descartáveis, de boa qualidade e seguros para uso, garantindo praticidade e higiene.</p> <p><b>Equipe para Serviço:</b></p> <p>A empresa disponibilizará uma equipe capacitada e treinada para servir o buffet, garantindo que o serviço seja organizado e eficiente.</p> <p>A equipe será responsável por manter o buffet bem organizado, atender os convidados com qualidade, e garantir que os itens sejam reabastecidos sempre que necessário.</p> <p>A equipe deverá ser capaz de atender 1.200 convidados simultaneamente de maneira rápida e eficiente, sem comprometimento da qualidade.</p> <p><b>Distribuição e Quantidade:</b></p> <p>A quantidade descrita para cada item é por pessoa.</p> <p>Todos os itens devem ser preparados em quantidade suficiente para atender as quantidades conforme solicitado na ordem de fornecimento e empenho, sem desperdício, e mantendo a qualidade e o sabor dos alimentos.</p> <p>A logística de entrega e serviço deve ser eficiente e bem planejada, para que não haja comprometimento na quantidade, qualidade ou tempo de entrega.</p> <p>A empresa contratada deve garantir que todos os itens do buffet sejam preparados, transportados e servidos de forma a proporcionar uma experiência gastronômica de qualidade, com um serviço eficiente e organizado, atendendo com excelência a todos os convidados presentes nos eventos.</p>					
<p><b>VALOR TOTAL DO LOTE I</b></p>					

**LOTE II – ÁGUA MINERAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
------	-----------	------	-----	-------------	-------------



1	<p><b>ÁGUA MINERAL EM GARRAFA</b></p> <p><b>1. Tipo de Embalagem:</b> Garrafa plástica de PET, transparente e de alta qualidade, com tampas herméticas, garantindo vedação adequada para manter a água sem contaminação e sem alteração de sabor.</p> <p><b>2. Capacidade:</b> Garrafa de 500ml</p> <p><b>3. Qualidade:</b> Água mineral natural, isenta de impurezas e contaminantes, com comprovação de potabilidade e conformidade com as normas da ANVISA e demais órgãos competentes.</p> <p><b>4. Origem:</b> Fonte natural reconhecida e certificada, conforme regulamentação vigente de águas minerais.</p> <p><b>5. Transporte e Armazenamento:</b> A água mineral deve ser armazenada em local fresco, seco, protegido da luz direta e de fontes de calor. Embalagens devem ser transportadas de forma que não sofram danos e mantenham suas características intactas até o momento do consumo.</p> <p><b>6. Data de Validade:</b> A água deve ter a <b>data de validade</b> claramente indicada na embalagem, não ultrapassando os prazos recomendados para consumo.</p> <p><b>7. Informações no Rótulo:</b> Informações completas no rótulo, incluindo: nome da marca, origem, volume, informações sobre a composição, data de validade e lote.</p>	UND	6.000		
2	<p><b>ÁGUA MINERAL EM COPO</b></p> <p><b>1. Tipo de Embalagem:</b> Garrafa plástica de PET, transparente e de alta qualidade, com tampas herméticas, garantindo vedação adequada para manter a água sem contaminação e sem alteração de sabor.</p> <p><b>2. Capacidade do Copo:</b> Copo de 200ml a 250ml, adequado para o consumo de água de forma prática e econômica.</p> <p><b>3. Qualidade:</b> Água mineral natural, isenta de impurezas e contaminantes, com comprovação de potabilidade e conformidade com as normas da ANVISA e demais órgãos competentes.</p> <p><b>4. Origem:</b> Fonte natural reconhecida e certificada, conforme regulamentação vigente de águas minerais.</p> <p><b>5. Transporte e Armazenamento:</b> A água mineral deve ser armazenada em local fresco, seco, protegido da luz direta e de fontes de calor. Embalagens devem ser transportadas de forma que não sofram danos e mantenham suas características intactas até o momento do consumo.</p> <p><b>6. Data de Validade:</b> A água deve ter a <b>data de validade</b> claramente indicada na embalagem, não ultrapassando os prazos recomendados para consumo.</p> <p><b>7. Informações no Rótulo:</b> Informações completas no rótulo, incluindo: nome da marca,</p>	UND	10.000		



origem, volume, informações sobre a composição, data de validade e lote.				
<b>VALOR TOTAL DO LOTE II</b>				
<b>VALOR TOTAL GLOBAL</b>				

Importa o presente orçamento no valor total de R\$ \_\_\_\_\_

Por extenso ( \_\_\_\_\_ ).

Todas as despesas dos serviços deverão ser consideradas, tais como fretes, disponibilização de softwares, seguros, contribuições sociais e demais despesas com pessoal e outras que possam incidir, bem como taxa de administração, lucro etc.

Prazo de início dos serviços: 02 dias após a ordem de serviços.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias

Local e data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo CNPJ

**OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: [compras@tiangua.ce.gov.br](mailto:compras@tiangua.ce.gov.br).**

Tianguá-CE, 09 de abril de 2025

**FRANCISCO KAROL COSTA RODRIGUES**

Responsável pelo Departamento de Pesquisas de Preços e Cadastro de Fornecedores

Ofício nº 27032025-08 GAB/SEMED

Tianguá, 27 de Março de 2025.

Ilmo. Senhor  
Francisco Jacinto de Sá  
Chefe da Divisão de Cadastro e Cotação de Preço

**Assunto:** Solicitação de Pesquisa de Mercado para Elaboração de Mapa de Cotação

Prezado Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho, por meio deste, solicitar a realização de pesquisa de mercado referente à solicitação de despesa nº 27032025/07SME, cujo objeto é a **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PARA EVENTOS E FORMAÇÕES PROMOVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TIANGUÁ**, de interesse da Secretaria Municipal de Educação.

A presente pesquisa visa à elaboração de um mapa de cotação, necessário para iniciar os trâmites do processo licitatório. Solicitamos que sejam levantados, junto ao mercado, dados relacionados a preços, especificações técnicas e condições de fornecimento do serviço, a fim de garantir a adequação e a competitividade do futuro certame.

Sem mais para o momento, elevo votos de estima e apreço, agradecendo pela atenção e colaboração.

Atenciosamente,



**URITÂNIA AGUIAR RAMOS**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Uritânia Aguiar Ramos  
Secretária de Educação  
do Município de Tianguá  
Portaria Nº 270/2024

**SOLICITAÇÃO DE DESPESA Nº. 27032025/07-SME**

<b>ÓRGÃO</b>	<b>05</b>
<b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>0501 / 0503</b>
<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<p>0501.12.361.0007.2.008 – Gestão e manutenção das Atividades da Secretaria de Educação</p> <p>0502.12 361 0221 2.012 DESENVOLVIMENTO DO ENSINO FUNDAMENTAL</p> <p>0503.12 367 0221 2.028 Gestão e Manutenção de Educação Especial - AEE</p> <p>0503.12 366 0221 2.027 Gestão e Manutenção da Educação de Jovens e Adultos - EJA – FUNDEB</p> <p>0503.12 365 0221 2.025 Gestão e Manutenção do Ensino Infantil - Creche – FUNDEB</p> <p>0503.12 365 0221 2.026 Gestão e Manutenção do Ensino Infantil Pré-Escolar - FUNDEB</p> <p>0503.12.361.0221.2.023 – GESTÃO E MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL – FUNDEB</p>
<b>ELEMENTO DE DESPESA</b>	<b>3.3.90.30.00 – Material de Consumo</b>
<b>RECURSO</b>	<p>1500100100 Receita de Imposto e Trans. - Educação</p> <p>1550000000 Trans. do Salário-Educação</p> <p>1541107000 Transf. do FUNDEB 70%-Comple. União-VAAF</p> <p>1540000000 TRANSFERÊNCIA DO FUNDEB - IMPOSTOS 30%</p>

**1. DO OBJETO:**

Registro de preço para aquisição de serviços de fornecimento de lanches e refeições para eventos e formações promovidos pela Secretaria Municipal de Educação de Tianguá.

**2. JUSTIFICATIVA:**

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de lanches e refeições para eventos e formações promovidos pela Secretaria Municipal de Educação de Tianguá é de suma importância para garantir a adequada organização, eficiência e sucesso dessas atividades. Os eventos e formações são estratégias essenciais para a capacitação contínua dos profissionais da educação, refletindo diretamente na qualidade do ensino ofertado na rede municipal. Para garantir a efetividade desses momentos, é fundamental a oferta de alimentação de qualidade que atenda às necessidades nutricionais e logísticas, assegurando o bem-estar e o engajamento dos participantes.

As formações, seminários e encontros pedagógicos exigem longas horas de dedicação dos servidores, o que pode comprometer a atenção e o desempenho dos participantes se não houver suporte adequado. A oferta de lanches e refeições se torna imprescindível para garantir

a energia e a concentração dos profissionais, permitindo que possam aproveitar ao máximo o conteúdo programático e, ao mesmo tempo, permanecendo motivados e engajados.

O fornecimento de alimentação é também um ato de valorização do trabalho dos profissionais da educação, um reconhecimento à dedicação e ao empenho dos servidores, que desempenham papel fundamental na melhoria contínua da qualidade do ensino. Proporcionar momentos de conforto e bem-estar durante as formações demonstra o compromisso da gestão com o aperfeiçoamento dos profissionais e a valorização da categoria.

A terceirização do fornecimento de lanches e refeições assegura que as refeições e alimentos atendam às exigências sanitárias e nutricionais, garantindo a segurança alimentar. Empresas especializadas possuem expertise para elaborar cardápios balanceados, que atendem às necessidades dos participantes, e seguem rigorosos padrões de higiene e qualidade no preparo e distribuição dos alimentos.

A contratação de uma empresa especializada elimina a possibilidade de imprevistos que podem comprometer a qualidade do serviço e a logística do evento. A empresa contratada terá a capacidade de planejar e executar os serviços de maneira eficiente e profissional, proporcionando uma experiência satisfatória aos participantes e evitando atrasos ou falhas que possam prejudicar o bom andamento dos eventos.

A empresa contratada deverá fornecer os alimentos de acordo com o cronograma estipulado pela Secretaria de Educação, evitando atrasos que possam impactar o início ou o andamento dos eventos. A entrega de forma pontual é crucial para o sucesso da atividade, uma vez que qualquer atraso pode comprometer a experiência dos participantes.

A adoção de kits padronizados, tanto para os coffee breaks quanto para as refeições completas, facilita a distribuição dos alimentos e contribui para a redução de desperdícios. O fornecimento de alimentos de maneira organizada e proporcional às necessidades do evento assegura o uso racional dos recursos públicos, evitando excessos ou faltas de alimentos e promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos destinados aos eventos.

A contratação via **registro de preços** permite que a aquisição de lanches e refeições seja realizada conforme a demanda específica de cada evento, de forma flexível e com a previsão de custos de acordo com a quantidade de participantes. Essa modalidade contribui para o controle orçamentário, evitando gastos excessivos e promovendo a otimização dos recursos públicos, uma vez que os custos podem ser ajustados conforme as necessidades reais.

A contratação de diferentes tipos de serviços, como **coffee break** para eventos mais curtos e **buffet service** para eventos de maior porte, possibilita adequar a oferta alimentar de acordo com a natureza e a importância de cada evento. Isso contribui para o melhor aproveitamento dos recursos financeiros, garantindo que os alimentos sejam oferecidos com a qualidade e quantidade adequadas a cada ocasião, sem comprometer o orçamento.

A empresa contratada pode atender a necessidades alimentares específicas, como dietas para pessoas com restrições alimentares, intolerâncias ou preferências, como opções vegetarianas, veganas, sem glúten ou sem lactose. Isso contribui para a inclusão de todos os participantes, sem discriminação e respeitando as diferentes necessidades nutricionais.

---

Garantir que os profissionais da educação tenham acesso a alimentação saudável e de qualidade durante eventos de formação é uma maneira de investir diretamente no bem-estar e qualidade de vida desses trabalhadores. A alimentação adequada impacta positivamente no desempenho, disposição e saúde dos participantes, refletindo em um ambiente de trabalho mais produtivo e motivado.

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de lanches e refeições para eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Educação de Tianguá não se configura apenas como uma necessidade operacional, mas como um investimento estratégico na valorização e bem-estar dos profissionais da educação. A oferta de alimentos de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais, bem como a garantia de uma logística eficiente e padronizada, contribui para o sucesso das atividades pedagógicas e institucionais da Secretaria.

Ao escolher uma empresa especializada, a Secretaria assegura que os eventos ocorrerão sem falhas, respeitando os prazos e atendendo às necessidades alimentares dos participantes de forma satisfatória. Além disso, a utilização da modalidade **registro de preços** e a diversificação dos serviços oferecidos garantem a otimização dos recursos públicos, permitindo que as atividades sejam realizadas de maneira eficiente e econômica.

### 3. PRAZO DE ENTREGA

Os produtos licitados deverão ser entregues nas datas e locais determinados pelo setor solicitante, após o recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO e EMPENHO, até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, observando rigorosamente as especificações contidas neste termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços.

### 4. GERENTE DO CONTRATO

Flayonara de Melo Cunha Moita – CPF nº 023.287.623-10. responsável pelos contratos de execução de serviços e de lanches da Secretaria de Educação do Município.

## 5. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO:

### LOTE 1 – COFFEE BREAK E BUFFET SERVICE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	FME 2008	FUNDEB					QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
				AEE 2028	EJA 2027	CRECHE 2025	PRE- ESCOLA 2026	FUND. 2023			
1	COFFEE BREAK TIPO 1 - 01 fatia de bolo simples ou recheado de qualidade (Bolo fresquinho, macio e de boa textura, preparado com ingredientes de qualidade. Pode ser simples ou recheado, utilizando recheios naturais, como chocolate, frutas frescas ou cremes	Und	2.500	500	500	1.000	2.000	3.500	10.000		



leves, sem adição excessiva de conservantes);

**06 salgadinhos variados frescos** (com massas leves e recheios saborosos, recheios devem ser balanceados e utilizar ingredientes frescos e de qualidade, sem uso de conservantes artificiais);

**01 fatia de torta salgada** (deve ser feita com ingredientes frescos e sem excesso de gordura. Recheios sugeridos: frango desfiado, carne moída ou legumes, bem temperados e equilibrados);  
**ou 01 pãozinho com patê**, pãozinho macio e fresquinho, acompanhado de patê de boa qualidade, como frango, atum ou presunto e queijo, preparados de forma artesanal e sem conservantes. O patê deve ser leve, saboroso e preparado com ingredientes frescos.

**01 Café fresquinho** e de boa procedência, servido quente. O café deve ter um sabor suave e não ser excessivamente amargo. Deve ser preparado com grãos de boa qualidade, moídos na hora da preparação.

**01 Chocolate quente** feito com chocolate de qualidade, sem adoçantes artificiais, servindo como alternativa ao café. O sabor deve ser cremoso e bem equilibrado, sem excessos de açúcar.

**01 Suco natural** feito a partir de frutas frescas, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O suco deve ser servido gelado, preservando o sabor e frescor da fruta.

**Observações Importantes:**

- 1. Embalagem:** Todos os itens deverão ser acondicionados de forma higiênica e organizada em caixas plásticas transparentes



	<p>descartáveis, garantindo a preservação da qualidade e da integridade dos alimentos durante o transporte.</p> <p>2. <b>Entrega:</b> A entrega será realizada diretamente no local dos eventos, nas datas e horários previamente estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tianguá.</p> <p>3. <b>Distribuição:</b> Não haverá equipe da empresa para servir os lanches. A entrega será feita diretamente ao técnico responsável do evento, designado pela Secretaria de Educação. A distribuição dos itens deverá ser realizada pela equipe própria da Secretaria de Educação.</p> <p>4. <b>Quantidade por Pessoa:</b> Todos os itens são especificados para uma porção individual, conforme a quantidade descrita acima.</p>										
2	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 2 -</b> <b>01 fatia de bolo simples</b> (Bolo fresquinho, macio e de boa textura, preparado com ingredientes de qualidade) <b>03 pães de queijo</b> (fresquinho macio, textura leve e sabor autêntico); <b>01 mini pãozinho com patê</b>, pãozinho macio e fresquinho, acompanhado de patê de boa qualidade, como frango, atum ou <b>mini cachorro quente</b> preparados de forma artesanal e sem conservantes. O patê deve ser leve, saboroso e preparado com ingredientes frescos. <b>01 suco de caixa de 200ml</b> (de boa qualidade, as caixas de suco devem ser entregues devidamente lacradas,</p>	und	2.000	500	500	1.000	1.000	5.000	<b>10.000</b>		



fornecer em temperatura gelada, cada caixa de 200ml será destinada a uma pessoa, e deve ser separada individualmente para agilizar a entrega e evitar desperdício.)

**Observações Importantes:**

5. **Embalagem:** Todos os itens deverão ser acondicionados de forma higiênica e organizada em caixas plásticas transparentes descartáveis, garantindo a preservação da qualidade e da integridade dos alimentos durante o transporte.
6. **Entrega:** A entrega será realizada diretamente no local dos eventos, nas datas e horários previamente estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tianguá.
7. **Distribuição:** Não haverá equipe da empresa para servir os lanches. A entrega será feita diretamente ao técnico responsável do evento, designado pela Secretaria de Educação. A distribuição dos itens deverá ser realizada pela equipe própria da Secretaria de Educação.
8. **Quantidade por Pessoa:** Todos os itens são especificados para uma porção individual, conforme a quantidade descrita acima.

3	<b>COFFEE BREAK TIPO 3 – SELF SERVICE</b> <b>Itens do Coffee Break:</b> 1. Sanduíches: <i>Quantidade:</i> 1 sanduíche por pessoa. <i>Qualidade:</i> Pão fresco e de boa qualidade, com recheios variados como frango	Und	2.000	0	0	200	200	600	3.000				
---	--	-----	-------	---	---	-----	-----	-----	-------	--	--	--	--



desfiado, presunto e queijo, peito de peru, ou opções vegetarianas como legumes grelhados com queijo. Todos os ingredientes devem ser frescos, sem conservantes artificiais.

2. Pães de Queijo:

*Quantidade:* 3 unidades por pessoa.

*Qualidade:* Pão de queijo fresco, macio por dentro e crocante por fora, preparado com queijo de boa qualidade, sem conservantes, e assado no dia do evento.

3. Bolos:

*Quantidade:* 1 fatia por pessoa.

*Qualidade:* Bolos frescos, de textura macia, preparados com ingredientes naturais e sem conservantes. Sugestões de sabores incluem chocolate, cenoura, laranja ou bolo de leite condensado, oferecendo opções tanto simples quanto recheadas.

4. Salada de Frutas:

*Quantidade:* 1 porção por pessoa.

*Qualidade:* Salada de frutas frescas e bem selecionadas, com uma mistura variada de frutas da estação (como maçã, banana, melancia, uva, laranja, mamão, etc.). As frutas devem ser cortadas de forma prática, higienicamente preparadas e dispostas de maneira que preservem seu frescor.

5. Salgadinhos Variados:

*Quantidade:* 4 a 6 unidades por pessoa.

*Qualidade:* Salgados frescos, preparados no dia do evento, com massas leves e recheios saborosos. Exemplos incluem coxinhas, empadas, quiches e risoles, canudinhos utilizando ingredientes frescos e sem conservantes.

6. Sucos:



*Quantidade:* 2 copos (200ml) por pessoa.

*Qualidade:* Sucos naturais, feitos com frutas frescas ou sucos prontos de boa qualidade, sem adição de conservantes. Opções podem incluir suco de laranja, maçã, uva, ou outras frutas de escolha.

7. Chocolate Quente:

*Quantidade:* 1 porção por pessoa.

*Qualidade:* Chocolate quente preparado com chocolate de qualidade, sem adoçantes artificiais, servindo como alternativa ao café. O sabor deve ser cremoso e bem equilibrado, mantendo uma consistência agradável.

8. Chás:

*Quantidade:* 1 xícara por pessoa.

*Qualidade:* Chás frescos e aromáticos, podendo incluir opções como chá de erva-doce, camomila, hortelã ou chá preto. Devem ser preparados de forma a preservar seu sabor e benefícios, e servidos com adoçantes naturais, se necessário.

9. Café:

*Quantidade:* 1 xícara por pessoa.

*Qualidade:* Café de boa qualidade, preparado com grãos frescos e moídos na hora. O café deve ser servido quente, de sabor suave e agradável, evitando amargor excessivo.

**Observações Importantes:**

Embalagem e Armazenamento: Todos os itens devem ser acondicionados de forma higiênica, utilizando embalagens seguras e adequadas para transporte e armazenamento. Os itens devem ser mantidos frescos



	<p>até o momento da distribuição.</p> <p>Utensílios para Servir: A empresa deverá fornecer utensílios adequados para o self service, como pratos, talheres, xícaras, copos, guardanapos, e outros itens necessários para que os participantes possam se servir de forma prática e confortável. Os utensílios devem ser descartáveis, de boa qualidade e seguros para o uso.</p> <p>Equipe para Serviço: A entrega será feita no local do evento, nas datas e horários estabelecidos pela Secretaria de Educação de Tianguá. Haverá equipe da empresa disponível para servir, garantindo que o self service seja organizado e bem atendido, e que os itens estejam sempre frescos e à disposição dos participantes.</p> <p>Distribuição e Quantidade: Todos os itens descritos são especificados por pessoa. A equipe da Secretaria de Educação será responsável pela distribuição final, com apoio da equipe da empresa fornecedora para garantir o bom andamento do evento.</p>									
4	<p><b>BUFFET SERVICE TIPO 1 (JANTAR OU ALMOÇO)</b></p> <p>Este serviço será fornecido para eventos de grande porte, como a Festa dos Professores da Rede Municipal de Ensino, atendendo até 1.200 convidados em uma única ocasião, com a possibilidade de atender eventos adicionais conforme a demanda. O serviço deve ser oferecido de acordo com as especificações detalhadas abaixo.</p> <p><b>1. Entradas e Aperitivos:</b></p>	Und	1.500	0	0	100	100	300	<b>2.000</b>	



<p>Mini salgadinhos fritos: Variados e frescos, como coxinhas, risoles, empadinhas, bolinhas de queijo, entre outros, para garantir uma opção saborosa e de fácil consumo para os convidados.</p> <p><b>2. Prato Principal:</b> Massas: Diversas opções de massas, incluindo espaguete, penne, lasanha e ravioli, com molhos variados como molho à base de tomate, molho cream cheese, molho funghi, e molho bolonhesa, para agradar diferentes paladares. Carne assada ou grelhada: Carne de boi, cordeiro ou frango, preparados com molhos distintos, como molho de mostarda e mel, barbecue, ou molho madeira, proporcionando uma refeição suculenta e saborosa.</p> <p><b>3. Acompanhamentos:</b> Arroz: Arroz branco simples ou arroz à grega, complementando as opções do prato principal. Purê de batatas ou batatas gratinadas: Um acompanhamento cremoso e saboroso, ideal para agradar aos convidados. Salada de folhas verdes: Com molhos variados, como vinagrete, mostarda e mel, para oferecer frescor e equilíbrio à refeição. Salada de legumes: Uma opção leve e nutritiva, incluindo cenouras, pepinos, tomates e outros legumes frescos, para complementar a refeição.</p> <p><b>4. Sobremesas:</b> Mini sobremesas: Variedade de doces</p>											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





<p>reabastecidos sempre que necessário.</p> <p>A equipe deverá ser capaz de atender 1.200 convidados simultaneamente de maneira rápida e eficiente, sem comprometimento da qualidade.</p> <p><b>Distribuição e Quantidade:</b></p> <p>A quantidade descrita para cada item é por pessoa.</p> <p>Todos os itens devem ser preparados em quantidade suficiente para atender as quantidades conforme solicitado na ordem de fornecimento e empenho, sem desperdício, e mantendo a qualidade e o sabor dos alimentos.</p> <p>A logística de entrega e serviço deve ser eficiente e bem planejada, para que não haja comprometimento na quantidade, qualidade ou tempo de entrega.</p> <p>A empresa contratada deve garantir que todos os itens do buffet sejam preparados, transportados e servidos de forma a proporcionar uma experiência gastronômica de qualidade, com um serviço eficiente e organizado, atendendo com excelência a todos os convidados presentes nos eventos.</p>										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**LOTE 2 – ÁGUA MINERAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	FME 2008	FUNDEB					QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
				AEE 2028	EJA 2027	CRECHE 2025	PRE-ESCOLA 2026	FUND. 2023			
1	ÁGUA MINERAL EM GARRAFA <b>1. Tipo de Embalagem:</b> Garrafa plástica de PET, transparente e de alta qualidade, com tampas herméticas, garantindo vedação adequada para manter a água sem	UND	1.500	0	0	500	1.000	3.000	6.000		



	<p>contaminação e sem alteração de sabor.</p> <p><b>2. Capacidade:</b> Garrafa de 500ml</p> <p><b>3. Qualidade:</b> Água mineral natural, isenta de impurezas e contaminantes, com comprovação de potabilidade e conformidade com as normas da ANVISA e demais órgãos competentes.</p> <p><b>4. Origem:</b> Fonte natural reconhecida e certificada, conforme regulamentação vigente de águas minerais.</p> <p><b>5. Transporte e Armazenamento:</b> A água mineral deve ser armazenada em local fresco, seco, protegido da luz direta e de fontes de calor. Embalagens devem ser transportadas de forma que não sofram danos e mantenham suas características intactas até o momento do consumo.</p> <p><b>6. Data de Validade:</b> A água deve ter a <b>data de validade</b> claramente indicada na embalagem, não ultrapassando os prazos recomendados para consumo.</p> <p><b>7. Informações no Rótulo:</b> Informações completas no rótulo, incluindo: nome da marca, origem, volume, informações sobre a composição, data de validade e lote.</p>										
2	<p><b>ÁGUA MINERAL EM COPO</b></p> <p><b>1. Tipo de Embalagem:</b> Garrafa plástica de PET, transparente e de alta qualidade, com tampas herméticas, garantindo vedação adequada para manter a água sem contaminação e sem alteração de sabor.</p> <p><b>2. Capacidade do Copo:</b></p>	UND	2.000	0	0	1.000	1.000	6.000	10.000		



Copo de 200ml a 250ml, adequado para o consumo de água de forma prática e econômica.

**3. Qualidade:**

Água mineral natural, isenta de impurezas e contaminantes, com comprovação de potabilidade e conformidade com as normas da ANVISA e demais órgãos competentes.

**4. Origem:**

Fonte natural reconhecida e certificada, conforme regulamentação vigente de águas minerais.

**5. Transporte e Armazenamento:**

A água mineral deve ser armazenada em local fresco, seco, protegido da luz direta e de fontes de calor.

Embalagens devem ser transportadas de forma que não sofram danos e mantenham suas características intactas até o momento do consumo.

**6. Data de Validade:**

A água deve ter a **data de validade** claramente indicada na embalagem, não ultrapassando os prazos recomendados para consumo.

**7. Informações no Rótulo:**

Informações completas no rótulo, incluindo: nome da marca, origem, volume, informações sobre a composição, data de validade e lote.

Tianguá-CE, 27 de Março de 2025.

Uritânia Aguiar Ramos  
Secretária de Educação  
do Município de Tianguá  
Portaria Nº 270/2024

**URITÂNIA AGUIAR RAMOS**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

---

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ESTUDO PRELIMINAR SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO**

**2. DO OBJETO:**

Registro de preço para aquisição de serviços de fornecimento de lanches e refeições para eventos e formações promovidos pela Secretaria Municipal de Educação de Tianguá.

**2. JUSTIFICATIVA:**

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches e refeições para eventos e formações promovidos pela **Secretaria Municipal de Educação de Tianguá** é essencial para garantir a adequada organização e execução das atividades pedagógicas e institucionais ao longo do ano.

Os eventos e formações são estratégicos para a capacitação contínua dos profissionais da educação, refletindo diretamente na qualidade do ensino ofertado na rede municipal. Para assegurar que esses momentos ocorram de forma produtiva e eficiente, faz-se necessária a disponibilização de alimentação adequada, considerando as necessidades nutricionais e a logística de distribuição.

**2.1. Fundamentação e Necessidade**

**2.1.1 Apoio à formação e valorização dos profissionais da educação:**

- As formações exigem um longo período de dedicação dos servidores, tornando indispensável a oferta de lanches e refeições para manter a atenção, o conforto e o engajamento dos participantes.
- A disponibilização de alimentação contribui para a motivação dos profissionais, sendo também um reconhecimento pelo empenho e dedicação ao ensino municipal.

**2.1.2 Garantia de um serviço padronizado e de qualidade:**

- A terceirização do fornecimento assegura que os lanches e refeições sejam preparados e distribuídos de forma higiênica e segura, cumprindo as exigências sanitárias e nutricionais.
- A contratação de uma empresa especializada evita improvisos e falhas na logística, garantindo um serviço homogêneo e adequado às necessidades dos eventos.

**2.2 Eficiência logística e operacional:**

**2.2.1** A entrega dos lanches deve ocorrer conforme o cronograma da Secretaria de Educação, garantindo que os eventos não sofram atrasos ou dificuldades operacionais.

**2.2.2** A padronização dos kits facilita a distribuição e reduz o desperdício, promovendo um uso racional dos recursos públicos.

**2.3 Previsibilidade e otimização dos recursos públicos:**

**2.3.1** A modalidade de **Registro de Preços** permite que a aquisição ocorra conforme a demanda, evitando desperdícios e garantindo economicidade.

---



- 2.3.2** A adoção de diferentes tipos de serviço (coffee break e buffet) possibilita adequar a oferta alimentar ao tipo e à relevância de cada evento, otimizando os custos e atendendo às necessidades específicas.

Dessa forma, a contratação de empresa para o fornecimento de lanches e refeições não apenas supre uma necessidade operacional, mas também representa um investimento na valorização dos profissionais da educação e na melhoria dos eventos promovidos pela Secretaria.

**3. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE?**

- NÃO
- SIM

**3.1. CASO EXISTA ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE, QUAL OU QUAIS SERIAM?**

**1. Alvará Sanitário ✓ (Essencial e Justificável)**

- Como a licitação envolve o fornecimento de alimentos em larga escala, a empresa precisa demonstrar conformidade com as normas sanitárias para garantir segurança alimentar.
- O alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária deve ser específico para a atividade de produção e fornecimento de alimentos, com validade vigente.

**2. Comprovação de Capacidade Técnica – Necessidade de Ajustes**

- Para evitar questionamentos ou impugnações, recomenda-se ajustar a exigência de até 50% do quantitativo licitado para um percentual justificado com base técnica, alinhado às recomendações do Tribunal de Contas da União (TCU).
- A empresa deve demonstrar que possui capacidade operacional, incluindo:
  - Atestados de capacidade técnica emitidos por órgãos públicos ou privados que comprovem fornecimento de refeições/buffet em demandas similares.
  - Comprovação da estrutura física e logística necessária para atender eventos de grande porte.
  - Listagem de utensílios e equipamentos (ex.: rechauds, mesas térmicas, pratos, talheres, ilhas de buffet, etc.).
  - Equipe de trabalho suficiente, incluindo garçons, cozinheiros e coordenador operacional.

**3. Exigências Adicionais Recomendadas:**

- Declaração de disponibilidade de equipe com número mínimo de profissionais para atendimento simultâneo a grandes públicos.
  - Plano de logística e fornecimento, garantindo entrega e montagem no prazo estabelecido.
-

- Certificação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para a equipe responsável pela preparação e distribuição das refeições.

#### **4. JUSTIFICATIVA DA REFERÊNCIA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.**

A definição das quantidades licitadas foi baseada no calendário anual de formações e eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Educação de Tianguá, garantindo que todos os encontros, capacitações e reuniões estratégicas contem com o suporte adequado de alimentação.

Para evitar prejuízos na execução dos eventos ao longo do ano, foi estabelecida uma margem adicional no registro de preços, permitindo ajustes conforme a demanda real. Essa previsão está alinhada à dinâmica das formações, que frequentemente ocorrem nos turnos da manhã e tarde, dobrando, assim, os quantitativos necessários.

Além disso, a logística de distribuição dos lanches foi um fator determinante na escolha dos tipos de coffee break e refeições. O Coffee Break Tipo 1 foi priorizado por ser uma opção padronizada, de fácil armazenamento e distribuição, assegurando a viabilidade operacional, especialmente em eventos descentralizados e com grande número de participantes.

Já o Coffee Break Tipo 2 e o Buffet Service foram previstos para ocasiões específicas e diferenciadas, onde se busca maior valorização dos profissionais da educação. Essas opções mais elaboradas são estratégicas para momentos de reconhecimento, incentivo e fortalecimento do vínculo institucional, contribuindo para a motivação e o bem-estar dos servidores.

##### **Motivação dos Servidores**

A oferta de alimentação adequada durante eventos e formações não é apenas uma questão operacional, mas também uma ação estratégica para a motivação e o engajamento dos profissionais da educação. A rotina desses servidores é intensa, e a possibilidade de contar com um suporte alimentar bem planejado reflete diretamente na satisfação e na produtividade durante as atividades.

Especificamente, espera-se que:

- ✓ O Coffee Break Tipo 1 ofereça praticidade e conforto aos participantes, garantindo um lanche nutritivo e equilibrado, sem comprometer a logística do evento.
- ✓ O Coffee Break Tipo 2 e o Buffet Service sejam utilizados em momentos de maior relevância, promovendo um ambiente mais acolhedor e reforçando a valorização dos profissionais.
- ✓ A padronização dos serviços permita um atendimento uniforme e de qualidade, evitando discrepâncias que possam gerar insatisfação.
- ✓ A logística eficiente reduza falhas na entrega, assegurando que todos os participantes sejam atendidos adequadamente.

Com essa estratégia, a Secretaria de Educação busca não apenas suprir uma necessidade operacional, mas também reconhecer e incentivar os servidores, criando um ambiente mais propício para o aprendizado, a troca de experiências e o fortalecimento da rede educacional.

#### **5. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO QUANTO A FORMA E PRAZO DE EXECUÇÃO DOS ITENS A SEREM LICITADOS?**

Prazo de vigência até 31/12/2025, contado a partir da data de sua assinatura, admitindo-se, porém, a promoção de vigência do contrato, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, se a proposta registrada continuar se mostrando mais vantajosa à administração.



**6. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO ESPECÍFICA QUANTO A FORMA DE PAGAMENTO DOS ITENS LICITADOS?**

O pagamento será efetivado em até 30 (trinta) dias após o envio e validação de toda a documentação mencionada, sendo realizado por meio de crédito na conta bancária do fornecedor. Esse prazo permite à Administração realizar uma análise minuciosa dos documentos e serviços prestados, assegurando a regularidade das obrigações fiscais e trabalhistas do licitante.

**7. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM QUAL/QUAIS FONTES DE RECURSO?**

RECURSO PRÓPRIO       RECURSO ESTADUAL       RECURSO FEDERAL

**8. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AS OBRIGAÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA CONTRATADA OU PELA CONTRATANTE QUE DEVEM CONSTAR NO CONTRATO, QUAL/QUAIS SERIAM?**

**Obrigações da Contratada:**

**1. Fornecimento e Qualidade:**

- Entregar os lanches e refeições conforme as especificações estabelecidas no Termo de Referência.
- Utilizar ingredientes de qualidade, garantindo sabor, frescor e apresentação adequados.
- Atender às normas sanitárias e de segurança alimentar, conforme exigências da ANVISA e da Vigilância Sanitária.

**2. Logística e Pontualidade:**

- Realizar as entregas nos locais, datas e horários estabelecidos pela Secretaria de Educação.
- No caso do **Coffee Break Tipo 1**, a entrega deve ser feita diretamente ao responsável designado pela Secretaria.
- No caso do **Coffee Break Tipo 2** e do **Buffet Service**, a empresa deve disponibilizar equipe para montagem, reposição e organização do serviço.

**3. Apresentação e Embalagem:**

- O Coffee Break Tipo 1 deve ser entregue em embalagem descartável plástica transparente, devidamente higienizada e organizada.
- O Coffee Break Tipo 2 e o Buffet Service devem ser servidos com utensílios adequados, incluindo pratos, copos e talheres descartáveis (se aplicável).

**4. Responsabilidade com Resíduos:**

- Garantir que os alimentos sejam entregues em condições de consumo seguro, evitando desperdícios.
- No caso do Coffee Break Tipo 2 e do Buffet, a empresa deve recolher resíduos gerados pelo serviço prestado.

**5. Amostras para Teste de Qualidade:**

- Fornecer amostras para degustação e avaliação antes da assinatura do contrato.
- Caso haja reclamações quanto à qualidade dos produtos fornecidos durante a execução do contrato, a empresa poderá ser notificada para realizar adequações.

**Obrigações da Contratante (Secretaria de Educação):**

**1. Planejamento e Comunicação:**

- Definir e comunicar com antecedência os eventos que necessitam do serviço contratado.

- Informar as quantidades e os locais de entrega de forma clara, respeitando os prazos estabelecidos no contrato.
- 2. Designação de Responsáveis:**
  - Nomear técnicos responsáveis pelo recebimento dos produtos e pelo acompanhamento da execução do contrato.
- 3. Fiscalização e Controle:**
  - Avaliar a qualidade dos serviços prestados e relatar eventuais não conformidades.
  - Solicitar substituição de produtos caso não estejam de acordo com as especificações.
- 4. Pagamentos e Obrigações Financeiras:**
  - Efetuar os pagamentos conforme previsto no contrato, mediante comprovação da execução dos serviços.

**9. EXISTE FISCAL/GERENTE DE CONTRATO DEVIDAMENTE NOMEADO PARA FISCALIZAR O CUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DEVIDAMENTE NOMEADO ATRAVÉS DE ATO/PORTARIA DE DESIGNAÇÃO?**

Flayonara de Melo Cunha Moita – CPF nº 023.287.623-10. responsável pelos contratos de execução de serviços e de lanches da Secretaria de Educação do Município.

Tianguá -CE, 27 de Março de 2025.

UNIDADE TÉCNICA/RESPONSÁVEL	ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA DEMANDA
<p>RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:</p>  <p>FLAYONARA DE MELO CUNHA MOITA CPF: 023.287.623-10</p>	<p>RESPONSÁVEL/AUTORIDADE COMPETENTE DO ÓRGÃO:</p>  <p>Uritânia Aguiar Ramos Secretária de Educação do Município de Tianguá Portaria Nº 270/2024</p> <p><b>URITÂNIA AGUIAR RAMOS</b> <b>SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b></p>