

À PREFEITURA MUNICIPAL PARAIPABA – CE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2022-SRP

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES PARA AQUISIÇÕES DE ALMOÇOS E LANCHES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE PARAIPABACE

CNPJ: 10.587.062/0001-03

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 0000000075

Endereço: Residencial Expedita Neves, ROD BR 402, nº218, sala nº 106, Triângulo do Marco, Marco – CE

CEP: 62.560-000

Telefone: (85) 99952-9070 / (85) 992193700

Nome do Representante legal da empresa: FRANCISCO CARLOS CUNHA RUFINO

Endereço eletrônico: carlinhos.lv@hotmail.com

DADOS BANCARIOS:

AGÊNCIA: 3469-X

CONTA CORRENTE: 300300-0

BANCO DO BRASIL

PROPOSTA DE PREÇOS CONSOLIDADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	VR UNIT.	VALOR TOTAL
01	<p>LANCHE DA MANHÃ – Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.</p> <p>a) Leite com café, ou achocolatado ou suco de fruta ou vitamina ou iogurte/coalhada, acompanhado de:</p> <p>- Biscoito salgado/doce; ou tapioca; ou cuscuz; ou bolo; ou pão francês/massa-fina/integral; recheado com: margarina; ou ovo; ou carne moída; ou frango desfiado; ou fatias de queijo.</p> <p>* Frutas <i>in natura</i>: (banana; ou laranja; ou mamão; ou maçã; ou melão; ou melancia; etc.) ou servida em forma de salada.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas: 180 a 200g (proporcionar a quantidade de cada fruta in natura que será utilizada na preparação – a quantidade de frutas deverá somar 180g, podendo ser adicionado leite condensado (opcional): até 20ml) • Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana etc.) ou fatia (mamão, melancia, melão etc.), a gramatura de 80 a 130 g; • Pães: 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas; • Recheio para sanduíche, cuscuz e tapioca (carne bovina, frango desfiado, queijo, ...): 30 a 40 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de 30 a 40g. • Ovo: 1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g 	UND	3000	R\$ 16,20	R\$ 48.600,00

F C CUNHA RUFINO – EPP

Residencial Expedita Neves, ROD BR 402, nº218, sala nº 106, Triângulo do Marco, Marco, Ceará

CNPJ: 10.587.062/0001-03

Fone/Celular: (85) 9952-9070

E-mail: carlinhos.lv@hotmail.com

FRANCISCO CARLOS

CUNHA

RUFINO:70846723387

Assinado de forma digital por FRANCISCO CARLOS CUNHA RUFINO:70846723387

Dados: 2022.06.10 17:08:52 -03'00'

	<ul style="list-style-type: none"> • Manteiga ou margarina: até 5 g • Biscoitos salgados ou doces: 7 unidades (40 g a 45 g); • Tapioca: 1 unidade de média (50 g); • Cuscuz: 50 a 60 g; • Bolo: 80 a 100 g; <p>Obs 1: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g, Açúcar: até 20g • Achocolatado: até 5g (opcional) • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230 ml • Leite com café: Café: 4 a 5g (diluído em até 20 ml de água), Açúcar: até 20g • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml • Leite adoçado: Açúcar: até 20g • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml • Leite achocolatado: Achocolatado em pó: 20 a 25g, Açúcar: até 20g (opcional) • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml • Suco de fruta: Fruta in natura ou polpa de fruta: de 70 a 80g, Açúcar: até 20g, completar com água até que a preparação atinja de 200 a 230ml. • Iogurte / coalhada: 200 a 230ml <p>Obs 2: Ofertar, obrigatoriamente, frutas in natura (80 a 130 g) ou salada de frutas (180 a 200 g), nos lanches da manhã ou tarde em qualquer evento, o qual for solicitado.</p> <p>Obs. Deverão ser atendidas de acordo com as quantidades solicitadas por evento/reunião da Secretaria da Educação.</p>				
02	<p><u>ALMOÇO</u> – Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/ cardápios.</p> <p><u>Pratos Proteicos:</u></p> <p>Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha Bovina de 2ª: Músculo, Capa de contrafilé, Paleta, Acém, Peito, fraldinha; Carne de sol; Charque; Suína: magra; Caprina; Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos) Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo etc. Vísceras: fígado bovino, moela Feijoadas: ingredientes (charque, linguiça, pé suíno, orelha suína)</p>	UND	3000	R\$ 26,00	R\$ 78.000,00

LV EVENTOS

<p><u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso Farinha: de mandioca, de milho</p> <p><u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho e preto</p> <p><u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga; Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve-flor etc. Verduras: pimentão, cebola, cheiro verde, tomate.</p> <p><u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, caju, acerola, graviola etc.) Doce: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.</p> <p><u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, tempero completo, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, creme de leite, ervilha em conserva, milho em conserva, molho de tomate.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS: ALMOÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes: Bovina, suína ou caprina – 180 g com osso e 130 g sem osso; • Aves: Frango - 180 g com osso e 130 sem osso; • Peixe: 180 g em posta ou 130 de filé; • Vísceras: fígado bovino e moela - 120 a 130 g; • Ingredientes da feijoada: pé suíno – 30 g; orelha suína – 30 g; linguiça - 30 g; charque – 30 a 40 g; • Guarnições (porção crua): Macarrão - 50 a 65g; e/ ou farofa – 30 a 35 g; • Acompanhamentos (porção crua): Arroz – 50 a 65 g; feijão – 50 a 65 g; • Condimentos e temperos: quantidade suficiente; • Óleo – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação; • Salada de folhas com legumes/ verduras: 60g total; (proporcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada); • Salada de legumes: 70 g total (proporcionar o quantitativo para cada tipo de legumes que for compor a salada); • Suco: Fruta in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g; açúcar: até 20 g; <p>Obs 1: Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas in natura - de 80 a 130 g (no mínimo, 2 vezes por evento) no almoço; • Doce - 30 g (no máximo, 1 vez por evento); 				
---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de frutas (no mínimo, 2 vezes por evento) no almoço – 200 a 230 ml. Deve ser utilizada para o preparo do suco: polpa ou fruta in natura: 70 a 80g. <p>Obs 2: Frequência das carnes a serem utilizadas nos cardápios por eventos: 2 vezes carne branca (frango ou peixe); 2 vezes carne vermelha (carne bovina); 1 vez víscera ou feijoada ou caprino ou suíno.</p> <p>Obs 3: Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras e/ou embutidos.</p> <p>Observação: "No preço total deverá estar incluso os serviços na modalidade coffee break, ou seja, mesas, forros, bandejas, copos, jarras, pratos e talheres, além do transporte e o que mais a modalidade exigir.</p>				
03	<p><u>LANCHE DA TARDE</u> – Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.</p> <p>a) Leite com café, ou achocolatado ou suco de fruta ou vitamina ou iogurte/coalhada, acompanhado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscoito salgado/doce ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral recheado: com margarina ou ovo ou queijo ou frango desfiado, ou carne moída; <p>b) Canja de frango ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina;</p> <p>* Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia etc.) ou servida em forma de salada.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS:</p> <p>Salada de frutas: 180 a 200g (proporcionar a quantidade de cada fruta in natura que será utilizada na preparação – a quantidade de frutas deverá somar 180g, podendo ser adicionado leite condensado (opcional): até 20ml)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc.) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.), a gramatura de 80 a 130 g; • Pães: 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas; <ul style="list-style-type: none"> • Recheio para sanduíche, cuscuz e tapioca (carne bovina, frango desfiado, queijo, ...): 30 a 40 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de 30 a 40g. • Ovo: 1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g • Manteiga ou margarina: até 5 g • Biscoitos salgados ou doces: 7 unidades (40 g a 45 g); • Tapioca: 1 unidade de média (50 g); 	UND	3000	R\$ 16,00	R\$ 48.000,00

<ul style="list-style-type: none"> • Cuscuz: 50 a 60 g; • Bolo: 80 a 100 g; • Porção protéica para canjas e caldos: (carne bovina, frango, ...): 30 a 40g • Arroz (porção crua): 10 a 15 g (canja) <p>Obs 1: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g, Açúcar: até 20g • Achocolatado: até 5g (opcional) • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230 ml • Leite com café: Café: 4 a 5g (diluído em até 20 ml de água), Açúcar: até 20g • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml • Leite adoçado: Açúcar: até 20g • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml <ul style="list-style-type: none"> • Leite achocolatado: Achocolatado em pó: 20 a 25g, Açúcar: até 20g (opcional) • Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml <ul style="list-style-type: none"> • Suco de fruta: Fruta in natura ou polpa de fruta: de 70 a 80g, Açúcar: até 20g, completar com água até que a preparação atinja de 200 a 230ml. • Iogurte / coalhada: 200 a 230ml <p>Obs 2: Ofertar, obrigatoriamente, frutas in natura (80 a 130 g) ou salada de frutas (180 a 200 g), nos lanches da manhã ou tarde em qualquer evento, o qual for solicitado.</p>				
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA				R\$ 174.00,00

Valor Global: R\$ 174.000,00 (cento e setenta e quatro mil reais)

Caso não seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação, indicando para esse fim o Sr. Francisco Carlos Cunha Rufino, Empresário, Brasileiro, Casado, portador da Carteira de Identidade nº 2000012063798 e CPF nº 708.467.233-87, como representante legal desta empresa.

Declaramos que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos, demais despesas que possam incidir sobre a execução do serviço licitado, inclusive a margem de lucro.

Declaramos que assumimos inteira responsabilidade pela execução dos serviços objeto deste Edital e que serão executados conforme exigência editalícia e contratual, e que serão iniciados

dentro do prazo de até 5 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Serviço.

Declaro para os devidos fins que nos preços oferecidos estão incluídas todas as despesas incidentes sobre os serviços, referente a frete, tributos, deslocamento de pessoal e demais ônus pertinentes à prestação do objeto licitado

Declara que assume inteira responsabilidade pela execução dos serviços, e que os mesmos serão executados conforme exigências editalícias e contractual, conforme solicitação da Unidade Administrativa, a partir da data de recebimento da Ordem de Serviço.

Declaramos que tomamos conhecimento de todas as condições que possam orientar a elaboração completa da proposta de preços, e que sua **validade é de 90 (NOVENTA) dias**, podendo ser prorrogada por igual período, caso persista o interesse da Prefeitura.

Declaramos que todos os serviços fornecidos atenderão as exigências e serão de boa qualidade e com prazo de execução conforme edital e TERMO DE REFERENCIA.

Declaramos para todos os fins de direito, especialmente para participação de licitação na modalidade pregão, que se encontra devidamente registrada e enquadrada na Junta Comercial do Estado do Ceará como sendo uma Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso e que cumpre os requisitos legais para a qualificação como ME ou EPP, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, bem como é optante pelo REGIME SIMPLES NACIONAL.

Declaramos que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

Declaramos que tomamos pleno conhecimento de todas as condições que possam orientar a elaboração completa da Proposta de Preços, que atenderá as exigências do processo licitatório, no que se refere a Proposta, Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Econômico Financeira, que está regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social, FGTS e CNDT e que se encontra idônea para contratar com o Poder Público.

Declaramos que Que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do Art.87, da Lei Nº 8.666/93 e que inexistente qualquer fato superveniente impeditivo de nossa habilitação para participar no presente certame licitatório, bem assim que ficamos ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, nos termos do art. 32, §2º da Lei nº 8.666/93;

Declaramos que o endereço eletrônico carlinhos.lv@hotmail.com é o e-mail meios estes através dos quais receberei oficialmente comunicados e notificações por parte do Município contratante.

Declaramos que temos pleno conhecimento de todos os parâmetros e elementos do Edital e objeto a ser contratado no presente certame licitatório.

Declaramos que concordamos integralmente com os termos deste Edital e seus anexos;

F C CUNHA RUFINO – EPP

Residencial Expedita Neves, ROD BR 402, nº218, sala nº 106, Triângulo do Marco, Marco, Ceará

CNPJ: 10.587.062/0001-03

Fone/Celular: (85) 9952-9070

E-mail: carlinhos.lv@hotmail.com

FRANCISCO CARLOS
CUNHA
RUFINO:70846723387

Assinado de forma digital por
FRANCISCO CARLOS CUNHA
RUFINO:70846723387
Dados: 2022.06.10 17:10:16
-03'00'

LV EVENTOS

Declaramos que não possui em seu quadro de pessoal servidor publico, do Poder Executivo Municipal exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, (inciso III, do Artigo 9º da Lei 8666/93 e inciso X da Lei Complementar nº 04/90).

Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Marco/CE, 10 de junho de 2022

FRANCISCO	Assinado de forma digital
CARLOS CUNHA	por FRANCISCO CARLOS
RUFINO:708467233	CUNHA
87	RUFINO:70846723387
	Dados: 2022.06.10 17:10:35
	-03'00'

F. C. CUNHA RUFINO – EPP
CNPJ 10.587.062/0001-03
FRANCISCO CARLOS CUNHA RUFINO
RG: 2000012063798 SSP-CE
CPF 708.467.233-87

LV EVENTOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAJUPACI
T.C. 184
4