



## TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE PARAIPABA/CE, no uso de suas atribuições legais, especialmente a que lhes confere o inciso XX do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002 e, considerando haver a Comissão de Pregão cumprida todas as exigências do procedimento de licitação cujo objeto é a 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 PARAIPABA/CE, através do PREGÃO ELETRÔNICO, resolve **ADJUDICAR**, o presente processo administrativo de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 036.2022 - SRP**, em favor das empresas/licitantes vencedoras, de acordo com os termos do presente processo.

**CRITÉRIO DE LICITAÇÃO:** Menor Preço

**EMPRESA:** F C CUNHA RUFINO - EPP  
**CNPJ Nº:** 10.587.062/0001-03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	VR UNIT.	VALOR TOTAL
01	<p><b>LANCHE DA MANHÃ</b> – 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"><li>- 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.</li></ul> <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><b>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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)</li><li>• Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana etc.) ou fatia (mamão, melancia, melão etc.), a gramatura de 80 a 130 g;</li><li>• Pães: 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas;</li><li>• 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.</li><li>• Ovo: 1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g</li><li>• Manteiga ou margarina: até 5 g</li><li>• Biscoitos salgados ou doces: 7 unidades (40 g a 45 g);</li><li>• Tapioca: 1 unidade de média (50 g);</li><li>• Cuscuz: 50 a 60 g;</li><li>• Bolo: 80 a 100 g;</li></ul> <p><b>Obs 1: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g, Açúcar: até 20g</li><li>• Achocolatado: até 5g (opcional)</li></ul>	UND	3000	16,20	48.600,00



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230 ml</li><li>• Leite com café: Café: 4 a 5g (diluído em até 20 ml de água), Açúcar: até 20g</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li><li>• Leite adoçado: Açúcar: até 20g</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li><li>• Leite achocolatado: Achocolatado em pó: 20 a 25g, Açúcar: até 20g (opcional)</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li><li>• 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.</li><li>• Iogurte / coalhada: 200 a 230ml</li></ul> <p><b>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.</b></p> <p><b>Obs. Deverão ser atendidas de acordo com as quantidades solicitadas por evento/reunião da Secretaria da Educação.</b></p>				
02	<p><b><u>ALMOÇO</u></b> – Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/ cardápios.</p> <p><b><u>Pratos Proteicos:</u></b> 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 Feijoada: ingredientes (charque, linguiça, pé suíno, orelha suína)</p> <p><b><u>Guarnições:</u></b> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso Farinha: de mandioca, de milho</p> <p><b><u>Acompanhamentos:</u></b> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho e preto</p> <p><b><u>Saladas:</u></b> 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><b><u>Sobremesas:</u></b> 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><b><u>Condimentos / temperos:</u></b> 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><b>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS:</b> <b>ALMOÇO</b></p>	UND	3000	26,00	78.000,00





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carnes: Bovina, suína ou caprina – 180 g com osso e 130 g sem osso;</li><li>• Aves: Frango - 180 g com osso e 130 sem osso;</li><li>• Peixe: 180 g em posta ou 130 de filé;</li><li>• Vísceras: fígado bovino e moela - 120 a 130 g;</li><li>• Ingredientes da feijoada: pé suíno – 30 g; orelha suína – 30 g; linguiça - 30 g; charque – 30 a 40 g;</li><li>• Guarnições (porção crua): Macarrão - 50 a 65g; e/ ou farofa – 30 a 35 g;</li><li>• Acompanhamentos (porção crua): Arroz – 50 a 65 g; feijão – 50 a 65 g;</li><li>• Condimentos e temperos: quantidade suficiente;</li><li>• Óleo – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;</li><li>• Salada de folhas com legumes/ verduras: 60g total; (proporcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);</li><li>• Salada de legumes: 70 g total (proporcionar o quantitativo para cada tipo de legumes que for compor a salada);</li><li>• Suco: Fruta in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g; açúcar: até 20 g;</li></ul> <p><b>Obs 1:</b> Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas in natura - de 80 a 130 g (no mínimo, 2 vezes por evento) no almoço;</li><li>• Doce - 30 g (no máximo, 1 vez por evento);</li><li>• 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.</li></ul> <p><b>Obs 2:</b> 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><b>Obs 3:</b> Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras e/ou embutidos.</p> <p><b>Observação:</b> "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><b>LANCHE DA TARDE – Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.</b></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"><li>- 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;</li><li>b) Canja de frango ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina;</li></ul> <p>* Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia etc.) ou servida em forma de salada.</p> <p><b>ESPECIFICAÇÃO POR MEDIDAS:</b></p> <p><b>Salada de frutas:</b> 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"><li>• Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc.) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.), a gramatura de 80 a 130 g;</li><li>• Pães: 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas;</li><li>• 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</li></ul>	UND	3000	16,00	48.000,00



# Prefeitura de **Paraipaba**



<p>soma destes deverá ser de 30 a 40g.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ovo: 1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g</li><li>• Manteiga ou margarina: até 5 g</li><li>• Biscoitos salgados ou doces: 7 unidades (40 g a 45 g);</li><li>• Tapioca: 1 unidade de média (50 g);</li><li>• Cuscuz: 50 a 60 g;</li><li>• Bolo: 80 a 100 g;</li><li>• <b>Porção protéica para canjas e caldos:</b> (carne bovina, frango, ...): 30 a 40g</li><li>• Arroz (porção crua): 10 a 15 g (canja)</li></ul> <p><b>Obs 1: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230 ml):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vitaminas: Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g, Açúcar: até 20g</li><li>• Achocolatado: até 5g (opcional)</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230 ml</li><li>• Leite com café: Café: 4 a 5g (diluído em até 20 ml de água), Açúcar: até 20g</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li><li>• Leite adoçado: Açúcar: até 20g</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leite achocolatado: Achocolatado em pó: 20 a 25g, Açúcar: até 20g (opcional)</li><li>• Leite: completar até que a preparação atinja de 200 a 230ml</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Iogurte / coalhada: 200 a 230ml</li></ul> <p><b>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.</b></p>				
---	--	--	--	--

VALOR GLOBAL R\$ 174.600,00 (CENTO E SETENTA E QUATRO MIL E SEISCENTOS REAIS).

Paraipaba, 13 de junho de 2022.

*Francisco Eduardo Sales Vieira*  
**Francisco Eduardo Sales Vieira**  
Pregoeiro do Município de Paraipaba/CE