



PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº 00026/2023-CPL

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 0005/2023-CPL

*Colten
Assinaturas,*

OBJETO:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de forma parcelada de refeições a fim de atender as demandas operacionais.

VOL.01



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO - PREGÃO ELETRÔNICO - SRP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00005/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00026-2023 – CPL

ÓRGÃO REALIZADOR DO CERTAME:

Prefeitura Municipal de Camalaú

Rua Nominando Firmo, 56 - Centro - Camalaú - PB

CEP: 58530-000 - Tel.: (83) 33021013.

Sistema eletrônico utilizado: www.portaldecompraspublicas.com.br

OBJETO:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

ELEMENTOS BÁSICOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DO PREGOEIRO

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME

PROTOCOLO E AUTUAÇÃO DO PROCESSO

MINUTA DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PARECER JURÍDICO – APROVAÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E SEUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

PUBLICIDADE DO CERTAME – DIVULGAÇÃO

ELEMENTOS RESULTANTES DA DISPUTA À DISTÂNCIA – SISTEMA ELETRÔNICO

QUADRO COMPARATIVO DOS PREÇOS – MAPA DE APURAÇÃO

RELATÓRIO FINAL DOS TRABALHOS

PARECER JURÍDICO – ANÁLISE DO PROCESSO LICITATÓRIO

ATOS DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

CONTRATO CORRESPONDENTE

PUBLICAÇÕES





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
GABINETE DO PREFEITO

Expediente: Solicitação de Contratação
Demandante: Secretaria Municipal de Administração
Assunto: Procedimento licitatório.
Anexo: Solicitação correspondente devidamente
instruída com a justificativa para a necessidade
da demanda requerida.

DESPACHO

AUTORIZO a realização de procedimento licitatório, na modalidade exigida pela norma vigente, que objetiva o Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Conforme informações constantes em Certidão expedida pela Secretaria Municipal de Finanças existe disponibilidade de dotação específica na Lei orçamentária vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado.

REMETA-SE a solicitação em tela, instruída de todas as informações e elementos correspondentes inclusive com a justificativa para a necessidade da demanda requerida, ao competente Setor de Licitações e Contratações desta Prefeitura, para a formalização do competente processo licitatório ou de justificção para contratação direta.

Comunique-se. Cumpra-se.

Camalaú (PB), 3 de março de 2023.


UBIRAJARA ANTÔNIO PEREIRA MARIANO
Prefeito





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

- 1. Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
- 2. Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
- 3. Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
- 4. Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
- 5. Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,



MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

1. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
2. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
3. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
4. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz, acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	1200	19,32	23.184,00
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	400	17,49	6.996,00
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções	UNIDADE	1200	17,58	21.096,00

	de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.				
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	UNIDADE	1200	20,10	24.120,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	UNIDADE	500	19,88	9.940,00
6	COFFEE–BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE–BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentam–dos: • OPÇÃO 1: 01	UNIDADE	600	18,98	11.388,00





	(um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo muçarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.	400	31,36	12.544,00
8	QUENTINHA – Fornecimento de UNIDADE Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	100	19,88	1.988,00



	FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.			
9	LANCHE – Fornecimento de Refeição, LANCHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).	UNIDADE	500	10,80 5.400,00
10	SALGADOS – Fornecimento de Refeição, SALGADOS, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).	CENTO	50	71,09 3.554,50
				Total 120.210,50

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.


MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
 Secretária Municipal de Administração





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAÚ
SECRETARIA MUN.DE SAUDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

1. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
2. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
3. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
4. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
5. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

Marilaura Lígia Couto Mariano

MARILAURA LÍGIA COUTO MARIANO

Secretária Mun.de Saúde/fundo Municipal de Saúde.





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

1. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
2. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
3. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
4. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:





CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	400	19,32	7.728,00
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	350	17,49	6.121,50
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça,	UNIDADE	50	17,58	879,00



	arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.				
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, fran-go ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	UNIDADE	2200	20,10	44.220,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pes-soa, respeitando as opções de cardá-pios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refo-gado, macarrão ao molho, sa-lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	UNIDADE	2000	19,88	39.760,00
6	COFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo mussarela, presunto, alface e tomate; 01 (um)	UNIDADE	600	18,98	11.388,00



	refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE</p> <p>tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.</p>	600	31,36	18.816,00
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de UNIDADE</p> <p>Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pes–soa, respeitando as opções de cardá–pios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refo–gado, macarrão ao molho, sa–lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo–lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	1500	19,88	29.820,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, UNIDADE</p> <p>LAN–CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro</p>	200	10,80	2.160,00



	quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).				
10	SALGADOS – Fornecimento de Refeição, SAL-GADOS, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).	CENTO	50	71,09	3.554,50
					Total 164.447,00

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.

Marilaura Lígia Couto Mariano
MARILAURA LÍGIA COUTO MARIANO
Secretária Municipal de saúde





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUN.DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

6. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
7. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
8. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
9. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
10. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

IARA QUITÉRIA PEREIRA MARIANO

Secretária Mun.de. Trabalho e Assistência Social





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

1. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
2. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
3. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
4. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	150	19,32	2.898,00
2	ALMOÇO, a la carte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a la carte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	150	17,49	2.623,50
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	200	17,58	3.516,00



	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.			
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, UNIDADE JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	20	20,10	402,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refeito, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	250	19,88	4.970,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo mussarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo	600	18,98	11.388,00

	ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.</p>	600	31,36	18.816,00
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pes- soa, respeitando as opções de cardá- pios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refo- gado, macarrão ao molho, sa- lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo- lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	50	19,88	994,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, LAN- CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).</p>	200	10,80	2.160,00
10	<p>SALGADOS – Fornecimento de Refeição, SAL- GADOS, para uma</p>	50	71,09	3.554,50

peessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).

Total 51.322,00

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.



IARA QUITÉRIA PEREIRA MARIANO

Secretária Municipal de Trabalho e Assistência Social





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

11. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
12. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
13. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
14. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
15. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

Sandra Maria de Farias Freitas Souza
SANDRA MARIA DE FARIAS FREITAS SOUZA
Secretária Municipal de Educação





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

5. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
6. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
7. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
8. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	50	19,32	966,00
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	350	17,49	6.121,50
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	50	17,58	879,00

	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.			
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, UNIDADE JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	20	20,10	402,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	100	19,88	1.988,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo mussarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo	600	18,98	11.388,00

	ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir. 	600	31,36	18.816,00
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. <p>FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	50	19,88	994,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, tipo LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela). 	50	10,80	540,00
10	<p>SALGADOS – Fornecimento de Refeição, tipo SAL-GADOS, para uma</p>	CENTO	50	71,09 3.554,50



pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).

Total 45.649,00

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.

Sandra Maria de Farias Freitas Souza
SANDRA MARIA FARIAS DE FREITAS SOUZA
Secretária Municipal de Educação





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

16. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
17. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
18. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
19. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
20. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

José Antonino de Lima

JOSÉ ANTONINO DE LIMA

Secretário Municipal de Infraestrutura





ESTADO DA PARAÍBA

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA**

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

9. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
10. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
11. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
12. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	150	19,32	2.898,00
2	ALMOÇO, a la carte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a la carte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	10	17,49	174,90
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	450	17,58	7.911,00

	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.			
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, UNIDADE JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	20	20,10	402,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	500	19,88	9.940,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo mussarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo			

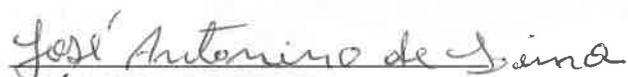
	ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.</p>			
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de UNIDADE Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	250	19,88	4.970,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, UNIDADE LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).</p>			
10	<p>SALGADOS – Fornecimento de CENTO Refeição, SAL-GADOS, para uma</p>			

pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).

Total 26.295,90

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.


JOSÉ ANTONINO DE LIMA
Secretária Municipal de Educação





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAÚ
DEPARTAMENTO DE CULTURA ESPORTE LAZER E TURISMO

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

21. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
22. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
23. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
24. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
25. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

MARINALDO SILVA SOUSA

Diretor do Departamento de Cultura





ESTADO DA PARAÍBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
DEPARTAMENTO DE CULTURA ESPORTE LAZER E TURISMO

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

13. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
14. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
15. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
16. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.0 quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	300	19,32	5.796,00
2	ALMOÇO, a la carte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a la carte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	50	17,49	874,50
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	75	17,58	1.318,50

	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.				
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	UNIDADE	20	20,10	402,00
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	UNIDADE	500	19,88	9.940,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo muçarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo	UNIDADE			

	ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir. 			
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de UNIDADE Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. <p>FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	250	19,88	4.970,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, UNIDADE LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela). 	50	10,80	540,00
10	<p>SALGADOS – Fornecimento de CENTO Refeição, SAL-GADOS, para uma</p>			



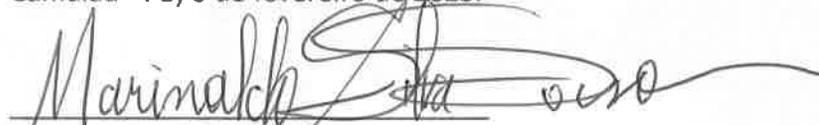
pessoa respeitando as opções de cardápio apresenta-dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxinha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), enroladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).

Total

23.841,00

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.



MARINALDO SOUSA CHAVES

Secretária Municipal de Educação





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA DE AGRICULTURA MEIO AMBIENTE E RECURSOS HIDRÍCOS

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

26. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
27. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
28. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
29. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
30. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

Everaldo Rodrigues Pereira

EVERALDO RODRIGUES PEREIRA

Secretário Municipal de Infraestrutura





ESTADO DA PARAÍBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA DE AGRICULTURA MEIO AMBIENTE E RECURSOS HIDRÍCOS

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

17. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
18. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
19. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
20. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

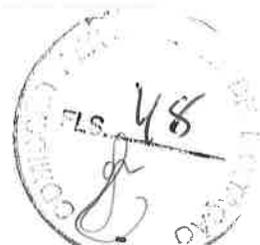
Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	500	19,32	9.660,00
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	100	17,49	1.749,00
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	300	17,58	5.274,00



	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.		
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, UNIDADE JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;		
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	1200	19,88 23.856,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo muçarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo		

- ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;
- 7 BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.
- 8 QUINTINHA – Fornecimento de UNIDADE Refeição pronta, tipo QUINTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.
- 9 LANCHE – Fornecimento de Refeição, UNIDADE LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).
- 10 SALGADOS – Fornecimento de CENTO Refeição, SAL-GADOS, para uma



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
GABINETE DO PREFEITO

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

Existem várias justificativas técnicas para a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas delas incluem:

31. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
32. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
33. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
34. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
35. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem*





como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.

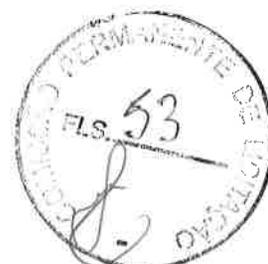
Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,



JOSÉ JOSEALDO DE OLIVEIRA
Chefe de Gabinete





**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
GABINETE DO PREFEITO**

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DA JUSTIFICATIVA

A estimativa da quantidade de refeições a serem adquiridas é uma etapa importante na contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas para atender uma prefeitura. Algumas justificativas para essa estimativa incluem:

21. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
22. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
23. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
24. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

2.0. DA COMPRA

2.1. O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:



CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.	UNIDADE	50	19,32	966,00
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	UNIDADE	50	17,49	874,50
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa	UNIDADE	50	17,58	879,00

	com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.			
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, UNIDADE JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, frango ou legumes), acompanhada de 01 (um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;	50	20,10	1.000,05
5	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	500	19,88	23.856,00
6	COFFEE-BREAK – Fornecimento de Refeição, COFFEE-BREAK, por pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúrguer contendo: pão de hambúrguer, carne, queijo muçarela, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo			

	ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;			
7	<p>BUFFET – Fornecimento de Refeição UNIDADE tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado, contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.</p>			
8	<p>QUENTINHA – Fornecimento de UNIDADE Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.</p>	150	19,88	2.982,00
9	<p>LANCHE – Fornecimento de Refeição, UNIDADE LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e batata palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, presunto, muçarela).</p>			
10	<p>SALGADOS – Fornecimento de Refeição, SAL-GADOS, para uma</p>	CENTO		



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

2.0. JUSTIFICATIVA

2.1. Para a contratação:

36. *Economia de recursos: Ao terceirizar a alimentação, a prefeitura pode economizar recursos financeiros e humanos. A empresa contratada terá a responsabilidade de preparar e fornecer as refeições, o que reduzirá a necessidade de contratar e treinar uma equipe de cozinheiros, ajudantes e outros funcionários.*
37. *Qualidade das refeições: As empresas de fornecimento de refeições prontas possuem experiência e expertise em preparar alimentos de qualidade e em grande escala. Isso garante que as refeições fornecidas sejam saudáveis, variadas e saborosas, atendendo às necessidades nutricionais dos funcionários e da população atendida.*
38. *Padronização: Com uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode garantir que todas as refeições fornecidas atendam aos mesmos padrões de qualidade e higiene, independentemente do local ou horário de entrega. Isso é especialmente importante em situações de emergência ou em locais de difícil acesso.*
39. *Flexibilidade: Uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser contratada para fornecer refeições em locais diversos, como escolas, hospitais, postos de saúde e outros locais públicos. Além disso, a empresa pode ajustar o cardápio e a quantidade de refeições fornecidas de acordo com as necessidades da prefeitura.*
40. *Redução de riscos: Ao contratar uma empresa de fornecimento de refeições prontas, a prefeitura pode reduzir os riscos associados ao manuseio e preparo de alimentos, bem como à segurança alimentar. As empresas são obrigadas a seguir padrões de higiene rigorosos, o que ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.*

Com base nessas justificativas técnicas, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições prontas pode ser uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades alimentares desta secretaria.



2.2. Para a estimativa de quantitativos:

1. Planejamento financeiro: A estimativa da quantidade de refeições é feita baseada no orçamento do exercício financeiro vigente. Com base nessa estimativa, é possível determinar o valor a ser investido na contratação da empresa de fornecimento de refeições, bem como prever os custos associados à entrega, armazenamento e distribuição das refeições.
2. Frequência e horário dos plantões: A estimativa deve considerar a frequência e horário dos plantões dos funcionários, que podem variar de acordo com a natureza das atividades desenvolvidas pela prefeitura. Essas informações podem ser obtidas por meio de registros de ponto ou de escalas de trabalho, para os casos de fornecimento à profissionais plantonistas.
3. Histórico de consumo: A estimativa pode ser baseada no histórico de consumo de refeições prontas pelos funcionários plantonistas em períodos anteriores. Essa informação pode ser obtida por meio de pesquisas de satisfação ou por meio de registros de consumo.
4. Demanda prevista: A estimativa deve levar em conta a demanda prevista de refeições prontas pelos funcionários plantonistas, considerando fatores como o número de funcionários, o horário de trabalho e a quantidade de plantões previstos. Essa informação pode ser obtida por meio de projeções baseadas em dados históricos ou em previsões de crescimento da demanda.
- 5.

Em resumo, a estimativa dos quantitativos de refeições prontas deve ser baseada em informações precisas e atualizadas sobre as necessidades nutricionais, horário de trabalho e demanda prevista dos funcionários plantonistas da prefeitura, e fornecimento à autoridades que realizam visitas técnicas, etc.

3.0. DA COMPRA

3.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓD.	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE POR SECRETARIA/DEPARTAMENTO/SETOR								QTD.TOTAL	P.UNIT.	P. TOTAL
		ADMIN.	SAÚDE	EDUCAÇÃO	AÇÃO SOCIAL	INFRAESTRUTURA	AGRICULTURA	DEP. CULTURA	GABINETE			
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca	1200	400	50	150	150	300	300	50	2.600	19,32	54.096,00



<p>com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 3 – 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.</p>														
<p>2 ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou</p>	400	350	350	150	10	100	50	50	1.460	17,49	25.535,40			



	macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.													
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refogado, macarrão ao molho, salada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, linguiça tipo calabresa, fígado acebolado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	1200	50	50	200	450	300	75	50	2.395	17,58	41.752,50		
4	JANTAR – Fornecimento de Refeição, JANTAR, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: 01 (uma) porção de cuscuz com leite acompanhado de carne de sol, carne bovina ao molho ou frango assado, 01 (uma) porção de sopa (carne, fran-go ou legumes), acompanhada de 01	1200	2200	20	20	20		20	50	3.510	20,10	70.948,05		



	(um) pão tipo francês; 01 (uma) xícara de café puro ou com leite ou chá de ervas;													
5	QUENTINHA - Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pes-soa, respeitando as opções de cardá-pios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refo-gado, macarrão ao molho, sa-lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.	500	2000	100	250	500	1200	500	500	5.500	19,88	124.250,00		
6	COFEE-BREAK - Fornecimento de Refeição, COFFE-BREAK, por pessoa respeitand-o as opções de cardápio apresenta-dos: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúr-guer contendo: pão de ham-búrguer, carne, queijo muçare-la, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja	600	600	600	600					2.400	18,98	45.552,00		

nha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), en-roladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).										
Total										502.861,95

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1. Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, visto estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

5.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

5.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

6.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

6.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

6.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.



6.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

6.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

7.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

7.1.O prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

7.1.1. Entrega: **Imediata.**

7.2.A vigência da presente contratação será determinada até o término do exercício financeiro vigente.

8.0.DO REAJUSTAMENTO

8.1. Preços registrados - revisão:

8.1.1. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

8.1.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.1.3. Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.1.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.1.3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.1.4. O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.



8.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

8.1.6. Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2. Preços contratados - reajuste:

8.2.1. Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

8.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.2.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

9.0. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

10.0. DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1. Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a relação dos documentos essenciais limitar-se-á a definida nos Arts. 30 e 31 da Lei 8.666/93.

11.0. DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO



11.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

12.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

12.2. A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorre do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

12.3. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para o respectivo item registrado nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

13.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.2. As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

13.3. A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

13.4. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.



13.5. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

14.0. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Camalaú - PB, 06 de fevereiro de 2023.



MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração





**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU**

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

1.0. DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0. DA APROVAÇÃO

2.1. Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado.

O termo de referência é documento prévio ao processo licitatório e que deve dispor sobre as condições gerais de sua execução. Serve de base para a elaboração do instrumento convocatório.

Camalaú - PB, 3 de março de 2023.

UBIRAJARA ANTÔNIO PEREIRA MARIANO
Prefeito Interino



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU

VALOR DE REFERÊNCIA: Pesquisa de mercado

1.0.DO OBJETO

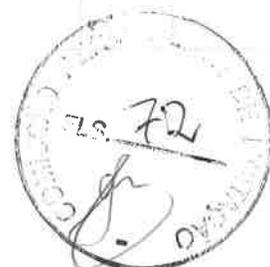
1.1. Registro de preço para futuro e eventual aquisição de forma parcelada de refeições para atender as demandas operacionais do município.

2.0. DA PESQUISA DE MERCADO

2.1. Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa de mercado devidamente realizada nos termos da legislação, regulamentos e normas vigentes, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

2.2. Mês que serviu de base para elaboração da referida pesquisa: fevereiro de 2023.

CÓD.	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE POR SECRETARIA/DEPARTAMENTO/SETOR								QTD.TO TAL	P.UNIT.	P. TOTAL
		ADMIN.	SAÚDE	EDUCAÇ ÃO	AÇÃO SOCIAL	INFRAESTRU TURA	AGRICULT URA	DEP. CULTURA	GABINE TE			
1	CAFÉ DA MANHÃ – Fornecimento de Refeição, CAFÉ DA MANHÃ, para 01 (uma) pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: OPÇÃO 1 – 01 pão francês + 01 tapioca com manteiga + 01 fatia de bolo fofo simples + 01 fatia de queijo coalho + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO 2 – 01 porção de cuscuz , acompanhado de bode, carne de sol, frango ou ovo + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 250 ml de suco natural; OPÇÃO	1200	400	50	150	150	300	300	50	2.600	19,32	54.096,00



3	- 01 porção de Inhame ou macaxeira, ou batata doce + 01 xícara de café com ou sem leite ou 01 copo de 200 ml de suco natural ou 01 copo de 250 ml de vitamina de frutas.													
2	ALMOÇO, a lacarte – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, a lacarte para uma pessoa, apresentando um cardápio variado contendo: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça; • Arroz branco ou refogado; • Guarnição: Ao molho – bode, costela, galinha e peixe; Assado no óleo – peixe, tripa, fígado de boi; Assada na brasa: boi, porco, frango e linguiça (churrasco); • Macarrão comum ao molho; • Farofa com linguiça ou bacon, cenoura ou cuscuz; • Purê de batata ou macaxeira; • Xerém, maxixada ou pirão de costela; • Salada – tipo cruas, cozida Frutas: Melancia, abacaxi, manga.	400	350	350	150	10	100	50	50	1.460	17,49	25.535,40		
3	ALMOÇO, prato feito – Fornecimento de Refeição, ALMOÇO, tipo PF (Prato Feito), para uma pessoa, respeitando as opções de cardápios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça,	1200	50	50	200	450	300	75	50	2.395	17,58	41.752,50		





	refo-gado, macarrão ao molho, sa-lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo-lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e porco na brasa.									
6	COFEE-BREAK - Fornecimento de Refeição, COFEE-BREAK, por pessoa respeitan-do as opções de cardápio apresenta-dos: • OPÇÃO 1: 01 (um) hambúr-guer contendo: pão de ham-búrguer, carne, queijo muçare-la, presunto, alface e tomate; 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná; • OPÇÃO 2: 01 (uma) coxinha de frango (grande); 01 (um) pastel (grande) com recheio de frango, queijo ou presunto, 01 (um) refrigerante lata sabor cola, laranja ou guaraná;	600	600	600	600			2.400	18,98	45.552,00
7	BUFFET - Fornecimento de Refeição tipo BUFFET, por pessoa, apresentando um cardápio variado,	400	600	600	600			2.200	31,36	68.992,00





contendo: • Carne assada com molho; • Estrogonofe de frango; • Arroz branco; • Macarrão ao molho; • Farofa de biscoito; • Tomate, cebola e alface; • Maionese de legumes; • Suco de laranja/goiaba ou refrigerante sabor cola, laranja ou guaraná. O contratado deverá fornecer os seguintes materiais: pratos, talheres, guardanapos, copos, mesas e toalhas, devendo disponibilizar para cada 100 pessoas 02 garçons para servir.

8	QUENTINHA – Fornecimento de Refeição pronta, tipo QUENTINHA, para uma pes- soa, respeitando as opções de cardá- pios apresentados: • Feijão tipo preto, carioca ou macaça, arroz branco ou refo- gado, macarrão ao molho, sa- lada crua ou cozida; farofa com legumes; purê de batata inglesa; 02 (dois) tipos de guarnição, compreendendo as seguintes opções: carne de sol, frango assado, lingüiça tipo calabresa, fígado acebo- lado, carne bovina ao molho e frango ao molho, peixe frito, boi e	100	1500	50	50	250	250	150	2.350	19,88	46.718,00
---	---	-----	------	----	----	-----	-----	-----	-------	-------	-----------





	porco na brasa. FORNECIMENTO EXCLUSIVO AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.											
9	LANCHE Fornecimento de Refeição, LAN-CHE, para uma pessoa respeitando as opções de cardápio apresentados: • OPÇÃO 1: Cachorro quente (salsicha, molho, milho e bata-ta palha) com refrigerante em lata; • OPÇÃO 2: Misto (Pão, pre-sunto, mussarela).	-500	200	50	200			50	1000	10,80	10.800,00	
10	SALGADOS Fornecimento de Refeição, SAL- GADOS, para uma pessoa respeitand- o as opções de cardápio apresenta- dos: • Salgados, peso mínimo de 20 gramas (Tipo de salgados que poderão ser solicitados: Coxí- nha, canudos, empadas, pastel (queijo, presunto e carne), en-roladinho e bolinho (bacalhau, queijo, azeitona).	-50	50	50	50				200	71,09	14.218,00	
Total											502.861,95	



3.0.DO VALOR

3.1.O valor total estimado é equivalente a R\$ 502.861,95.

4.0.DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

4.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na legislação vigente, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata

4.2. Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

4.3. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

4.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

4.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

4.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

4.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

4.9.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

4.10.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

Camalaú - PB, 6 de fevereiro de 2023.



MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração

