

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No caminho do desenvolvimento



	Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)				
15	Tapioca	Unid.	600	2,56	1.536,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>192.462,00</b>

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SANEAMENTO**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	Vi. Unit.	Vi. Total
1	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.	Unid.	900	20,08	18.072,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>18.072,00</b>

**SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	Vi. Unit.	Vi. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	40	26,55	1.062,00
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	350	5,54	1.939,00
3	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120	Unid.	250	20,08	5.020,00

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUÍ



PREFEITURA DE  
**ICAPUÍ**  
No caminho do desenvolvimento



	gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.				
4	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	100	27,67	2.767,00
5	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango.	Cento	30	28,38	851,40
6	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unid.	200	4,55	910,00
7	Sanduíche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	400	6,48	2.592,00
8	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	280	4,38	1.226,40
9	Refrigerante 2L, sabores variados (laranja, Limão, guaraná, cola).	Unid.	40	8,08	323,20
10	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados	Unid.	40	62,70	2.508,00

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUÍ



PREFEITURA DE  
**ICAPUÍ**  
No caminho do desenvolvimento



(cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)				
<b>Valor Total Estimado</b>				<b>19.199,00</b>

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	VI. Unit.	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	40	26,55	1.062,00
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	1000	5,54	5.540,00
3	Lanche: suco, café, chá e leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	200	11,37	2.274,00
4	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.	Unid.	200	20,08	4.016,00
5	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha);	Unidade	100	27,67	2.767,00

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUÍ



PREFEITURA DE  
**ICAPUÍ**  
No caminho da desenvolvimento



	salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.				
6	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unidade	400	4,55	1.820,00
7	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	2000	4,38	8.760,00
8	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)	Unidade	50	62,70	3.135,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>29.374,00</b>

**SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	VI. Unit.	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	30	26,55	796,50
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	250	5,54	1.385,00
3	Lanche: suco, café, chá e leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	250	11,37	2.842,50
4	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120	Unid.	400	20,08	8.032,00

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



	gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.				
5	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	50	27,67	1.383,50
6	Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Copo	140	5,16	722,40
7	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unid.	350	4,55	1.592,50
8	Sanduche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	350	6,48	2.268,00
9	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	300	4,38	1.314,00
10	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)	Unid.	50	62,70	3.135,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>23.471,40</b>

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No caminho do desenvolvimento



SECRETARIA DE GOVERNO

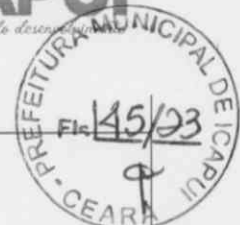
Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	VI. Unit.	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	35	26,55	929,25
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	350	5,54	1.939,00
3	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango.	Cento	17	28,38	482,46
4	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.	Unid.	200	20,08	4.016,00
5	Refrigerante 2L, sabores variados (laranja, Limão, guaraná, cola).	Unid.	35	8,08	282,80
6	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	70	27,67	1.936,90
7	Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem	Copo	350	5,16	1.806,00



**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA DE ICAPUÍ**



**PREFEITURA DE ICAPUÍ**  
*No caminho do desenvolvimento*



	açúcar, servida em copo de 300ml				
8	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unid.	350	4,55	1.592,50
9	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	700	4,38	3.066,00
10	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)	Unid.	15	62,70	940,50
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>16.991,41</b>

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	VI. Unit.	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	5	26,55	132,75
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	100	5,54	554,00
3	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango.	Cento	10	28,38	283,80
4	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção	Unid.	60	20,08	1.204,80

**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA DE ICAPUÍ**



**PREFEITURA DE**  
**ICAPUÍ**  
*No caminho do desenvolvimento*



	de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.				
5	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	50	27,67	1.383,50
6	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	100	4,38	438,00
7	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)	Unid.	10	62,70	627,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>4.623,85</b>

**INSTITUTO DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL – IMFLA**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	VI. Unit.	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid.	15	26,55	398,25
2	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	250	5,54	1.385,00
3	Caldo de carne, servido em copo de 300ml.	Copo	60	4,50	270,00
4	Lanche: suco, café, chá e leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	70	11,37	795,90
5	Quentinha composta de saladas:	Unid.	50	20,08	1.004,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No caminho do desenvolvimento



	folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.				
6	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	17	27,67	470,39
7	Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Copo	50	5,16	258,00
8	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unid.	20	4,55	91,00
9	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	300	4,38	1.314,00
10	Sanduíche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	50	6,48	324,00
11	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo,	Unid.	20	62,70	1.254,00

**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA DE ICAPUÍ**



**PREFEITURA DE ICAPUÍ**  
*No caminho do desenvolvimento*



e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)					
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>7.564,54</b>

**AUTARQUIA DE TRÂNSITO MUNICIPAL DE ICAPUÍ - ATMI.**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	Vi. Unit.	Vi. Total
1	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid.	100	5,54	554,00
2	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.	Unid.	250	20,08	5.020,00
3	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	35	27,67	968,45
4	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	100	4,38	438,00
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>6.980,45</b>

**CONTROLADORIA E OUVIDORIA GERAL**

Item	Descrição/especificações	Unid.	Quant.	Vi. Unit.	Vi. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata,	Unid.	15	26,55	398,25

**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA DE ICAPUI**



**PREFEITURA DE**  
**ICAPUI**  
*No caminho do desenvolvimento*



	laranja, fofo, etc)				
2	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango.	Cento	15	28,38	425,70
3	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim.	Unid.	50	20,08	1.004,00
4	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid.	50	27,67	1.383,50
5	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	100	4,38	438,00
6	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde)	Unidade	15	62,70	940,50
<b>Valor Total Estimado</b>					<b>4.589,95</b>

**5 - PRAZO DE EXECUÇÃO:**

5.1 - O prazo de execução terá vigência a partir da data da assinatura do contrato, até 31 de dezembro de 2023.

**6 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

6.1 - O objeto desse termo de referência enquadra-se na categoria de bens e

serviços comuns, de que trata a Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024/19, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio da modalidade Pregão.

## 7 - PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

7.1 - Prazo e Local de entrega do objeto licitado.

7.1.1 - A solicitação do serviço e a confirmação do local do evento será feita pela Contratante a Contratada com prazo de dois (02) dias úteis de antecedência.

7.1.2 - O horário será combinado com a contratada devendo ser cumprido rigorosamente, não havendo tolerância de atraso.

7.1.3 - O endereço para fornecimento serão informados no momento do envio da Ordem de Fornecimento.

7.1.4 - A entrega do objeto licitado dar-se-á de conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal demandante, obedecendo ao disposto no artigo 73, Inciso II, da Lei 8.666/93.

7.1.4 - A entrega será efetuada de acordo com a ordem de fornecimento, que será emitida em tempo hábil para a preparação dos alimentos, os alimentos deverão ser entregues nos locais e horários a serem definidos pelas Contratantes conforme os eventos que ocorrerão no exercício de 2022, ficando a Contratada obrigada a fornecer conforme a demanda do evento realizado.

7.1.5 - O município de Icapuí/CE, providenciará a expedição da Ordem de Fornecimento e notificará a empresa, enviando e-mail institucional para o e-mail da empresa; na ordem de classificação para proceder à entrega, caso a empresa não a retire pessoalmente junto a Setor ou Secretaria Demandante deste Município.

7.1.6 - Os produtos deverão ser de qualidade, e em atendimento as especificações discriminadas neste Termo de Referência e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.

7.1.7 - As devoluções feitas pelas Contratantes, nos casos de não adequação dos produtos às características de qualidade previstas neste Termo de Referência, deverão ser repostas de imediato.

7.1.8 - Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente.

## 8 - RECEBIMENTO

8.1 - Observado o disposto nos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/93, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

8.1.1 - Provisoriamente, assim que efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações.

8.1.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

8.2 - No caso de consideradas insatisfatórias as condições do objeto recebido provisoriamente ou apresentarem defeitos ou violações, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e substituído, quando for possível.

8.3 - Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á Termo de Recebimento Definitivo, assinado Servidor designado.





## 9 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA

9.1 - As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias nº 02.01.04.122.0002.2.003; 03.01.04.122.0007.2.008; 04.01.04.122.0002.2.010; 05.01.12.122.0002.2.015; 06.01.10.122.0002.2.037; 06.01.10.301.0012.2.043; 07.01.08.122.0002.2.052; 07.01.08.122.0015.2.054; 07.01.08.122.0015.2.056; 07.01.08.243.0015.2.059; 07.01.08.244.0015.2.061; 07.01.08.244.0016.2.064; 07.01.08.244.0016.2.065; 08.01.15.122.0002.2.073; 09.01.04.122.0002.2.082; 10.01.13.122.0002.2.093; 11.01.27.122.0002.2.100; 13.01.06.122.0002.2.108; 14.01.18.122.0002.2.111, elemento de despesa nº 3.3.90.30.00.

## 10 - DO VALOR ESTIMADO

10.1 - O valor estimado global para contratação é de R\$ 1.050.434,60 (um milhão, cinquenta mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e sessenta centavos).

10.2 - O valor acima e o considerado máximo para esta licitação, não sendo aceito valor superior e inexequível.

10.3 - O custo estimado foi apurado a partir da pesquisa de preços realizada em empresas do ramo situadas na região, para que obtivéssemos uma média de balizamento de preços.

10.4 - As empresas que participaram da prévia de preços deverão cotar os preços condizentes com seu orçamento prévio ou inferior a estes.

## 11 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1 - O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

11.2 - A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I - Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

- a) de **1,0%** (um por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na prestação dos serviços ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;
- b) de **2,0%** (dois por cento) sobre o valor contratual, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.
- c) de **5,0%** (cinco por cento) do valor contratual, pela recusa em corrigir qualquer





serviço rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Icapuí-CE, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

11.3 - No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 05 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do **item 11.2** supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no **inciso IV** do mesmo item.

11.4 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

11.5 - As sanções previstas nos **incisos III e IV do item 11.2** supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:

- a) praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;
- c) sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

11.6 - As sanções previstas nos **incisos I, III e IV do item 11.2** supra poderão ser aplicadas juntamente com a do **inciso II** do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

11.7 - A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de **5,0%** (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

11.8 - As sanções previstas no **item 11.7** supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

Icapuí-CE, 30 de janeiro de 2023.

  
Carmem Júlia da Costa  
Secretária de Administração e Finanças





PROCESSO Nº 004/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.30.01

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS  
(Carta de Apresentação)

A Pregoeira  
Município de Icapuí

Prezada Senhora,

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao Pregão Eletrônico Nº 2023.01.30.01, cujo objeto é a Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições completas do tipo almoço e quentinha, bem como lanches e sucos para atender as demandas das Secretarias e Autarquias do Município de Icapuí secretarias e autarquias do município de Icapuí-CE, conforme especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I, parte integrante deste processo:

Item	Descrição	Unid	Quant	VI. Unit	VI. Total
1	Bolo de fabricação caseira, cortado em pedaços de 100g cada, sabores variados (bolo de milho, chocolate, cenoura, batata, laranja, fofo, etc)	Unid	380		
2	Bolo de festa: massa pão de ló branco ou chocolate, recheio de coco, frutas, creme de leite condensado ou chocolate; com cobertura de chantili ou chocolate e granulado; medindo 35cm de diâmetro, servindo 50 pessoas.	Unid	130		
3	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel. (Cota Principal para ampla participação)	Unid	12563		
4	Cachorro-quente: Pão hot-dog, assado, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira sem corantes, milho e ervilha, acondicionados individualmente em guardanapos de papel. (Cota de 25% reservada para	Unid	4187		

**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA DE ICAPUÍ**



**PREFEITURA DE**  
**ICAPUÍ**  
*No caminho do desenvolvimento*



	ME/EPP/MEI)				
5	Caldo de carne, servido em copo de 300ml.	Copo	5960		
6	Cuscuz recheado sabores variados podendo ser: carne de sol, frango, calabresa ou ovo.	Unid	600		
7	Lanche Coffee-break por pessoa, contendo: pão de sal com 25g a unidade, com apresuntado, queijo Muçarela, bolo com cobertura de limão, bolo com cobertura de maracujá, um tipo de suco, café com açúcar e sem açúcar, pizza, chocolate quente, refrigerante à base de guaraná, refrigerante à base de cola e mini salgado frito (quibe, coxinha, risole de queijo com presunto e croquete de milho). O fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, às custas da empresa vencedora. O fornecimento do lanche deverá ser no local da realização do evento, à custa da empresa vencedora, inclui também no serviço ornamentação de mesa, que deverá conter no mínimo: toalhas, louças, talheres, copos, bandejas e demais recipientes necessários.	Unid	2700		
8	Lanche: suco, café, chá e leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel. (Cota Principal para ampla participação)	Unid	8115		
9	Lanche: suco, café, chá e leite armazenados em garrafas térmicas, biscoitos doce e salgado, tapioca e misto quente (pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga), acondicionados individualmente em guardanapos de papel. (Cota	Unid	2705		

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No cantinho do desenvolvimento



	de 25% reservada para ME/EPP/MEI)				
10	Leite in natura tipo de vaca, embalagem plástica resistente.	Lt	200		
11	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango. (Cota Principal para ampla participação)	Cento	3774		
12	Mini salgadinho de festa com recheio variado: bolinha de queijo com orégano, coxinha frango, risole de carne de sol, bolinha de calabresa, canudinho de frango. (Cota de 25% reservada para ME/EPP/MEI)	Cento	1258		
13	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim. (Cota Principal para ampla participação)	Unid	6.645		
14	Quentinha composta de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; arroz: cozido porção de 300 gramas; feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas;	Unid	2215		

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
*No caminho do desenvolvimento*



	macarrão: cozido porção de 200 gramas; farofa: porção de 150 gramas; sobremesa: suco em copo de 300ml e/ou pudim. (Cota de 25% reservada para ME/EPP/MEI)				
15	Refeição Completa a base de arroz e feijão; Prato principal (carne bovina, frango, peixe, embutidos e ovo com substituição); Guarnição (legumes, verduras, massa, preparação a base de farinha); salada (folha, legumes) 02 tipos; sobremesa (frutas ou doce); Suco industrializado self service.	Unid	1572		
16	Refrigerante 2L, sabores variados (laranja, Limão, guaraná, cola).	Unid	75		
17	Salada de frutas: frutas picadas sem casca: maçã, mamão, banana, abacaxi e manga, com suco natural de laranja, sem açúcar, servida em copo de 300ml	Copo	5440		
18	Salgado a base de trigo, recheado a base de carne ou frango, frito ou assado tipo (coxinha, empada, risolis, croissant recheado, pastel, folhado, canudinhos, enroladinho de salsicha etc.)	Unid	2820		
19	Sanduíche assado na chapa, 2 fatias de pão de forma, 1 camada fina de margarina vegetal, 1 fatia de queijo mussarela ou coalho, 1 fatia de presunto, acondicionados individualmente em guardanapos de papel	Unid	8900		
20	Sanduíche francês: pesando no mínimo 60 a 65g, contendo: 01 pão francês (mínimo 25g), meia fatia de presunto (mínimo 10g), meia fatia de mussarela (mínimo 10g), 2 rodela de tomate, meia folha de alface e maionese.	Unid	4000		
21	Suco de frutas da época, servido em copo de 300ml	Copo	17680		
22	Pão de sal tipo francês, com	Unid	500		

*R.*

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No caminho do desenvolvimento



	mais ou menos 50g cada unidade, com manteiga tipo 01				
23	Tapioca	Unid	1150		
24	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde) (Cota Principal para ampla participação)	Unid	1755		
25	Torta salgada sabores variados tipo: frango, presunto/queijo, camarão, palmito etc. Composição mínima: contendo frango desfiado, presunto/queijo, e/ou camarão e legumes picados (cenoura, milho, ervilha, tomate, queijo ralado e tempero verde) (Cota de 25% reservada para ME/EPP/MEI)	Unid	585		

**IMPORTA** a nossa proposta no valor total de R\$ \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_).

Nesta oportUnid., temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação, e que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital e seus anexos.

**PROPONENTE:**

**ENDEREÇO:**

**CNPJ N°:**

**VALIDADE DA PROPOSTA:** 60 (sessenta) dias.

-----  
Nome do Representante Legal  
CPF nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_



PROCESSO Nº 004/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.30.01  
ANEXO III  
MODELO DE DECLARAÇÃO



Modelo nº 01 (Juntar aos documentos requeridos para habilitação)

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Eletrônico N.º. 2023.01.30.01

**DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_,  
sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_. DECLARA, para os  
devidos fins que, em cumprimento ao estabelecido na Lei Federal nº 9.854, de  
27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da  
Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho  
noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesseis) anos em  
trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF Nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_



**Modelo nº 02 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)**

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Eletrônico N.º. 2023.01.30.01



**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ através do N.º XX.XXX.XXX/000X-XX, vem por meio deste representante legal declarar sob penas da lei que:

- 1 - Não existem fatos impeditivos, quanto a sua Habilitação, Participação e Contratação com a CONTRATANTE ou com quaisquer outros Órgãos da Administração Pública, comprometendo-se a manter-se nessa mesma condição até o término da presente contratação.
- 2 - Que tem pleno conhecimento de todos os parâmetros e elementos objeto do presente certame, como também concorda integralmente com os termos do edital e seus anexos.
- 3 - Aceita, nas mesmas condições de sua Proposta, os acréscimos ou supressões, permitidos em lei, dos quantitativos que porventura se fizerem necessários, a exclusivo critério da Administração.
- 4 - não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF N.º \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_

Modelo nº 03 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Eletrônico N.º 2023.01.30.01



**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR N.º 123/2006**

(Nome do administrador ou representante, este no caso de Firma Individual), CPF nº \_\_\_\_\_, residente ( rua; avenida, bairro e estado) **DECLARA** para os devidos fins, sob pena da lei, que a Empresa ( razão social da empresa) se encontra devidamente **registrada e enquadrada** na Junta Comercial do Estado (citar Estado) como sendo uma (microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme caso), que atende os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, e que cumprem os requisitos legais para a qualificação como ME ou EPP, estando apta a usufruir do benefício e tratamento diferenciado previsto na lei, bem como, **declara** que não se inclui em nenhum das situações do § 4º do artigo 3º do mesmo diploma legal, além de outros previstos em leis e normas regulamentares que impossibilite de usufruir do tratamento diferenciado e favorecido ditado pelo Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF N.º \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_



Modelo nº 04 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Eletrônico N.º. 2023.01.30.01



### DECLARAÇÃO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE SÓCIO – AMBIENTAL

Para fins de participação na Licitação do Pregão Eletrônico 2023.01.30.01, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE) ....., CNPJ N.º (sediado(a)..... (ENDEREÇO COMPLETO, ....., DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente a Instrução Normativa MPOG n.º 01/2010, que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

A empresa reconhece seu compromisso sócio ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

Local e data

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL/C.N.P.J  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



Modelo nº 05 (Juntar com os documentos apresentados para habilitação)

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Eletrônico N.º. 2023.01.30.01



### DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES ADICIONAIS PROCESSO

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no C.N.P.J. sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e C.P.F. nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que se compromete a fornecer informações adicionais, solicitadas pela Pregoeira, como: laudos técnicos de análises do produto, catálogos, e outros, a qualquer tempo e/ou fase do processo licitatório, com finalidade de dirimir dúvida e instruir as decisões relativas ao julgamento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL/C.N.P.J  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



Modelo nº 06 (Juntar com os documentos apresentados para credenciamento)

Ao Município de Icapuí  
Senhora Pregoeira  
Processo Administrativo N.º 004/2023  
Pregão Presencial N.º. 2023.01.30.01



**DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE OU SUSPENSÃO TEMPORÁRIA**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_,  
sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_. Declara, que não foi  
declarada inidônea por ato do Poder Público, e que não sofreu aplicação da  
penalidade prevista no inciso III do artigo 87 da Lei No 8.666/93, não estando  
suspensa de participar de licitações e declarando-se, não havendo nada, nenhum  
fato superveniente que a impeça de contratar com a Administração Pública.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF N.º \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_





PROCESSO Nº 004/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.30.01



ANEXO IV  
MODELO DE PROCURAÇÃO

PROCURAÇÃO

**OUTORGANTE:** Nome e qualificação.

**OUTORGADO:** Nome e qualificação.

**PODERES:** Plenos e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à Prefeitura Municipal de Icapuí, no processo de Pregão Eletrônico nº 2023.01.30.01, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF Nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_



PROCESSO Nº 004/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.30.01



ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO DE COMPRA E VENDA

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI  
FAZEM O MUNICÍPIO DE ICAPUÍ,  
ATRAVÉS DA.....,  
COM A EMPRESA  
....., PARA  
O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:

O Município de Icapuí, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecida à Praça Adauto Róseo nº 1229 - Centro, Icapuí- CE, inscrita no CNPJ sob o nº 10.393.593/0001-57, através do(a) Fundo/Secretaria de ....., neste ato representada pelo(a) seu(sua) Secretário(a), Sr(a) ....., doravante denominado de Contratante e, do outro lado, a empresa ....., com endereço na Rua ....., Nº ....., bairro ....., em ....., Estado do ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., representada por ....., CPF nº ....., ao fim assinado, doravante denominada de Contratada, de acordo com o Edital de Pregão Eletrônico nº 2023.01.30.01, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, a Lei Federal nº 10.520/02, de 17 de julho de 2002, sujeitando-se os contratantes às suas normas e às cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL**

1.1 - A lavratura do presente Contrato decorre da realização do Pregão Eletrônico nº ....., realizado com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666/93, pelo Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e nas demais normas vigentes.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

2.1 - O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições completas do tipo almoço e quentinha, bem como lanches e sucos para atender as demandas das Secretarias e Autarquias do Município de Icapuí secretarias e autarquias do município de Icapuí-CE.

Item	Especificação	Und	Quant	Vi. Unit	VI. Total

**CLAUSULA TERCEIRA - DO VALOR**

3.1 - O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

3.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **CLAÚSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

4.1 - A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

4.2 - Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual, bem como o pagamento das taxas e impostos, empregados e demais despesas necessárias ao bom andamento dos serviços.

4.3 - Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

4.4 - Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo Setor Competente.

4.5. Impedir que terceiros executem os serviços objeto deste Pregão, ressalvados os casos autorizados pelo Município de Icapuí-CE.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1 - Executar o objeto do Contrato de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no Pregão Eletrônico Nº 2023.01.30.01, neste Termo Contratual e na proposta vencedora do certame.

5.2 - Executar o objeto contratado obedecendo às especificações discriminadas no Termo de Referência.

5.3 - A contratada se obriga a cumprir os horários de distribuição das refeições e lanches para os usuários.

5.4 - Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do Contratante, ou ainda a terceiros, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo Contratante.

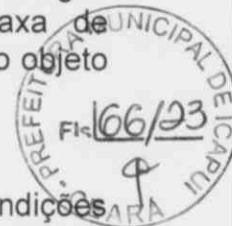
5.5 - A Contratada deverá executar o objeto deste termo de Contrato segundo normas e recomendações da Vigilância Sanitária RDC 216 e DECRETO 1588 e atender também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria Nº. 1.428/23 e com a Resolução Nº. 63/00 do Ministério da Saúde, normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado.

5.6 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

5.7 - Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

5.8 - Recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).

5.9 - Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução





dos serviços contratados.

5.10 - Manter contatos efetivos com a Contratante, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do fornecimento das refeições.

5.11 - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas.

5.12 - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios (segundo especificação de quantidade de gramagem), descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

5.13 - Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

5.14 - Obedecer rigorosamente ao cardápio elaborado pela Contratante, podendo ocorrer eventuais mudanças que serão informadas com antecedência pela mesma.

5.15 - Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições e/ou lanches.

5.16 - Fornecer todo material necessário à boa execução do fornecimento.

5.17 - Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

5.18 - Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a Contratante do resultado das inspeções.

5.19 - Em caso de produtos fora das especificações e/ou do tipo não apropriado, a Contratada arcará com o ônus do fato.

5.20 - A empresa deverá possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária.

5.21 - Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

5.22 - A empresa contratada deverá manter sua cozinha operacional restrita a cidade circunvizinha que apresente distancia máxima da cidade de Icapuí/CE de **até 50km** para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura de alimentos e a possibilidade de atender as urgências em 1 hora.

#### CLÁUSULA SEXTA - DOS PRAZOS E DA PRORROGAÇÃO

6.1 - O prazo de execução terá vigência a partir da data da assinatura do contrato, até 31 de dezembro de 2023.

#### CLAÚSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.2 - A fatura relativa aos produtos devidamente entregues deverá ser apresentada na Secretaria de ----- do Município de Icapuí, para fins de conferência e atestação dos produtos entregues.

ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA DE ICAPUI



PREFEITURA DE  
**ICAPUI**  
No caminho do desenvolvimento



- 7.2.1 - Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 7.3 - Caso a fatura acima referida seja devidamente aprovada pelo Município de Icapuí, o pagamento será efetivado em favor da Contratada.
- 7.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.5 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 7.6 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.7 - Constatando-se, situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 7.8 - Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.9 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.10 - Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 7.11 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.
- 7.11.1 - Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 7.12 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.13 - A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 7.14 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de



compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

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.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}$

365

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

7.15 - Os pagamentos ficarão sempre condicionados à disponibilidade de caixa.

#### CLAÚSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA

8.1 - As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias nº 02.01.04.122.0002.2.003; 03.01.04.122.0007.2.008; 04.01.04.122.0002.2.010; 05.01.12.122.0002.2.015; 06.01.10.122.0002.2.037; 06.01.10.301.0012.2.043; 07.01.08.122.0002.2.052; 07.01.08.122.0015.2.054; 07.01.08.122.0015.2.056; 07.01.08.243.0015.2.059; 07.01.08.244.0015.2.061; 07.01.08.244.0016.2.064; 07.01.08.244.0016.2.065; 08.01.15.122.0002.2.073; 09.01.04.122.0002.2.082; 10.01.13.122.0002.2.093; 11.01.27.122.0002.2.100; 13.01.06.122.0002.2.108; 14.01.18.122.0002.2.111, elemento de despesa nº 3.3.90.30.00.

#### CLAÚSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇO

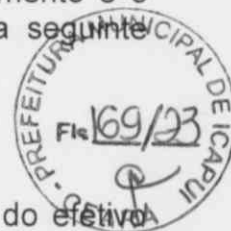
9.1 - Os preços previstos por este Contrato poderão ser revistos desde que comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro inicial do mesmo, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou o fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (inciso III, art. 55 e inciso II, alínea d, art. 65).

#### CLAÚSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

10.1 - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, conforme o disposto no § 1º, art. 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

#### CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

11.1 - Os produtos aqui adquiridos serão entregues sob a forma de fornecimento parcelada, mediante a solicitação da ordem de compra. O prazo de fornecimento/entrega será para refeições completas do tipo almoço e quentinha de acordo com a necessidade da Contratante, através da entrega da Requisição ou documento similar; e em até no máximo 2 (dois) dias úteis para os lanches, observando sempre a descrição do Edital.



*P*



**CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS:**

12.1 - Prazo e Local de entrega do objeto licitado.

12.1.1 - A solicitação do serviço e a confirmação do local do evento será feita pela Contratante a Contratada com prazo de dois (02) dias úteis de antecedência.

12.1.2 - O horário será combinado com a contratada devendo ser cumprido rigorosamente, não havendo tolerância de atraso.

12.1.3 - O endereço para fornecimento serão informados no momento do envio da Ordem de Fornecimento.

12.1.4 - A entrega do objeto licitado dar-se-á de conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal demandante, obedecendo ao disposto no artigo 73, Inciso II, da Lei 8.666/93.

12.1.5 - A entrega será efetuada de acordo com a ordem de fornecimento, que será emitida em tempo hábil para a preparação dos alimentos, os alimentos deverão ser entregues nos locais e horários a serem definidos pelas Contratantes conforme os eventos que ocorrerão no exercício de 2023, ficando a Contratada obrigada a fornecer conforme a demanda do evento realizado.

12.1.6 - O município de Icapuí/CE, providenciará a expedição da Ordem de Fornecimento e notificará a empresa, enviando e-mail institucional para o e-mail da empresa; na ordem de classificação para proceder à entrega, caso a empresa não a retire pessoalmente junto a Setor ou Secretaria Demandante deste Município.

12.1.7 - Os produtos deverão ser de qualidade, e em atendimento as especificações discriminadas neste Termo de Referência e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.

12.1.8 - As devoluções feitas pelas Contratantes, nos casos de não adequação dos produtos às características de qualidade previstas neste Termo de Referência, deverão ser repostas de imediato.

12.1.9 - Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente.

**CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO.**

13.1 - A execução de contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado da Secretaria contratante, o qual deverá atestar os produtos, a Nota Fiscal, quando comprovada a sua fiel e correta entrega.

13.2 - Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante ao Município de Icapuí ou terceiros, a aquisição dos produtos estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, em todas as etapas.

13.3 - O Gestor do Contrato poderá recusar os produtos, desde que não estejam de acordo com as especificações do edital.

13.4 - Ao Gestor do Contrato fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da empresa e das cláusulas do contrato, além de rejeitar, totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente sua origem, assim considerado como de boa qualidade.





#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES

14.1 - O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

14.2 - A contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I - Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

- a) de 1,0% (um por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na prestação dos serviços ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;
- b) de 2,0% (dois por cento) sobre o valor contratual, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;
- c) de 5,0% (cinco por cento) do valor contratual, pela recusa em corrigir qualquer serviço rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Icapuí-Ce, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

14.3 - No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 05 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do **item 14.2** supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no **inciso IV** do mesmo item.

14.4 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o(a) contratado(a) fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do(a) contratado(a), o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

14.5 - As sanções previstas nos **incisos III e IV do item 14.2** supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:



- a) praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;
- c) sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

14.6 - As sanções previstas nos **incisos I, III e IV do item 14.2** supra, poderão ser aplicadas juntamente com a do **inciso II** do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

14.7 - A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de **5,0%** (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

14.8 - As sanções previstas no **item 14.7** supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

15.1 - A rescisão contratual poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

15.2 - Em caso de rescisão prevista nos incisos XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

15.3 - A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - VEDAÇÕES

16.1 - É vedado à Contratada:

16.1.1 - Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

16.1.2 - Interromper o fornecimento ou a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da Contratante, salvo nos casos previstos em lei.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - PUBLICAÇÃO

17.1 - Incumbirá à Contratante providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União e/ou Diário Oficial do Estado do Ceará e/ou Diário Oficial dos Municípios e/ou Jornal de Grande Circulação no Estado, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA SUCESSÃO

18.1 - O presente instrumento obriga as partes contratantes e os seus sucessores, que, na falta delas assumem a responsabilidade pelo seu integral cumprimento.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DOS CASOS OMISSOS**

19.1 - Aplicar-se-á a Lei Federal nº 10.520/02, Lei Federal nº 8.666/93, com aplicação subsidiária, para execução do presente contrato, bem como para esclarecimento dos casos por ventura omissos neste termo.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

20.1 - Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva, do acordo entre elas celebrado;  
20.2 - Obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO**

21.1 - Fica eleito o foro da Comarca de Icapuí, Estado do Ceará, para conhecimento das questões relacionadas com o presente Contrato que não forem resolvidos pelos meios administrativos.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Icapuí-CE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Secretário de .....  
**CONTRATANTE**

Nome do Representante Legal  
Nome da Empresa  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

2. \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

