



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
BH0 - DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE BENS E SERVIÇOS
Tel: (31) 3319-7162

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2022
(Processo Administrativo nº 23062.012616/2022-18)

Torna-se público que o Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET/MG), por meio da Divisão de Aquisição de Bens e Serviços, sediada na Av. Amazonas, 5.253, Nova Suíça, Belo Horizonte, MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **06/05/2022**

Horário: **09:00h**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço global

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados, com emprego de dedicação exclusiva de mão de obra, de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominada Restaurante Estudantil (RE) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG), no Campus VARGINHA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: DIRETORIA DO CAMPUS VARGINHA (11.64)

Fonte: RECURSOS ORDINÁRIOS DO TESOUREIRO NACIONAL (8100000000)

Programa de Trabalho: FUNCIONAMENTO DAS INST. FEDERAIS ENSINO - MINAS GERAIS(169368)

Elemento de Despesa: LOCAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA (339037)

PI: ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL (L0000P2300N)

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
- 4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no item 9.10.1.1 deste Edital;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 Valor unitário e total do item;
- 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, incluindo-se, dentre outras, as seguintes informações:
- 6.1.2.1. A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO;
- 6.1.2.2. A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de

adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6.3.3 A proposta apresentada deverá contemplar o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.11.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor **total do item**.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.
- 8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
 - 8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias, acordo, dissídio ou convenção coletivas de trabalho vigentes.
- 8.4.4.2. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, bem como para a contagem da anualidade prevista no art. 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:
- 8.4.4.2.1. Ver item 10.3 do Termo de Referência.
 - 8.4.4.2.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) nos subitens acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratante.
- 8.5. É vedado à proponente incluir na Planilha de Custos e Formação de Preços:
- 8.6.1. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores

nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 9º, parágrafo único, incisos I a III, do Decreto n.º 9.507/2018, e art. 6º da IN SEGES/MP n.º 5, de 2017);

8.6.2. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 6º, parágrafo único, da IN SEGES/MP n.º 5/2017);

8.6.3. rubricas que prevejam o custeio de despesas com treinamento, reciclagem e capacitação ou congêneres, pois tais parcelas já são cobertas pelas despesas administrativas (Acórdão TCU nº 2.746/2015 - Plenário);

8.6.4. rubrica denominada “reserva técnica”, exceto se houver justificativa, na proposta, que indique, claramente e por meio de memória de cálculo, o que está sendo custeado, de modo a haver a comprovação da não cobertura do valor, direta ou indiretamente, por outra rubrica da planilha (Acórdãos TCU nº 2.746/2015 – Plenário, nº 64/2010 - 2ª Câmara e nº 953/2016 - Plenário);

8.6.5. rubrica para pagamento do Imposto de Renda Pessoa Jurídica - IRPJ e da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido – CSLL (Súmula TCU nº 254/2010);

8.6.6. rubrica denominada “verba” ou “verba provisional”, pois o item não está vinculado a qualquer contraprestação mensurável (Acórdãos TCU nº 1.949/2007 – Plenário e nº 6.439/2011 – 1ª Câmara).

8.6. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, *caput*, do Decreto nº 10.024, de 2019.

8.7.1. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantidas ampla defesa e contraditório.

8.7. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.8. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.9. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.10. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.10.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá

ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

- 8.11. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.11.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.11.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.12. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.13. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.14.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.14.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.15. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, será colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.16. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.17. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.18. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.19. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.2. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.4. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.1.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.5. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.10.5.1. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.10.5.2. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.5.3. Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo III, de que 1/12 (um doze avos) do valor

total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

9.10.5.3.1. a declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,

9.10.5.3.2. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. A comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

9.11.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço (Anexo III do Termo de Referência).

9.11.3. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição completa de almoço e/ou jantar com disponibilização de equipamentos e demais utensílios pelo período mínimo de 1 (um) ano.

9.11.3.1. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior

9.11.3.2. Os atestados devem estar assinados por Nutricionista Responsável Técnico (RT) da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo gestor de contratos responsável pela gestão do contrato objeto do atestado, ou, ainda, por autoridade que represente formalmente a empresa tomadora dos serviços descritos no atestado.

9.11.3.3. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

9.11.3.4. Os atestados não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

9.11.3.5. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.11.4. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

9.11.4.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região – CRN9, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação;

9.11.4.2. Em seu corpo seu corpo técnico profissional, nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

9.11.4.3. No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro

de empregados, este último, em conformidade com normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT).

9.1.1.1. No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o(s) vínculo(s) com o(s) responsável(eis) técnico(s).

9.11.4.4. No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com a firma reconhecida e registrada em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados.

9.11.5. Documento contendo Termo de Compromisso (Anexo III do Termo de Referência) no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, reunirá condições de atender as normas e legislações sanitárias, municipais e do Corpo de Bombeiros.

9.11.6. Os documentos comprobatórios citados nos subitens acima deverão ser apresentados até o início da execução dos serviços.

9.11.7. O licitante disponibilizará, somente quando solicitado pelo pregoeiro e na forma de diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados na fase de habilitação, encaminhando, dentre outros documentos que possam vir a ser solicitados ao longo da realização do pregão, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) origem ao atestado de capacidade técnica, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que se façam necessários a fiel e correta análise e julgamento da habilitação.

9.11.8. O prazo para apresentação destes documentos será registrado em ata e comunicado a todos os participantes por meio do sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS, podendo ser encaminhado também por e-mail ao licitante cujo(s) documento(s) está(ão) sob análise e posteriormente divulgado a todos os interessados, considerando assim, a prática de diligência prevista na Lei nº 8.666/93.

9.11.9. Poderão ser realizadas quantas solicitações forem necessárias neste formato (diligência), até que todas as dúvidas possam ser sanadas pelo pregoeiro e sua equipe de apoio.

9.11.10. O não atendimento da(s) diligência(s) no(s) prazo(s) definido(s) pelo Pregoeiro acarretará na inabilitação/desclassificação do licitante.

9.11.11. Para fins de habilitação, é inicialmente dispensável documentação suplementar para comprovação da legitimidade dos atestados fornecidos, cabendo sua apresentação SOMENTE QUANDO DILIGENCIADO e respeitando o prazo legal que será estipulado para atendimento desta solicitação, sob pena de inabilitação, no caso de não atendimento de qualquer uma das diligências que possam vir a ser realizadas ao longo da realização do certame.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual

período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.18.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo ao Termo de Referência;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15 DO TERMO DE CONTRATO

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso ao sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

15.4 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF 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, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.4.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.4.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.5 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19 DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20 DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA— BLOQUEADA PARA MOVIMENTAÇÃO

20.1 Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada – bloqueada para movimentação a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f) não mantiver a proposta;
- g) cometer fraude fiscal;
- h) comportar-se de modo inidôneo;

- 21.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 21.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 21.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 21.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 21.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
 - 21.4.5 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 21.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

- 21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 22.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 22.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail vinciusnardis@cefetmg.gov.br
- 22.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 22.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 22.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 22.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.slog.cefetmg.br/divisao-de-compras-dicom/licitacoes/pregoes/2022-2> e os autos do processo administrativo eletrônico permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço: <https://sig.cefetmg.br/public/jsp/portal.jsf>.

23.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

23.12.1 ANEXO I - Lista de anexos de instrução do processo (Anexo I - Termo de Referência até anexo XIV – Estudos Preliminares)

23.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

23.12.3 ANEXO III – Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;

Belo Horizonte, 20 de abril de 2022.

VINÍCIUS NARDIS SILVA
Pregoeiro

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
Valor total dos Contratos		R\$ _____
Local e data		

Assinatura e carimbo do emissor		

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$$

Observação:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} =$$

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS – CEFET-
MG**

Documentos para instrução de processo de contratação

DESCRIÇÃO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA E CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

Restaurante Estudantil do campus VARGINHA

PREGÃO Nº 37/2022

(Processo Administrativo Nº 23062.012.616/2022-18)

Lista de Anexos

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II - Área da concessão administrativa de uso – Planta baixa

Anexo III – Termo de Compromisso sobre o Atendimento de Normas e Legislações

Anexo IV - Modelo de Declaração de Vistoria

Anexo V – Modelo de Declaração de Não Vistoria

Anexo VI– Frequência de Alimentos, Per Capita e Especificações mínimas dos insumos

Anexo VII – Instrumento de Medição de Resultados - IMR

Anexo VIII – Bens e Utensílios Disponíveis

Anexo IX – Termo de Vistoria de Entrega do Imóvel, Equipamentos, Utensílios e das Chaves

Anexo X – Metodologia de Cálculo dos Valores da Concessão Administrativa de uso Espaço Físico, Água e Energia;

Anexo XI – Planilha de Composição de Custos – Mão de Obra e Insumos

Anexo XII – Detalhamento dos Cargos e Atribuições dos Empregados da Contratada

Anexo XIII – Proposta de preços detalhada - Após etapa de lances

Anexo XIV – Estudos Técnicos Preliminares.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominada Restaurante Estudantil (RE) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG), no Campus **VARGINHA**.
- 1.2.** Descrição do objeto
 - 1.2.1.A** CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE, conforme descrito neste termo, para efetuar o preparo, produção e distribuição diária de refeições à comunidade acadêmica do CEFET-MG, no campus VARGINHA.
 - 1.2.2.** O contrato irá englobar o fornecimento dos gêneros alimentícios, mão de obra, materiais de limpeza, equipamentos de proteção individual, uniformes e todos os demais insumos necessários à execução completa do objeto.
 - 1.2.3.A** CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA, os equipamentos e utensílios listados no Anexo VIII para uso durante a operacionalização do contrato.
 - 1.2.4.A** contratação irá contemplar ainda, obrigatoriamente, a cobrança pela concessão administrativa de uso de parte dos espaços físicos dos Restaurantes Estudantis (REs) bem como dos valores relativos ao consumo de água e energia elétrica, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
 - 1.2.5.A** CONTRATADA deverá controlar o fluxo de entrada e saída de usuários, a ordem da fila e organização do refeitório dos restaurantes estudantis, além de operacionalizar a inserção de créditos nos cartões de identificação dos usuários, conforme descrito neste termo, utilizando mão de obra própria.
 - 1.2.6.** As despesas com gás liquefeito de petróleo (GLP) correrão por conta da CONTRATADA, dentro das especificações de segurança vigentes.
 - 1.2.7.** Os detalhamentos do objeto são discriminados nos itens a seguir.

1.3. Quantitativos e valores de referência

1.3.1. Para estimar a quantidade de refeições a serem contratadas, utilizou-se o número de refeições servidas no ano de 2019 no restaurante do Campus VARGINHA.

1.3.2. Dessa forma, os valores referenciais máximos por refeição que serão pagos à CONTRATADA, bem como os quantitativos estimados, já com os acréscimos mencionados acima, para 12 (doze) meses de contrato estão especificados no quadro a seguir.

Quadro 1 – Estimativas de refeições a serem contratadas

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Anual de Refeições Estimadas	Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Único	1	Fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, no Campus VARGINHA conforme descrito neste termo.	Unid.	83.218	R\$ 13,00	R\$ 1.081.834,00
TOTAL				83.218	-	R\$ 1.081.834,00

1.3.3.1. Os quantitativos de refeições apresentados servem apenas para estimativas. É de responsabilidade da empresa contratada fazer o seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários, que poderão variar para mais ou para menos.

1.3.3.2. O Quadro 1 apresenta o quantitativo estimado para a contratação de refeições por 12 meses. É de responsabilidade da empresa contratada fazer o seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários, que poderão variar para mais ou para menos, de acordo com o período letivo.

1.3.3.3. A quantidade de refeições a serem fornecidas pode variar, não constituindo qualquer obrigação presente ou futura por parte da Contratante, a qual não poderá ser responsabilizada por variações no quantitativo de refeições a serem servidas pela empresa Contratada, que perceberá, estritamente, pelas refeições fornecidas.

1.4. O valor unitário da refeição em não poderá ser superior ao valor unitário máximo estabelecido no Quadro 1.

1.4.1. Visando orientar o melhor dimensionamento das propostas, a seguir está o quadro com a estimativa de refeições a serem servidas, apresentado de forma MENSAL:

Quadro 2 – Estimativa de quantitativos mensais (apenas para orientação)

Mês	Estimativa de refeições servidas	Mês	Estimativa de refeições servidas
Janeiro	0	Julho	3622
Fevereiro	6644	Agosto	10388
Março	8813	Setembro	9460
Abril	9936	Outubro	7617
Maior	9791	Novembro	7824
Junho	7899	Dezembro	1224
Total estimado refeições – 12 meses 83.218 refeições/ano			

- 1.4.2.** O CEFET-MG apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre as adequações que dependem do quantitativo de refeições. Em outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATADA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à CONTRATANTE as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.
- 1.4.3.** O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pela CONTRATANTE ao longo da vigência do contrato, mediante acordo celebrado entre as partes, na forma do Art. 65, §2º, inciso I da Lei 8.666/93, caso o percentual de supressão dos serviços ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) previsto no Art. 65, §1º da Lei 8.666/93;
- 1.4.4.** A estimativa total da licitação dos objetos acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 corresponde e limita-se ao valor de **R\$ 1.081.834,00 (um milhão, oitenta e um mil, oitocentos e trinta e quatro reais reais) para o prazo de 12 (doze) meses.**

1.5. Concessão administrativa de uso do espaço físico

1.5.1. Ao compor a sua planilha de custos e ofertar os lances no pregão, o licitante deverá levar em consideração que serão cobrados, mensalmente, por meio de retenção na nota fiscal, os valores relativos à concessão administrativa de uso dos espaços físicos, de acordo com a tabela a seguir:

Quadro 3 – Valores da concessão administrativa de uso do espaço físicos do RE

Descrição	Valor mensal integral	Observações
Concessão de área física 132,11² destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante estudantil do Campus VARGINHA do CEFET MG.	R\$ 2.144,15	<p>Mensalmente será cobrado o valor da cessão do espaço tendo em consideração os dias letivos do mês para os cursos técnicos (EPTNM- Integrado) de acordo com calendário letivo oficial da unidade, sendo:</p> <p>Entre 20 e 30 dias letivos/mês: Valor mensal integral; Entre 10 e 19 dias letivos/ mês: 70% do valor mensal integral Entre 0 e 9 dias letivos/ mês: 40% do valor mensal integral.</p> <p>Mesmo que a empresa opte por não operar o restaurante nos meses de menor demanda (notadamente férias escolares) sempre com a anuência da CONTRATANTE, o valor cobrado pela cessão do espaço será aplicado de acordo com esta tabela.</p> <p>Apenas nos casos de suspensão do calendário escolar por motivo superveniente, força maior ou caso fortuito, em que a CONTRATADA seja impedida de realizar a oferta de refeições, a CONTRATANTE poderá conceder, após análise, a isenção total da cobrança da concessão administrativa de uso espaço físico.</p> <p>Os valores de que trata esta tabelaserão retidos, mensalmente, pela CONTRATANTE por meio de abatimento na nota fiscal.</p>

1.5.2. O valor unitário da concessão das áreas não serão objeto de lances, sendo que a este valor serão acrescidos mensalmente os valores dos serviços pertinentes às concessionárias e permissionárias de serviço público de energia elétrica, fornecimento de água, coleta de esgoto e taxa de lixo, usufruídos pela CONTRATADA.

1.5.3. O valor da Concessão foi obtido tendo como base no valor do aluguel do metroquadrado na região onde se localiza o campus Nova Suíça e replicado para os demais campi, devido à dificuldade de se encontrar imóveis com características de um restaurante no entorno dos *campi* das demais cidades. A metodologia de cálculo está detalhada no Anexo X.

1.5.4. O espaço cedido não engloba o salão de refeição, mas a CONTRATADA deverá utilizá-lo para servir as refeições. Também deverá mantê-lo limpo e organizado na forma como prevê este Termo, além de efetuar a manutenção dos equipamentos

que estão nele disponibilizados. Inclusive durante as refeições, limpando e mantendo as mesas e cadeiras no lugar, as janelas e ventiladores sempre limpos, recolhendo lixo, além de efetuar a manutenção e limpeza dos bens, mobiliários e equipamentos que estão nele disponibilizados.

1.5.5.A CONTRATANTE poderá utilizar, fora dos horários de almoço e jantar, o salão de refeição dos REs para operacionalizar, por outros meios e que não envolvam a CONTRATADA, a distribuição de refeições e alimentos relativos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que venham a ser viabilizadas pelo CEFET ao longo do tempo;

1.5.6.No caso de utilização dos espaços dos salões pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá realizar conferência periódica dos equipamentos, móveis e condições físicas do local e, em caso de falta ou avaria, comunicar formalmente ao fiscal do contrato para que se tome as medidas cabíveis para reposição. Nestes casos será avaliado pelo CEFET-MG por meio da Diretoria de Planejamento e Gestão e Diretoria de Desenvolvimento Estudantil se o item deve ser reposto ou consertado pela CONTRATADA ou pela CONTRATANTE, após análise do caso específico, que deverá ser acatada pela CONTRATADA;

1.5.7.As determinações do subitem anterior aplicam-se somente aos equipamentos que se encontram nos salões de refeição. Nas demais áreas, as quais constam da concessão administrativa de uso, todos os bens e estruturas são de responsabilidade da CONTRATADA, conforme especificado neste TERMO.

1.6. Localização do RE

1.6.1. O endereço das áreas a concedida é:

Campus VARGINHA - Av. dos Imigrantes, 1000 - Bairro Vargem - Varginha - MG - Brasil - Cep: 37.022-560.

1.6.2.A planta baixa das áreas a serem concedidas integram o Edital em seu Anexo II.

1.6.3.Não será objeto de concessão administrativa de uso o espaço destinado ao salão de refeições, conforme descrito nas plantas baixas (Anexo II). Entretanto, a empresa será responsável pela limpeza e organização do espaço antes, durante e após as atividades de almoço e jantar.

1.7. Cobrança de energia elétrica, água/esgoto e GLP

1.7.1.Ao compor a sua planilha de custos e ofertar os lances no pregão, o licitante deverá levar em consideração que serão cobrados mensalmente, por meio de retenção na nota fiscal, valores relativos aos gastos com energia elétrica e água/esgoto.

1.7.2.Os consumos deverão ser preferencialmente apurados por meio de medidores nos campi em que já exista ou venha a ser instalado esse sistema, para efeito de ressarcimento ao CEFET.

1.7.3.No campus VARGINHA, até o momento, não existem medidores instalados, portanto, os valores a serem cobrados, por refeição fornecida até que seja implantado sistema de medição, são os seguintes:

Quadro 4a – Valores de água, esgoto e energia elétrica - campus VARGINHA*

Descrição	Valor por refeição
Custo de energia elétrica por refeição	R\$ 0,24
Custo de água e esgoto por refeição	R\$ 0,22

*Os custos com energia foram estimados com base nas medições diretas efetuadas no campus Contagem durante a operação, e de acordo com as refeições produzidas atualizados pelo IPCA para o ano de 2022 conforme demonstrado

no Anexo X;

- 1.7.4.** A cada período de 12 (doze) meses, a CONTRATANTE poderá refazer a estimativa do consumo de energia elétrica, ou sempre que forem alterados os equipamentos instalados ou sua frequência de uso, podendo os valores do quadro 4a serem alterados de acordo com esses critérios.
- 1.7.5.** Qualquer alteração nos valores de água e energia deverá ser realizada mediante Apostilamento, e ser devidamente embasada em cálculos e metodologias adequadas e demonstradas no processo administrativo.
- 1.7.6.** As despesas com instalação e utilização de gás GLP correrão totalmente por conta da CONTRATADA, e deverão ocorrer dentro das especificações de segurança vigentes.

1.8. Prazo contratual e período de funcionamento dos restaurantes

- 1.8.1.** A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. O contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93.
- 1.8.2.** Os restaurantes deverão funcionar no período de janeiro a dezembro, salvo em caso de fato superveniente que leve à necessidade impositiva de não abertura que sempre deverá ser autorizada pela CONTRATANTE.
- 1.8.3.** A CONTRATANTE poderá autorizar o não funcionamento dos restaurantes nos períodos de menor demanda (geralmente períodos não letivos) ou o funcionamento parcial (apenas almoço) caso seja solicitado pela CONTRATADA com antecedência de 15 (quinze) dias do início do período de não funcionamento. A solicitação deverá conter as justificativas para o pedido, que serão analisadas e deferidas ou não pela CONTRATANTE.

1.8.4. Os horários de funcionamento dos restaurantes estão discriminados no item "7.5".

1.9. Regime de execução

1.9.1. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.9.2. O regime de execução escolhido justifica-se pelo fato de não ser possível determinar previamente, de maneira exata, o número de refeições mensais a serem servidas, já que esse quantitativo depende da demanda e do fluxo de pessoas nos campi. Desta forma, a opção pela empreitada por preço unitário é mais indicada por possibilitar o pagamento apenas dos serviços efetivamente executados.

1.10. Agrupamento de itens

1.10.1. Os itens relativos às refeições do campus comporão um único lote.

1.10.2. Serão objetos de lances apenas os itens relativos às refeições. Os itens relativos às cessões onerosas dos espaços, bem como ao consumo de água e energia não serão objeto de lances, mas o licitante deverá considerá-los em sua proposta, pois se trata de valor a ser pago ao CEFET-MG por meio de retenção na nota fiscal, sob pena de desclassificação.

1.11. Demais informações gerais sobre o objeto

1.11.1. Os serviços objeto desta contratação enquadram-se como comuns, na forma do art. 1º e seguintes do Decreto 10.024/2019;

1.11.2. As áreas concedidas destinam-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONTRATADA, para outras finalidades.

1.11.3. A CONTRATANTE, exclusivamente por meio da Diretoria de Desenvolvimento Estudantil poderá utilizar o salão de refeições, que não está incluído na área da concessão administrativa de uso, para realização de eventos promovidos pela DDE ou atividades de educação alimentar e nutricional que ocorram estritamente durante o horário de oferta das refeições, e que não interfiram na sua distribuição e nem na logística da CONTRATADA, tais como entrega de medalhas, ou anúncios breves aos estudantes.

1.11.3.1. A CONTRATADA não poderá permitir a utilização do espaço cedido (cozinha e demais áreas cedidas) para realização de eventos ou para outras finalidades diferentes do objeto deste Termo.

1.11.4. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da CONTRATADA.

1.11.5. São custos da CONTRATADA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONTRATANTE.

1.11.6. Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASGOVERNAMENTAIS, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico www.slog.cefetmg.br.

1.11.7. A presente contratação deverá observar todos os preceitos legais vigentes e em especial aos parâmetros legais: **Lei 8.666/93** (Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública), **Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019** (Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da

administração pública federal), **Lei 10.406/02** (Código Civil), **Lei 10.520/02** (Institui modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências), **Lei Complementar 123/2006** (Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera CLT), **Normas vigentes na ANVISA, Resolução CFN nº 600/18** (Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências), **Instrução Normativa Nº 5**, de 26 de maio de 2017 (Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional), **Decreto 9.507/18** (dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União), **Lei 6.514/77** (Altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho e dá outras providências), **Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho** (*Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho*), **Lei 12.305/10** (institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos - PNRs), **Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde** (aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos), **Resolução 216/14 da Anvisa** (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), **Resolução nº 275/2002 da Anvisa** (Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos), a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2019). Todas as legislações vigentes ou que venham avigorar em razão de situação de saúde pública (COVID -19) em âmbito federal, estadual e municipal.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A contratação visa assegurar uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional e sanitário, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) - Decreto 7.234/2010, conforme disposto neste Termo de Referência e seus anexos.
- 2.2. O atendimento às diretrizes das políticas públicas vigentes inscritas no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) são aqui contempladas no contexto do objeto a ser licitado, cujo cumprimento perpassa pela participação direta de recursos humanos especializados, a destacar nutricionistas, os quais conjugados aos demais profissionais devem fazer cumprir às prerrogativas conforme a Lei nº 8234/91, segundo a qual a estes (nutricionistas) cabe como atividade privativa a gestão de Unidades de Alimentação com ênfase nas ações de planejamento, organização, coordenação, comando e controle em Unidades de Alimentação e Nutrição.

- 2.3. No âmbito das ações de assistência estudantil, a contratação tem o objetivo de contribuir para a permanência do estudante na escola, primando pela não interrupção do fornecimento de alimentação subsidiada aos estudantes nos Campi do CEFET-MG.
- 2.4. Observam-se também os parâmetros da Instrução Normativa 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, em especial nos artigos:
 - A) Art. 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.
 - B) Parágrafo único. A contratação de serviços prestados de forma contínua deverá observar os prazos previstos no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme detalhado nos Estudos Preliminares, abrange a licitação para escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada em fornecimento e distribuição de refeições, visando atender as necessidades do CEFET-MG, conforme especificações e condições constantes deste documento.
- 3.2. O modelo proposto constituirá 1 (um) lote de contratação, como descrito a seguir:
 - 3.2.1. Lote único: Campus VARGINHA.
 - 3.2.2. O lote terá uma empresa declarada vencedora.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço continuado comum, incluindo emprego de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de

processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

- 4.3. A prestação de serviços de que trata este Termo de Referência não gera qualquer vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Pública, portanto restando vedada qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, conforme **art. 4º da IN nº 05/2017 SEGES/MPDG**.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Os serviços deverão ser ofertados por empresa devidamente habilitada nos termos exigidos na Lei 8.666/93. A CONTRATADA deverá observar os requisitos estabelecidos no Termo de Referência e todos os seus anexos como, por exemplo, Layout e planta dos locais onde serão prestados os serviços, necessidade de emprego de mão de obra de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações, exigências de qualidade do serviço, etc.

- 5.2. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.2.1. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço (Anexo III).

5.2.2. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.2.2.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição completa de almoço e/ou jantar com disponibilização de equipamentos e demais utensílios pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.2.2.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.2.2.3. Os atestados devem estar assinados por Nutricionista Responsável Técnico (RT) da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo gestor de contratos responsável pela gestão do contrato objeto do atestado, ou, ainda, por autoridade que represente formalmente a empresa tomadora dos serviços descritos no atestado.

5.2.2.4. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.2.2.5. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.2.3. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

- 5.2.3.1.**Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região – CRN9, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.
- 5.2.3.2.**Em seu corpo técnico profissional, nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:
- 5.2.3.3.**No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT).
- 5.2.3.4.**No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o(s) vínculo(s) com o(s) responsável(eis) técnico(s).
- 5.2.3.5.**No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com a firma reconhecida e registrada em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados.
- 5.2.4.**Documento contendo Termo de Compromisso (Anexo III) no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, reunirá condições de atender as normas e legislações sanitárias, municipais e do Corpo de Bombeiros.
- 5.2.5.**Os documentos comprobatórios citados nos subitens acima deverão ser apresentados até o início da execução dos serviços.
- 5.2.6.**O licitante disponibilizará, somente quando solicitado pelo pregoeiro e na forma de diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados na fase de habilitação, encaminhando, dentre outros documentos que possam vir a ser solicitados ao longo da realização do pregão, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) origem ao atestado de capacidade técnica, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que se façam necessários a fiel e correta análise e julgamento da habilitação.
- 5.2.7.**O prazo para apresentação destes documentos será registrado em ata e comunicado a todos os participantes por meio do sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS, podendo ser encaminhado também por e-mail ao licitante cujo(s) documento(s) está(ão) sob análise e posteriormente divulgado a todos os interessados, considerando assim, a prática de diligência prevista na Lei nº 8.666/93.
- 5.2.8.**Poderão ser realizadas quantas solicitações forem necessárias neste formato (diligência), até que todas as dúvidas possam ser sanadas pelo pregoeiro e sua equipe de apoio.
- 5.2.9.**O não atendimento da(s) diligência(s) no(s) prazo(s) definido(s) pelo Pregoeiro acarretará na inabilitação/desclassificação do licitante.
- 5.2.10.** Para fins de habilitação, é inicialmente dispensável documentação suplementar para comprovação da legitimidade dos atestados fornecidos, cabendo sua apresentação SOMENTE QUANDO DILIGENCIADO e respeitando o prazo legal que será estipulado para atendimento desta solicitação, sob pena de inabilitação, no caso de não atendimento de qualquer uma das diligências que possam vir a ser realizadas ao longo da realização do certame.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

- 6.1. Para auxiliar no correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas.
- 6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 6.3. O licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 6.4. Para realizar a vistoria, o licitante deverá estar paramentado corretamente com sapato fechado antiderrapante, e touca para os cabelos, atendendo as normas de boas práticas previstas pela Anvisa.
- 6.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 6.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (anexo III).
- 6.7. A licitante deverá apresentar declaração de vistoria aos locais, anexo IV, onde o serviço a ser contratado será prestado ou, na sua ausência, declaração da licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local, anexo V.
- 6.8. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 6.9. Caso a empresa tenha interesse realizar a vistoria, esta deverá ser agendada através dos telefones relacionados abaixo, por campus, sendo todos os custos para a realização da visita devem ocorrer às expensas da licitante interessada:

Quadro 5 – Contatos para agendamento de vistoria

Campus	Telefone	E-mail
VARGINHA	(35) 3690-4228	cde-vg@cefetmg.br ou andreza@cefetmg.br

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Previsão de início das atividades

- 7.1.1. A previsão de início da execução dos serviços é imediata, tão logo assinado o contrato e emitida a ordem de início de serviço. Esta previsão ser alterada de acordo com o calendário letivo dos cursos técnicos integrados, disponível no site do CEFET-MG;
- 7.1.2. Desta forma, a assinatura do contrato poderá ocorrer em qualquer data, porém a autorização para início dos serviços deverá ser emitida pela CONTRATANTE, de

acordo com a viabilidade mencionada no item anterior, em um prazo não superior a 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

7.1.3. O serviço deverá ser iniciado em até 10 (dez) dias a contar do recebimento da ordem de início de serviço pela CONTRATANTE, documento que será emitido pela CONTRATANTE.

7.1.4. Independentemente da data de início dos serviços, os prazos para renovação contratual contarão a partir da assinatura do contrato.

7.1.5. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.2. Público usuário

7.2.1. Os restaurantes têm como público os estudantes regularmente matriculados em cada Campus, bem como atende também à comunidade do CEFET-MG, segundo as categorias de usuários de que trata o Regulamento do Programa de Alimentação.

7.2.2. Assim, em seu atendimento universalizado, os usuários dos REs são denominados segundo as categorias de estudantes do CEFET-MG, servidores do CEFETMG, prestadores de serviços e visitantes, a saber:

7.3. Compõem a categoria de estudantes:

- a) Estudantes do próprio campus, regularmente matriculados.
- b) Estudantes de programas institucionais de acesso, pesquisa e extensão, vinculados ao campus e que possuam cadastro e carteira de identificação de seu vínculo com o CEFET-MG.
- c) Estudantes regularmente matriculados de outros Campi do CEFET-MG

Compõem a categoria de servidores:

- a) Servidores do próprio Campus.
- b) Servidores de outros campi do CEFET-MG.
- c) Servidores aposentados em atividade promovida pela Instituição.

Compõem a categoria de prestadores de serviços:

- a) Trabalhadores que atuam regularmente no Campus por meio de contrato de prestação de serviços de pessoa física ou jurídica.
- b) Estagiários que atuam regularmente no Campus por meio de contrato.
- c) Funcionários de fundações, associações, cooperativas, bancos e sindicatos vinculados ao CEFET-MG e com sede no Campus.

Compõem a categoria visitantes:

- a) as pessoas em atividade temporária de trabalho ou em visita institucional ao Campus.

7.3.1. Os procedimentos de inclusão dos usuários no programa de alimentação serão diferenciados para cada categoria e serão estabelecidos pelas normas e procedimento internos da Diretoria de Desenvolvimento Estudantil.

7.4. Disponibilização das refeições - almoço e jantar

7.4.1.A CONTRATADA deverá prestar o serviço de fornecimento diário de refeição, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta- feira, e sábados letivos (aos sábados apenas almoço), conforme calendário escolar.

7.4.2.A CONTRATADA poderá, ainda, servir refeições em sábados não letivos, domingos e feriados, em caso de evento especial destinado a estudantes (jogos entre instituições federais, encontro de estudantes do ensino técnico da rede federal, por exemplo), que ocorra nas dependências do CEFET-MG e seja autorizado pela respectiva Direção de Unidade e pela Diretoria de Desenvolvimento Estudantil. Para esses eventos será necessária, ainda, autorização formal do Gestor do Contrato para a utilização do Restaurante Estudantil.

7.4.2.1. Nesta situação, deverá ser avaliado e definido pelo gestor do contrato se cabe a cobrança das refeições no âmbito do contrato (caso de jogos *intercampi*, por exemplo, em que todos os usuários são do próprio CEFET, mas de unidades diferentes), ou se as refeições deverão ser contabilizadas e pagas de outra forma. No caso de eventos da rede federal de ensino destinado a alunos, por exemplo, o CEFET como órgão sede pode abrir um processo à parte para o pagamento das refeições em questão.

7.4.3.As refeições serão oferecidas nos Restaurantes Estudantis aos usuários que atendam aos requisitos necessários de acesso ao local, sendo proibido oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, marmitas ou qualquer tipo de embalagem para viagem e consumo fora das dependências dos Restaurantes Estudantis.

7.4.3.1. A única exceção ao disposto no item anterior se dará em caso de autorização expressa por parte da CONTRATANTE, por meio da Diretoria de Desenvolvimento Estudantil, baseada em determinações legais que possam sobrevir em função de eventos de saúde pública, como no caso da pandemia de COVID-19.

7.4.4.A quantidade de refeições é uma estimativa calculada pela CONTRATANTE considerando o número de usuários, podendo ocorrer variações, para mais ou para menos, no número de refeições diárias.

7.4.5.Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização do gestor do Termo de Contrato.

7.5. Horário de funcionamento

7.5.1. O atendimento aos usuários (almoço e jantar) no restaurante estudantil deverá ocorrer normalmente nos seguintes horários e poderão sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE:

Quadro 6 - Horários de funcionamento do RE

Campus	Almoço 2ª a 6ª	Jantar 2ª a 6ª	Almoço (sábado)*
VARGINHA	11:00 as 13:30	18:00 as 19:15	11:30h às 13:00h

* Apenas nos sábados letivos de qualquer nível de ensino.

7.5.2. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 06:00 horas às 21:00 horas; A CONTRATADA poderá executar os serviços em horário diverso ao especificado, incluindo sábados, domingos e feriados, de acordo com a conveniência e a critério da CONTRATADA, mediante autorização formal do Gestor do Contrato, sempre respeitando a legislação trabalhista vigente.

7.5.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo o período de recesso previsto no calendário acadêmico, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE, em comum acordo com a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15(quinze) dias.

7.6. Inserção de créditos

7.6.1. A CONTRATADA deverá operacionalizar a inserção de créditos nas carteiras dos usuários, conforme descrito neste termo, no mínimo nos seguintes horários:

Quadro 7 - Horários de inserção de créditos

Campus	Horários 2ª a 6ª	Almoço (sábado)
VARGINHA	08:30h às 13:30h 15:00h às 19:15h	11:30h às 13:00h

7.7. Características das refeições

7.7.1. A distribuição das refeições será realizada no salão de refeições do RE, por meio de sistema de auto-serviço parcial, respeitando-se o padrão de refeições, incidências e cardápios mínimos constantes neste termo de referência.

7.7.2. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do RE, sob a orientação e supervisão de um nutricionista, responsável técnico, de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a legislação vigente.

7.7.3. Os quantitativos per capita de cada tipo de alimento que deverão ser ofertados aos usuários bem como os padrões de qualidade exigidos para a refeição, e suas frequências estão especificados no Anexo VI.

7.7.4. A disponibilização das refeições deverá seguir o esquema de auto-serviço parcial, da seguinte maneira:

a) As opções proteicas de carnes, vegetariana, vegana, guarnições e sobremesas deverão ser servidas pelo pessoal da CONTRATADA, uma única vez por refeição a cada usuário, e porcionados de acordo com os quantitativos descritos no anexo VI, observadas qualidade e quantidade per capita mínima estabelecida para cada tipo de refeição.

b) Os acompanhamentos, saladas e complementos (farinha, pimentas, temperos, molhos etc.) deverão ser servidos livremente pelos usuários.

7.7.5. Deverão ser disponibilizados aos usuários, por refeição:

- a) 03 (três) opções de prato principal sendo compostas de pratos proteicos:
 - uma carne ou preparação a base de carne;
 - uma opção vegetariana;
 - uma opção vegana;
- b) 01 (uma) opção de guarnição;
- c) Arroz;
- d) Feijão;
- e) Caso a guarnição, o arroz e o feijão contenham em seu preparo algum ingrediente a base de carne e leite, deve ser oferecida uma opção desta sem esses ingredientes a fim de contemplar os usuários optantes por dietas

- vegetarianas e/ou veganas;
- f) 04 (quatro) tipos de saladas, sendo:
 - Salada 1: folhas cruas.
 - Salada 2: legumes cozidos.
 - Salada 3: legumes crus, tomate e acompanhamentos(vinagrete, milho, ervilha, hortelã, manjeriçã, palmito, orégano, brotos, cheiro verde etc).
 - Salada 4: composta.
- g) Sobremesa: frutas;
- h) Complementos: farinha de mandioca e de milho, pimenta, sal, molho de pimenta e de alho, molho inglês, vinagre, azeite de oliva extravirgem, do início ao fim do atendimento. Estes deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.
- i) Guardanapo de papel branco não reciclado, folha dupla 23,5 X 23,5cm com alta absorção, e palitos também devem ser disponibilizados no balcão em todas as refeições.

7.7.6. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, alimentos ultraprocessados ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características das preparações oferecidas. É proibido o uso de condimentos industrializados, caldo de carne, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

7.7.7. Deve-se evitar o uso de embutidos como salsicha, bacon, linguiça, presunto e apesuntado. Estes só poderão ser utilizados mediante a aprovação do fiscal técnico, conforme frequência no Anexo VI.

7.7.8. Todas as carnes deverão ter, obrigatoriamente, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente, devendo ser aprovadas pela fiscalização técnica.

7.7.9. Todas as carnes adquiridas deverão ser entregues no CEFET-MG resfriadas e já processadas (cubos, iscas, bifês etc.), em temperatura adequada, de acordo com a legislação específica, sendo vedada a manipulação das carnes nas dependências da cozinha do CEFET-MG.

7.7.10. O descongelamento das carnes deve ser realizado de acordo com a RDC 216/2004 da ANVISA.

7.7.11. A CONTRATADA deverá fazer uso apenas de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio servido, sendo vedado o uso de maionese caseira.

7.7.12. A CONTRATADA deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o final do horário previsto para o atendimento do Restaurante, todos os itens programados nos cardápios para as respectivas refeições;
- b) Poderá ser admitida a substituição de um alimento que estiver em falta, por outro de igual valor nutritivo, desde que aprovada pela CONTRATANTE;

7.8. Das informações aos comensais

7.8.1. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de alergia ou intolerância, o restaurante deverá expor diariamente a lista completa dos ingredientes que compõem cada preparação, destacando os que contenham ovo, glúten, lactose ou açúcar.

7.8.2. A CONTRATADA deverá agregar em suas atividades, ações de educação nutricional em parceria com a CONTRATANTE, como o estímulo do consumo de frutas, legumes e verduras, dentre outras ações.

7.8.3. A CONTRATADA ficará obrigada a manter exposto, em local de ampla visibilidade aos usuários e durante todo o período de fornecimento de refeição, um prato como referência para os usuários, servido com a porção proteica (carne, opção vegana e opção vegetariana) e guarnição, porcionadas de acordo com o per capita disponível no Anexo VI.

7.9. Gêneros alimentícios e demais insumos

7.9.1. A aquisição, pagamento, recebimento, armazenagem, controle e utilização de todos os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais insumos para a execução do objeto deste termo serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

7.9.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de avaliar a qualidade dos insumos adquiridos pela CONTRATADA e, caso julgue pertinente, exigir a troca destes, bem como dos fornecedores que estejam descumprindo as exigências de qualidade.

7.9.3. Os produtos adquiridos devem ter registro no Ministério da Agricultura, Serviço de Inspeção Federal ou Instituto Mineiro de Agropecuária, Agência Nacional de Saúde, informações dos fabricantes ou inspeção de órgãos fiscalizadores.

7.9.4. A CONTRATADA deverá receber de seus fornecedores apenas produtos de primeira qualidade. Os produtos não serão recebidos na hipótese de se verificar, de imediato, que os mesmos não correspondem com as especificações descritas na Ordem de Compra/Serviço e que estejam deteriorados, alterados, avariados, nocivos à vida ou à saúde ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

Quadro 8 - Horários de recebimento dos insumos

Campus	Horário de recebimento
VARGINHA	07:00 às 10:00

7.9.5. Durante o recebimento dos gêneros alimentícios, os mesmos não deverão apresentar sinais de formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, sinais de recongelamento, ausência de registro e controle de temperatura.

7.9.6. A data de fabricação de todos os produtos deve ser a mais recente e a data de vencimento a mais distante possível.

7.9.7. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues limpos, embalados de modo a garantir suas características físicas e sanitárias, em saco plástico atóxico ou embalagem adequada e em perfeitas condições (sem sinais de amassamento e estufamento das latas, sem sinal de violação das caixas e devidamente vedados), acondicionada em caixas limpas.

7.9.8. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão obedecer às seguintes condições de qualidade:

- a) Grau de maturação deverá ser uniforme.
- b) Serão aceitos frutos com danos mecânicos de até 5%.
- c) Serão aceitos frutos manchados até 3%.
- d) Não serão aceitos frutos deteriorados.
- e) Não serão aceitos frutos danificados por doenças/pragas.
- f) Deverão vir selecionados, apresentando padronização de tamanho.

7.10. Apresentação e aprovação do cardápio mensal

7.10.1. A CONTRATADA deverá elaborar mensalmente os cardápios e garantir que estes sejam compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

7.10.2. A CONTRATADA deverá apresentar a programação do cardápio mensal à CONTRATANTE, no mínimo 30 (trinta) dias antes de servir as refeições.

- 7.10.3.** A CONTRATANTE terá o prazo de 15 (quinze) dias após o recebimento da proposta de cardápio para aprovar ou solicitar alterações para adequação ao previsto nesse Termo de Referência.
- 7.10.4.** Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão.
- 7.10.5.** A CONTRATADA deverá enviar o cardápio no formato solicitado pelo CEFET-MG para disponibilização em página web institucional.
- 7.10.6.** Uma vez por mês a CONTRATADA deverá promover um dia de alimentação temática (comidas típicas, regionais, nacionais ou internacionais, podendo aproveitar de datas comemorativas) devendo ser previamente aprovado pela CONTRATANTE. Exemplos: comida natalina, árabe, chinesa, italiana, mineira, junina, fitness, dia do estudante etc.
- 7.11.** Quanto ao controle da qualidade da alimentação e segurança a CONTRATADA deverá:
- 7.11.1.** Realizar diariamente os controles de sobra limpa e índice de *resto-ingestão* das refeições, apresentar os relatórios a CONTRATANTE, visando a redução do desperdício bem como, verificação da aceitabilidade do cardápio.
- 7.11.2.** Garantir que todos os gêneros, condimentos, produtos descartáveis e de limpeza ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das refeições sejam de primeira qualidade, observando-se as condições higiênico-sanitária e nutritiva garantindo o bem-estar da comunidade. Deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONTRATANTE e da CONTRATADA.
- 7.11.3.** Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.
- 7.11.4.** Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.
- 7.11.5.** Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados.
- 7.11.6.** Manter na área concedida formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições, etc. Havendo necessidade, deverá adquirir termômetro calibrado para medição dessas temperaturas.
- 7.11.7.** Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:
- a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
 - b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção tanto do produto em estoque como daquele exposto ao público;
 - d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e temperatura inadequada, impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.
- 7.11.8.** Implantar e gerenciar as Boas Práticas de para Serviços de Alimentação, segundo a Resolução - RDC 216/2014 da ANVISA.
- 7.11.9.** Seguir todos os critérios técnicos para a distribuição e o descarte de alimentos
- 7.11.10.** Utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.
- 7.11.11.** Para a adequada higienização de equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificador, entre outros, estes deverão ser desmontados.
- 7.11.12.** Utilizar sempre luvas de vinil sem amido, colheres e pegadores de alimentos para manusear e distribuir os alimentos.
- 7.11.13.** A utilização de luvas na manipulação de alimentos deve se dar em conformidade com o procedimento a ser realizado.
- 7.11.14.** Por motivo de segurança, as luvas látex (cirúrgica), borracha ou plástico não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, nem em procedimentos que envolvam a operação de máquinas de tritura, moagem ou similares.
- 7.11.15.** Em procedimentos que envolvam calor intenso devem ser utilizadas luvas térmicas com Certificado de Aprovação (CA).
- 7.11.16.** Para corte de carnes devem-se utilizar luvas de malha de aço.
- 7.11.17.** Para a higienização do ambiente devem-se utilizar luvas de cano longo.
- 7.11.18.** A análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada sempre que solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA.
- 7.11.19.** É proibida a comercialização de produtos como balas, água, sucos, refrigerantes, biscoitos, salgados, chips, chocolate, chicletes, sorvete, picolé ou qualquer outro tipo de produto que não seja o objeto desta contratação.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

- 8.1.** O critério base para o pagamento à CONTRATADA é a **quantidade de refeições fornecidas** no período mensal de referência.
- 8.2.** A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor referente ao número de refeições servidas, descontados, por meio de retenção na nota fiscal, os seguintes itens:
- a) Concessão administrativa de uso de uso do imóvel e consumo de energia elétrica e água/esgoto;
 - b) Possíveis penalidades (multas) além de descontos advindos da aplicação do IMR; e
 - c) Arrecadação proveniente da inserção de créditos no período;
- 8.3.** Os descontos acima ocorrerão para além dos recolhimentos de tributos devidos e também dos direcionamentos dos encargos trabalhistas à conta vinculada, conforme legislação, os quais constituem retenções a parte.

- 8.4. O recebimento e guarda dos recursos financeiros arrecadados por meio das inserções de créditos nas carteiras dos usuários dos restaurantes, via sistema SINAPSE (ou outro sistema que venha substituí-lo), serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, que fará a arrecadação diária do recurso financeiro, fazendo o fechamentos, diários e por período de refeição, confrontando o total arrecadado diariamente com o relatório físico financeiro emitido pelo sistema SINAPSE.
- 8.5. Os requisitos para emissão das notas fiscais, bem como os prazos para encaminhamento da documentação comprobatória e para pagamento estão detalhados no item “19” deste termo.
- 8.6. De modo a esclarecer didaticamente a forma de pagamento, apresentam-se três exemplos:

Exemplo 1:

VA = Valor mensal arrecadado pela CONTRATADA através de inserção de créditos: R\$ 50.000,00.

VRS = Valor mensal referente número de refeições servidas (número de refeições x valor da refeição): R\$ 100.000,00.

VCU = Valor mensal da cessão de uso: R\$ 10.000,00

VFE = Valor mensal do fornecimento de energia elétrica: R\$ 1.000,00

VFA = Valor mensal do fornecimento de água/esgoto: R\$ 1.000,00

TPC = TOTAL A SER PAGO PELA CONTRATANTE:

$$TPC = VRS - (VA + VCU + VFE + VFA)$$

$$TPC = R\$ 100.000,00 - (R\$ 50.000,00 + R\$ 10.000,00 + R\$ 1.000,00 + R\$ 1.000,00)$$

TPC = R\$ 38.000,00

8.6.1.1. Caso seja aplicado o IMR, será aplicada a seguinte fórmula:

Exemplo 2:

VA = Valor mensal arrecadado pela CONTRATADA através de inserção de créditos: R\$ 200.000,00.

IMR = Instrumento de Medição de Resultados = 5.000,00

VRS = Valor mensal referente número de refeições servidas (número de refeições x valor da refeição): R\$ 100.000,00.

VCU = Valor mensal da cessão de uso: R\$ 10.000,00

VFE = Valor mensal do fornecimento de energia elétrica: R\$ 1.000,00

VFA = Valor mensal do fornecimento de água/esgoto: R\$ 1.000,00

TPC = TOTAL A SER PAGO PELA CONTRATANTE

$$TPC = VRS - (VA + VCU + VFE + VFA + IMR)$$

$$TPC = R\$ 100.000,00 - (R\$ 200.000,00 + R\$ 10.000,00 + R\$ 1.000,00 + R\$ 1.000,00 + R\$ 5.000,00)$$

TPC = - R\$ 117.000,00

8.6.1.2. Caso o TPC seja negativo, conforme exemplo 2, a CONTRATANTE ficará com um crédito para o próximo pagamento, e será aplicada a seguinte fórmula:

Exemplo 3:

VA = Valor mensal arrecadado pela CONTRATADA através de inserção de créditos: R\$ 200.000,00.

IMR = Instrumento de Medição de Resultados = 5.000,00

VRS = Valor mensal referente número de refeições servidas (número de refeições x valor da refeição): R\$ 100.000,00.

VCU = Valor mensal da concessão administrativa de uso: R\$ 10.000,00

VFE = Valor mensal do fornecimento de energia elétrica: R\$ 1.000,00

VFA = Valor mensal do fornecimento de água/esgoto: R\$ 1.000,00

CRD = Crédito da CONTRATANTE: R\$ 117.000,00

TPC = TOTAL A SER PAGO PELA CONTRATANTE
 $TPC = VRS - (VA + VCU + VFE + VFA + CRD + IMR)$

$TPC = R\$ 200.000,00 - (R\$ 50.000,00 + R\$ 10.000,00 + R\$ 1.000,00 + R\$ 1.000,00 + R\$ 117.000,00 + R\$ 5.000,00)$

$TPC = R\$ 200.000,00 - R\$ 184.000,00$

TPC = R\$ 16.000,00

- 8.7. No final do Contrato a CONTRATADA deverá emitir GRU e realizar o pagamento à CONTRATANTE, caso tenha restado algum crédito.
- 8.8. Os pagamentos mensais à CONTRATADA dependerão do prévio ateste do Gestor do Contrato que deverá ter recebido o relatório mensal das atividades administrativas e técnicas dos seus respectivos fiscais.
- 8.9. O sistema SINAPSE, desenvolvido e gerido pelo CEFET-MG, registra e informa por meio de relatório a quantidade de refeições fornecidas. Tal sistema permite apurar a quantidade de refeições por período, seja ele diário, semanal ou mensal.
- 8.10. O sistema não permite a realização de mais de uma refeição por período (almoço e jantar) sendo que este limita o usuário a realização de duas refeições diárias, uma em cada período.
- 8.11. A cada período (almoço e jantar) o fiscal técnico responsável pelo contrato poderá efetuar a conferência do número de refeições, bem como acompanhar o fechamento/contabilização do sistema.
- 8.12. Mesmo que a CONTRATANTE internamente subsidie parte dos valores pagos pela refeição para algumas categorias de usuários, o pagamento mensal devido à CONTRATADA será referenciado no valor integral da refeição que vigente à época da emissão da Nota Fiscal.
- 8.13. O CEFET-MG, por meio da Diretoria de Tecnologia da Informação (DTI), deverá fornecer treinamento relativo ao Sistema SINAPSE, capacitando os empregados da CONTRATADA a operar todas as funções do sistema que se fizerem necessárias para a realização dos serviços ligados aos restaurantes.

- 8.14. A CONTRATADA deverá agendar a capacitação com a DTI, logo após a assinatura do contrato, através do telefone (31) 3319-7060.
- 8.15. A Diretoria de Tecnologia da Informação também será responsável por habilitar e-mails institucionais / contas/ para funcionários administrativos, prepostos e nutricionistas para acesso ao sistema, portanto, os empregados da CONTRATADA deverão se informar e seguir as instruções daquela Diretoria para ter acesso aos recursos descritos.
- 8.16. Os empregados da CONTRATADA deverão fazer a carteira de acesso aos Campi por meio de solicitação ao setor Prefeitura.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELO CEFET-MG

- 9.1. Os bens e utensílios já disponíveis em cada restaurante estudantil estão listados no Anexo VIII, por cada Campus, assim como a relação dos equipamentos existentes que deverão ser considerados pela licitante no momento da apresentação da proposta.
- 9.2. Além dos itens disponibilizados pela CONTRATANTE, para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar dos demais materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e suficientes, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.
- 9.3. Quando do início das atividades, a CONTRATANTE, juntamente com a CONTRATADA fará uma conferência de todos os equipamentos e utensílios disponíveis nos restaurantes. Ainda nesta ocasião, será emitido um relatório, por escrito, constando a relação atualizada de todos os bens.
- 9.4. O relatório deverá ser assinado pelas partes e fará parte do contrato.
- 9.5. O relatório deverá ser atualizado anualmente.
- 9.6. A CONTRATADA deverá manter a quantidade e conservação de todos os bens/equipamentos e utensílios colocados à sua disposição, sendo que, bens e/ou utensílios considerados desgastados e que não sirvam mais para uso nos restaurantes deverão ser repostos, com a mesma qualidade e especificação.
- 9.7. A CONTRATANTE poderá adquirir e instalar câmeras nos ambientes do restaurante, para fiscalização e controle. O acesso às filmagens poderá ser realizado pela CONTRATADA e CONTRATANTE.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. Da mão de obra empregada

- 10.1.1. Todos os serviços que englobem: planejamento, execução, organização, direção, supervisão de serviços de alimentação e nutrição e preparo, cocção, fornecimento, compra e recebimento e armazenagem dos insumos, distribuição das refeições, gerenciamento e acompanhamento da mão de obra necessária; gestão de estoque, limpeza, higienização e organização da cozinha e salão de refeição; manutenção dos equipamentos e utensílios para todos os restaurantes estudantis de cada campus especificados neste termo de referência, são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 10.1.2. A CONTRATADA deverá operacionalizar a inserção de créditos nos cartões de identificação dos usuários do restaurante (por meio do sistema SINAPSE desenvolvido pelo CEFET-MG), controle de entrada e saída dos usuários e demais serviços necessários para o funcionamento do restaurante estudantil da CONTRATANTE.
- 10.1.3. A CONTRATADA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja realizado com presteza, agilidade e qualidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, respeitando as leis, normas e direitos trabalhistas.
- 10.1.4. O funcionário que trabalhar na produção das refeições não poderá executar atividades administrativas e de limpeza (exceto do ambiente interno da cozinha).
- 10.1.5. A CONTRATADA deverá manter ao seu serviço a assistência de um nutricionista, devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário, que atuará como Responsável Técnico. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas

atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

10.1.6. O(s) nome(s) deste(s) profissional(is) deverá(ão) ser informado(s) à CONTRATANTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços fixado em local visível no estabelecimento.

10.1.7. Em caso de não funcionamento do restaurante estudantil ou redução do número de usuários por motivos de férias escolares, recessos ou suspensão do calendário escolar, a CONTRATADA será responsável por se reorganizar, sem que a CONTRATANTE arque com qualquer custo adicional que possa causar a CONTRATADA.

10.1.8. Caso o funcionamento do restaurante estudantil seja interrompido, por um prazo determinado, com anuência da CONTRATANTE, a empresa deverá fazer programação de 02 (dois) dias antes do retorno às atividades para higienizar as instalações.

10.2. Do dimensionamento e setorização de pessoal

10.2.1. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos (Anexos XI e XII). Quadro 10 – Distribuição de Quadro Mínimo de Funcionários no RE

10.2.2. A Contratada deverá manter o quadro mínimo de empregados, conforme descrito a seguir:

Quadro 10 – Distribuição de Quadro Mínimo de Funcionários no RE

Função	Quantidade mínima de empregados
Auxiliar Administrativo	01
Almoxarife	01
Auxiliar de cozinha	05
Auxiliar de Serviços Gerais	01
Cozinheiro	02
Nutricionista 40-44h/semanais	01
Total	11

10.2.3. Em caso de absenteísmo de empregados, caberá à CONTRATADA repor a ausência, observando a função faltante, de maneira a cobrir as faltas, atrasos e licenças, mantendo o quadro mínimo de pessoal, por dia, e a não sobrecarregar os demais empregados, tampouco prejudicar o andamento dos serviços.

10.2.4. No caso de aumento ou diminuição da média de refeições servidas por dia, em qualquer campus, o número de empregados poderá sofrer variações, de acordo com novos cálculos de Índice de Pessoal Fixo a serem realizados pela fiscalização.

10.2.5. Em caso de necessidade de aumento de pessoal, a CONTRATADA deverá proceder com a alocação dos novos empregados mediante solicitação embasada pela fiscalização.

10.2.6. Em caso de não manutenção do quadro mínimo de pessoal, conforme indicado neste termo, a CONTRATANTE poderá aplicar as penalidades descritas neste documento, caso seja verificado pela fiscalização técnica que a ausência sem reposição prejudicou o andamento dos serviços e/ou sobrecarregou os demais empregados.

10.3. Sindicato e Convenção Coletiva de Trabalho

10.3.1. Para os cargos descritos neste termo, as empresas licitantes deverão considerar como base para a elaboração da Planilha de Custos as Convenções Coletivas de Trabalho vigentes do Sindicato dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletivas de MG – SEERC-MG (ou outro Sindicato/Convenção compatíveis com o objeto licitado) nos aspectos pertinentes a cada empresa licitante.

- 10.3.2.** Para o cargo de nutricionista, especificamente, deverão ser seguidos os valores de referência vigentes da Federação Nacional dos Nutricionistas, no que couber.
- 10.3.3.** No Anexo XI encontra-se o modelo de planilha de composição de custos que deverá ser utilizado para a apresentação dos valores para a presente licitação. Esta planilha também servirá de base para as futuras repactuações.
- 10.3.4.** As atividades inerentes aos cargos, bem como a qualificação exigida e a lista mínima de uniformes e EPIs a serem disponibilizados pela CONTRATADA para cada empregado, estão discriminadas no Anexo – XII
- 10.4.** Da guarda e manutenção dos utensílios, mobiliários e equipamentos
- 10.4.1.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade, cedidos pela CONTRATANTE, que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro de mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, sem ônus para a esta, devendo manter as características e as especificações da peça original.
- 10.4.2.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações físicas do setor, inclusive dos salões de refeições, tais como: limpeza da caixa de gordura, caixa d'água, esgoto, coifas de exaustão, filtros de água, bebedouros, extintores de incêndio, aparelhos de ar-condicionado, ventiladores, cortinas de ar, elevador de carga, câmara frigorífica de acordo com a legislação específica, bem como a limpeza do espaço do restaurante estudantil, recepção das refeições, administração, banheiros, lavatórios, vestiários do mesmo e manutenção da tubulação/rede de gás.
- 10.4.3.** A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e demais itens previstos no item anterior será de responsabilidade da CONTRATADA, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento e deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da CONTRATANTE. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original. Fornecimento de laudo emitido pela empresa especializada após a realização do serviço. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo máximo de 48h após detecção de uma avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto. **Para retirar um equipamento deve-se substituí-lo por outro na mesma hora.**
- 10.4.4.** A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 10.4.5.** A CONTRATADA deverá apresentar, no período máximo de 30 (trinta) dias, após início de vigência do contrato, cronograma anual das manutenções preventivas, especificando cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.
- 10.4.6.** A CONTRATADA deverá apresentar inventário anual de todos os utensílios e equipamentos, providenciando a reposição, quando necessária. Essa reposição deverá ocorrer em até 10 (dez) dias após a apresentação do inventário anual. O inventário anual deverá ser apresentado em até 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.
- 10.4.7.** A CONTRATADA deverá higienizar no mínimo 02 (duas) vezes por ano o (os) reservatório (os) de água que seja(m) ou venha (m) a ser utilizado (s) exclusivamente para os restaurantes, arquivando os originais dos registros da operação e a documentação, disponibilizando esse material para a CONTRATANTE e apresentar laudo de potabilidade da água.
- 10.4.8.** As despesas com gás GLP correrão por conta da CONTRATADA, dentro das especificações de segurança vigentes.
- 10.5.** Da manutenção da estrutura física dos REs

10.5.1. Toda a manutenção, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica, predial e área interna), quanto dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, ocorrerá por conta da empresa CONTRATADA, com anuência da CONTRATANTE.

10.5.2. A CONTRATADA também se responsabilizará pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da CONTRATANTE. Em qualquer situação a CONTRATANTE não se responsabilizará pelos bens da propriedade da empresa CONTRATADA.

10.5.3. A CONTRATADA deverá manter até o último dia do prazo do contrato a limpeza geral da área dos restaurantes, incluindo pias, pisos, paredes e depósitos, entregando-a totalmente limpa e organizada, conforme Termos de Vistoria de cada imóvel cedido.

10.5.4. A CONTRATADA deverá manter, por conta própria, as áreas de preparação e de manipulação de alimentos, bem como o salão de refeições, rigorosamente limpos e organizados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, inclusive mesas, cadeiras, portas e pisos, principalmente durante o período de maior utilização e frequência de usuários, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos nocivos ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação.

10.5.5. A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à fiscalização do contrato, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a CONTRATADA obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.6. Do controle de pragas

10.6.1. A CONTRATADA deverá realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do restaurante estudantil, inclusive no espaço do refeitório e sala utilizada para inserção de créditos, antes do início das atividades escolares, e sempre que necessário, conforme legislação específica ou quanto solicitado pela fiscalização da CONTRATANTE.

10.6.2. O controle de vetores e pragas urbanas deve ser realizado por empresa especializada, a qual deverá apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

10.6.3. A execução da desinsetização e desratização só poderá ser realizada com a autorização por escrito da CONTRATANTE.

10.6.4. Tais empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas aplicados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

10.6.5. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada.

10.6.6. A CONTRATADA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos e utensílios. Posteriormente realizar a limpeza das dependências para reinício das atividades.

10.6.7. Os laudos técnicos deverão ser arquivados juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) descritos no Manual de Boas Práticas. Cópias dos contratos e laudos de controle deverão ser entregues à fiscalização do contrato sempre que o serviço for realizado.

10.7. Das rotinas de trabalho

10.7.1. A CONTRATADA deverá providenciar diariamente:

a) Varrição e limpeza de áreas de ocupação externas e internas;

- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) Lavação de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;
- e) Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) Disponibilizar recipiente com álcool em gel 70%, próximo ao Buffet, na entrada e saída dos REs, para limpeza das mãos.

10.7.2. A CONTRATADA deverá retirar os lixos e resíduos do restaurante, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia, ou sempre que necessário, de forma correta, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo a empresa CONTRATADA a aquisição de materiais necessários a esse fim. Acondicionar o lixo úmido sempre em dois sacos para evitar o rompimento ao ser removido.

10.7.3. A CONTRATADA deverá observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.

10.7.4. A CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados;

10.7.4.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

10.7.5. Quanto ao recolhimento e acondicionamento e descarte de resíduos, a CONTRATADA deverá:

- a) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- b) Recolher óleo utilizado nas frituras, e realizar o descarte ambientalmente adequado, com total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;
- c) Controlar a destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- d) Dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário;
- e) Fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento, até o recolhimento;
- f) Instruir os empregados acerca da forma de coleta dos resíduos orgânicos, recicláveis e não recicláveis;
- g) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação de acordo com a Lei nº 12.305 de 2 de agosto de 2010.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- 11.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidores especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis. O trabalho de fiscalização será executado por meio da inspeção das atividades e controle estatístico de dados que fornecerão embasamento para avaliar as ações de qualidade exercidas pela CONTRATADA.
- 11.2.1.** O fiscal designado não deverá ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 – Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara);
- 11.2.2.** A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário);
- 11.3.** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4.** Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e Anexos.
- 11.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
- a) exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
 - b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 11.10.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11.** Colocar à disposição da CONTRATADA a área física objeto do Termo de Contrato, nos termos deste Termo de Referência, do Edital e seus anexos.
- 11.12.** Disponibilizar pontos de fornecimento de água, de coleta de esgoto sanitário e energia elétrica, não se responsabilizando por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- 11.13.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA no Termo de Contrato.
- 11.14.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Referência.
- 11.15.** Exigir da CONTRATADA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.
- 11.16.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem fornecidos, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.
- 11.17.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliários, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONTRATADA, necessários à boa prestação dos serviços.
- 11.18.** Manter as áreas do salão de refeições limpas, em caso de utilização por parte da CONTRATANTE;

- 11.19.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONTRATADA contrários ao disposto no Edital e no Termo de Referência, inclusive sugerindo penalidades.
- 11.20.** Apresentar as normas internas do restaurante estudantil à CONTRATADA, para ser seguida na íntegra.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Gestão de pessoal

- 12.1.1.** É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a seleção de pessoal devidamente qualificado para as diversas funções dos restaurantes; a capacitação regular dos empregados; o fornecimento e acompanhamento da correta utilização de todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos; a responsabilização pela realização e cobrança de exames periódicos (PCMSO) e levantamento de riscos (PPRA), assim como laudos técnicos de segurança do trabalho; todos os encargos e tributos relacionados aos empregados dos restaurantes, não havendo qualquer vínculo trabalhista entre os empregados dos restaurantes e a CONTRATANTE.
- 12.1.2.** Toda a documentação relativa aos empregados deverá ser mantida atualizada e arquivada em local próprio nas dependências de cada restaurante estudantil.
- 12.1.3.** Todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal empregado na preparação das refeições e na exploração do restaurante correrão por conta da CONTRATADA, sendo de inteira responsabilidade desta todos os ônus financeiros decorrentes de salários, encargos e seguros de acidentes de trabalho, indenizações e outras despesas que venham a ser exigidas pelos órgãos competentes. Os comprovantes de quitação com os funcionários devem ser apresentados à CONTRATANTE juntamente com a nota fiscal dos serviços referente ao mês anterior, conforme descrito no item que trata da fiscalização.
- 12.1.4.** Em caso de substituição de empregados, a CONTRATANTE deve ser comunicada formalmente.
- 12.1.5.** Em caso de demissão e contratação, a CONTRATADA deve apresentar à fiscalização os comprovantes de quitação trabalhista, assim como o Atestado de Saúde Ocupacional – ASO.
- 12.1.6.** A CONTRATADA deve manter um quadro permanente de pessoal mínimo para atendimento dos serviços, conforme descrito neste termo. O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, podendo a CONTRATANTE solicitar alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços, caso haja majoração do número de refeições servidas ao longo do contrato.
- 12.1.7.** A CONTRATADA deverá disponibilizar empregados para cobrir faltas, férias, revezamentos, entre outros. Deverá ser responsável pelo controle do registro de frequência diário, admissão e demissão de pessoal, bem como pela aplicação de advertências quando se fizer necessário, seguindo toda a legislação vigente.
- 12.1.7.1.** O registro de frequência dos empregados da CONTRATADA deverá ser realizado eletronicamente, podendo ser acessado/solicitado dados a qualquer momento pela Contratante
- 12.1.8.** A CONTRATADA deverá fornecer treinamentos periódicos de boas práticas de fabricação aos funcionários manipuladores de alimentos, dentre outros cursos/treinamentos aos demais empregados. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. O programa de capacitação deve ser descrito, sendo determinado a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.
- 12.1.9.** Substituir de imediato o funcionário ausente (faltas e licenças), devendo observar o cargo ou função específica para substituição, identificando previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
- 12.1.10.** Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início

da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma trimestral para as capacitações ao longo da prestação dos serviços;

- 12.1.11.** Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, neste período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;
- 12.2.** Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de visitas técnicas nas dependências da Unidade;
- 12.3.** Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;
- 12.4.** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.5.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadiplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;
- 12.6.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.7.** Manter 01 (um) preposto previamente aprovado pela Administração, em cada restaurante, com horário de trabalho que alcance os turnos de almoço e jantar e com autonomia para resolver problemas administrativos.
 - 12.7.1.** Em caso de ausência do preposto (férias, afastamento, licença, etc.), a CONTRATADA deverá substituí-lo imediatamente.
- 12.8.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada no prazo definido pela CONTRATANTE.
- 12.9.** Garantir o acesso à fiscalização do contrato, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10.** A CONTRATADA fica responsável por realizar os exames médicos admissionais, periódicos e demissionais, incluindo exames parasitológicos de fezes e coprocultura, além das vacinas necessárias aos seus funcionários, bem como pela apresentação de cópia dos respectivos comprovantes e exames, sempre que solicitados pela CONTRATANTE.
- 12.11.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários aos empregados para a devida prestação do serviço.

13. DOS UNIFORMES E EPIS

- 13.1.** A CONTRATADA deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, sendo inicialmente disponibilizadas:
 - 13.1.1.** Camisas brancas, mínimo de 05 (cinco) para cada empregado com a logomarca bordada da empresa e do CEFET-MG e calças, no mínimo de 03 (três) para cada funcionário; todos os empregados devem ser identificados por crachá nos ambientes que forem permitidos o seu uso.
 - 13.1.1.1.** Deverão ser entregues calças brancas para profissionais manipuladores de alimentos como chefe de cozinha, cozinheiros e auxiliares de cozinha e calças pretas para os demais empregados.
 - 13.1.1.2.** Os uniformes do almoxarife, auxiliar de serviços gerais/ limpeza, deverá se diferenciar pela cor (não branca) dos demais funcionários, mantendo as quantidades já mencionadas para cada funcionário.
 - 13.1.2.** Os uniformes de trabalho devem estar limpos em bom estado de conservação,

ficando a CONTRATADA responsável pela substituição dos uniformes quando estes não estiverem em boas condições.

- 13.1.3.** O modelo e o tipo dos uniformes devem contribuir para o conforto térmico do funcionário, com vistas a favorecer o padrão higiênico das refeições e a segurança dos mesmos. Devem utilizar tecidos com baixa inflamabilidade, 100% algodão.
- 13.1.4.** A CONTRATADA fica responsável por promover e fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPIs e EPCs) que se fizerem necessários, pelos seus funcionários, de acordo com a Norma Regulamentadora 06 de 06/07/1978.
- 13.1.5.** Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) devem ser entregues aos funcionários em perfeito estado de conservação, mediante registro de recebimento por parte do funcionário que deve ser arquivado pela Empresa.
- 13.1.6.** É vedado o repasse de custos decorrentes da disponibilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI's e EPC's), aos funcionários e à CONTRATANTE.
- 13.1.7.** Todo Equipamento de Proteção Individual (EPI) fornecido deve ter Certificado de Aprovação, expedido por órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

14. DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, Edital, Anexos e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência, Edital, Anexos e em sua proposta;
- 14.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 14.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao CEFET-MG, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 14.4.** Contratar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 14.5.** Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 14.6.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

- 14.7. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 14.8. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 14.9. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência.
- 14.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 14.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 14.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 14.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;
- 14.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 14.17. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades estimadas e especificadas neste Termo de Referência.
- 14.18. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado à concessão administrativa de uso desta licitação.
- 14.19. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, cíveis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.
- 14.20. A CONTRATADA deve apresentar à CONTRATANTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada no item anterior;

- 14.21. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado, licenças, alvarás, encargos e outros, exigidos neste documento constitui motivo para a rescisão unilateral do contrato.
- 14.22. Apresentar à CONTRATANTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, telefone e e-mail do responsável pela CONTRATADA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.
- 14.23. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato.
- 14.24. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.
- 14.25. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.
- 14.26. Exercer as atividades objeto desta licitação, nos dias e horários determinados neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.
- 14.27. A CONTRATADA deverá prestar os serviços durante 12 (doze) meses, nos horários previstos neste Termo de Referência.
- 14.27.1. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo o período de recesso previsto no calendário acadêmico, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE e devidamente comunicado à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 14.28. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade e tantos quantos utilizam a área cedida nesta licitação.
- 14.29. Oferecer aos usuários produtos saudáveis e serviços de primeira qualidade.
- 14.30. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 14.31. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONTRATANTE.
- 14.32. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONTRATANTE.
- 14.33. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a à CONTRATANTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão administrativa de uso, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 14.34. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo de Contrato.
- 14.35. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para a perfeita execução do Termo de Contrato, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão deste.
- 14.36. Informar eventuais falhas estruturais no espaço cedido, bem como a existência de pontos de água parada que persistam por mais de 03 (três) dias na área concedida em seu entorno, após a assinatura do contrato.

- 14.36.1.** Focos de água parada que persistam em decorrência da não manutenção do espaço ou da disposição inadequada de objetos passíveis de acumular água, por parte da CONTRATADA, devem ser por esta removidos.
- 14.37.** Obter a prévia aprovação da CONTRATANTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento.
- 14.38.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 14.39.** Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida.
- 14.40.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, hábeis para executar suas tarefas, identificados com crachás, se necessário, e utilizar uniformes que demonstrem o vínculo com a CONTRATADA.
- 14.41.** Apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONTRATANTE
- 14.42.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 14.43.** Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, placas de aviso, entre outros;
- 14.44.** Os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, periodicamente, respeitando a data de validade, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;
- 14.44.1.** Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO₂, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada;
- 14.44.2.** A CONTRATADA fica responsável por garantir que seus funcionários estejam aptos a utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI's e EPC's), inclusive para a utilização de extintores de incêndio.
- 14.45.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 14.45.1.** A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.
- 14.46.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977. Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas Normas Regulamentadoras (NR's), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

- 14.47.** Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.
- 14.48.** A CONTRATADA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.
- 14.49.** Autorizar que, pelo menos, um representante do seu quadro de funcionários, participe em Curso de Capacitação nas áreas de Segurança, Manipulação de Alimentos e Educação Ambiental, quando convocado pela CONTRATANTE e sem ônus para o funcionário.
- 14.50.** Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONTRATANTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e campanhas educativas.
- 14.51.** Fica a CONTRATADA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONTRATANTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.
- 14.52.** Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONTRATANTE.
- 14.53.** Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 14.54.** Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE.
- 14.55.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, coleta de resíduos, energia elétrica e água do espaço cedido.
- 14.56.** Organizar o espaço cedido em comum acordo com a CONTRATANTE, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, e não instalar aparelhos televisores e de som.
- 14.57.** Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.
- 14.58.** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.
- 14.59.** Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.
- 14.60.** Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução ANVISA nº180/2006.
- 14.61.** Apresentar à CONTRATANTE, no ato da contratação, carteira de trabalho, contrato de trabalho ou outro documento equivalente, de que possui um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente.
- 14.62.** Arcar com os custos de eventuais análises microbiológicas executadas por laboratório reconhecido pela ANVISA, a critério da CONTRATANTE, sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, no prazo de até 30 (trinta) dias.

- 14.63. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios.
- 14.64. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados, conforme a RDC 216/2004, da ANVISA.
- 14.65. Iniciar a prestação dos serviços em até 10 (dez) dias após o recebimento da Ordem de Início de Serviços, período que ser suficiente para que a CONTRATADA possa executar todas as aquisições e instalações de equipamentos, assim como a contratação de mão de obra, se for o caso, para a operacionalização dos serviços.

15. FICA PROIBIDO À CONTRATADA:

- 14.15. Dar outro uso às dependências da área cedida que não aquele definido pelo contrato;
- 14.16. Comercializar produtos e/ou serviços que não se enquadrem no objeto deste Termo de Referência;
- 14.17. Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros, drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza;
- 14.18. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- 14.19. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas, ou realizar qualquer obra ou reforma sem a expressa autorização da CONTRATANTE.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório e fica expressamente vedado à empresa vencedora ceder ou transferir a outrem o objeto desta licitação, seja total ou parcialmente, sendo que o descumprimento desta condição caracterizará inexecução do objeto, ficando sujeita às penalidades fixadas, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

17. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 17.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.2. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, entre

outras, com vistas a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

- 18.3.** A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 18.4.** A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.
- 18.5.** As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de e-mail.
- 18.6.** A Contratante poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 18.7.** A Contratada manterá preposto da empresa no local da execução do objeto, durante o horário da execução dos serviços ou sistema de escala semanal ou mensal.
- 18.8.** O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

18.8.1. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

18.8.2. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigirá-se, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

18.8.2.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

- a) relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA; e
- c) exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.

18.8.2.2. Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF): 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

18.8.2.3. Entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

- a) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
- b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;
- c) Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- d) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
- e) Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

18.8.2.4. Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

- a) Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- b) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- c) extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- d) exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

18.8.3. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada no subitem anterior no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

18.9. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

18.9.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

18.9.2. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

18.9.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

18.10. No caso de cooperativas:

18.10.1. recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;

18.10.2. recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da Cooperativa;

18.10.3. comprovante de distribuição de sobras e produção;

18.10.4. comprovante da aplicação do Fundo Assistência Técnica Educacional e Social (FATES);

18.10.5. comprovante da aplicação em Fundo de reserva;

- 18.10.6.** comprovação de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e
- 18.10.7.** eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas.
- 18.11.** No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 18.12.** Sempre que houver admissão de novos empregados pela CONTRATADA, os documentos elencados no subitem 18.8.2.1 acima deverão ser apresentados.
- 18.13.** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficialiar à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 18.14.** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficialiar ao Ministério do Trabalho.
- 18.15.** O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 18.16.** A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 18.17.** Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:
- 18.17.1.** Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):
- a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;
 - b) Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;
 - c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
 - d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
 - e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;
 - f) Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
 - g) No primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:
 1. relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela CONTRATADA;
3. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços; e
4. declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

18.18. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

- a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento), ou outro valor que venha a ser estipulado em legislação, sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
- b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
- c) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);
- d) Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.

18.19. Fiscalização diária:

- a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto;
- b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA;
- c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.
- d) Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

18.20. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da CONTRATADA.

18.21. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

18.22. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.

18.23. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:

- a) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
- b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;

- c) Cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e
 - d) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.
- 18.24.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VII, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades Contratadas; ou
 - b) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 18.25.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 18.26.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 18.27.** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.28.** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.29.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 18.30.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 18.31.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e a qualidade da prestação dos serviços.
- 18.32.** O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 18.33.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 18.34.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 18.35.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 18.36.** O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.37.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.38.** A Contratante poderá conceder prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 18.39.** Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.
- 18.39.1.** Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.
- 18.39.2.** O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.
- 18.39.3.** Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA.
- 18.39.4.** O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- 18.39.5.** A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.40.** O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 18.41.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

18.42. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.43. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

18.44. Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

18.44.1. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VII, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades Contratadas; ou
- b) Deixar de utilizar materiais e demais recursos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.44.2. A CONTRATANTE utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultado (IMR) – Anexo VII deste Termo de Referência, em consonância com as diretrizes da **IN SEGES/MP nº 05/2017**, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA.

18.44.3. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento da IMR ser interpretadas como penalidades ou multas.

18.44.4. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item conforme especificações constantes no Anexo VII do Edital, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados.

18.44.5. A avaliação incluirá a atribuição, no formulário de avaliação da qualidade dos serviços, dos conceitos de “muito bom”, “bom”, “regular” e “péssimo”, equivalente aos valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero), respectivamente, para cada item avaliado e as respectivas justificativas, se necessário.

18.44.6. A avaliação do objeto obedecerá ao seguinte padrão: “muito bom” quando não houver ocorrências, “bom” quando houver 1 (uma) ocorrência, “regular” quando houver 2 (duas) ocorrências e, “péssimo” quando houver 3 (três) ou mais ocorrências.

18.44.7. Serão seis módulos distintos a serem avaliados, cada um com seu respectivo peso no cômputo geral, formando a pontuação final que será aplicada na faixa de tolerância:

Quadro 11 - Referências do IMR

MÓDULOS (Itens no módulo)	PESO DA AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA
A (3)	2,0	18,0
B (2)	2,0	12,0
C (1)	2,0	6,0
D (3)	2,0	18,0
E (5)	2,0	30,0
F (1)	2,0	6,0

RESULTADO MÁXIMO DA AVALIAÇÃO	90,0
-------------------------------	------

18.44.8. As adequações nos pagamentos estarão limitadas à seguinte faixa de tolerância:

Quadro 12 - Referências do IMR - Descontos

Faixa de Pontuação Obtida	Percentual de Desconto
80 a 90	0%
69 a 79	2%
58 a 68	5%
47 a 57	10%

A pontuação máxima será de 90 (noventa) pontos.

18.44.9. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa não atingir, no mínimo, 47 (quarenta e sete) pontos, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas no Edital.

18.44.10. A empresa poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

18.44.11. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser penalizada com a rescisão contratual, nas seguintes condições:

- a) Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto de 10% (dez por cento) por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver.
- b) Poderão ser consideradas falhas diversas a cada não conformidade, desde que alcancem o patamar de desconto de 10%.

18.44.12. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços e nem a aplicação simultânea de sanções administrativas conforme especificado no item 25, caso se justificar.

18.45. Outros instrumentos de avaliação

18.45.1. Além do preenchimento mensal da IMR, a CONTRATANTE avaliará periodicamente o nível de satisfação dos usuários do restaurante, através de pesquisas ou por e-mail da Coordenação de Desenvolvimento Estudantil.

18.45.2. O objetivo principal da pesquisa é mensurar o nível de satisfação dos usuários quanto aos serviços prestados pelo restaurante estudantil, evidenciando os principais pontos fracos dos serviços disponibilizados e buscando propostas para melhoria dos mesmos. A cada avaliação concluída a CONTRATADA será convocada a discutir os resultados da pesquisa, para adotar medidas de melhoria na qualidade do serviço, quando necessário.

- 18.45.3.** A avaliação poderá ser realizada por preenchimento de formulário disponível na internet, ou outro meio que a CONTRATANTE disponibilizar.
- 18.45.4.** A avaliação de satisfação seguirá uma metodologia de pesquisa válida, investigando um universo estatisticamente representativo e escolhendo perguntas que levem à melhoria na prestação dos serviços.
- 18.45.5.** O resultado da pesquisa será reportado à CONTRATADA, indicando o grau de satisfação dos usuários.
- 18.45.6.** Se o resultado da pesquisa for insatisfatório, poderá haver abertura de processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/1999.
- 18.45.7.** Além da avaliação prevista nesta seção, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamento eletrônico auditável (totem, tablet ou outro) para avaliação diária das refeições, com os parâmetros de “muito bom”, “bom”, “regular” e “péssimo”.
- 18.45.8.** A CONTRATADA deverá fornecer os relatórios de pesquisas gerados por esses equipamentos, sempre que solicitado pela fiscalização.
- 18.45.9.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 18.45.10.** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.45.11.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 18.45.12.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 18.45.13.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 18.45.14.** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no **Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017**, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 18.45.15.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer

irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19. DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL E ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1. A CONTRATADA receberá o pagamento das refeições fornecidas mensalmente, de acordo com as condições deste termo, e por meio da emissão de nota fiscal eletrônica (NF-e), acompanhada de documentação de regularidade fiscal e trabalhista, após recebimento definitivo do objeto e ateste pelo gestor do contrato.

19.2. Emissão da Nota Fiscal

19.2.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida da emissão de relatório pelo fiscal técnico dos serviços, que confirmará os quantitativos de refeições, nos termos a seguir:

19.2.2. Entre o 1º (primeiro) e o 3º (terceiro) dia útil do mês subsequente ao mês de fornecimento das refeições, o fiscal técnico deverá encaminhar relatório emitido pelo sistema SINAPSE (ou outro que venha a substituí-lo) para a CONTRATADA, com cópia para o fiscal administrativo e para o gestor, contendo a indicação do número de refeições que foram fornecidas no mês, após sua verificação;

19.2.3. Nesse relatório deverão constar todas as informações sobre a execução do contrato no período de referência, tais como quantidade de refeições que devem ser faturadas, penalidades aplicadas, aplicações do IMR, dentre outros julgados importantes;

19.2.4. Partindo do relatório descrito no item anterior, entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao fechamento do mês de referência, a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal referente aos serviços prestados;

19.2.5. Após emissão, também entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia corrido do mês subsequente mês de referência, a CONTRATADA deverá entregar ao fiscal administrativo toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual, juntamente com a nota fiscal emitida.

19.2.6. A nota fiscal deverá ser acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certidão de regularidade do fornecedor emitida via Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF);
 1. Quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):
 - i. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
 - ii. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
 - iii. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);
 - iv. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

- b) Demais documentos exigidos pela fiscalização, conforme descrito no capítulo Controle e Fiscalização da Execução.

19.3. Recebimento provisório

19.3.1. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal administrativo após entrega de toda a documentação acima, da seguinte forma:

19.3.1.1. Os documentos deverão ser entregues ao fiscal administrativo do Contrato, com protocolo de recebimento, contendo data e assinatura do servidor da CONTRATANTE.

19.3.1.2. Como a fiscalização administrativa fica centralizada no campus sede (Nova Suíça), a CONTRATADA poderá efetuar o envio da documentação via Correios, conforme determinado pelo Fiscal.

19.3.1.3. A CONTRATANTE não se responsabiliza por atrasos e extravios ocorridos durante o envio da documentação, cujo trâmite será de inteira responsabilidade da CONTRATADA até que seja entregue efetivamente à fiscalização do contrato.

19.3.1.4. Deverá ser enviada cópia legível, via e-mail, de toda a documentação física entregue à fiscalização.

19.3.2. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

19.3.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico e/ou administrativo do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

19.3.4. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

19.3.5. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento da documentação completa e sanada da CONTRATADA, a fiscalização administrativa deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato, recomendando ou não o ateste da nota fiscal.

19.3.6. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

19.4. Recebimento definitivo

19.4.1. O recebimento definitivo do objeto será condicionado à aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato.

19.4.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

19.4.2.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

19.4.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

19.4.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura acompanhada de toda a documentação exigida neste termo.

20.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

20.3. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

20.4. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor referente ao número de refeições servidas, descontados, por meio de retenção na nota fiscal, os seguintes itens:

- a) Concessão administrativa de uso de uso do imóvel e consumo de energia elétrica e água/esgoto;
- b) Possíveis penalidades (multas), além de glosas advindas da aplicação do IMR (vide item 18.44; e
- c) Arrecadação proveniente da inserção de créditos no período;

20.5. Os descontos acima ocorrerão para além dos recolhimentos de tributos devidos também dos direcionamentos dos encargos trabalhistas à conta vinculada, conforme legislação, os quais constituem retenções à parte.

20.6. Será efetuada a retenção de tributos e contribuições conforme art. 64 da Lei nº 9.430 de 27 de dezembro de 1996. As pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL não estão sujeitas a retenção, desde que apresentem declaração na formado Anexo IV da IN RFN nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 da Receita Federal do Brasil.

20.7. Os pagamentos somente serão realizados mediante crédito na conta corrente da CONTRATADA informada na proposta comercial.

20.8. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.10. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 20.11.** O setor competente, para proceder o pagamento, deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;
 - d) período de prestação dos serviços;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 20.12.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 20.13.** Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:
- a) não produziu os resultados acordados;
 - b) deixou de executar as atividades Contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
 - c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 20.14.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 20.15.** Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.
- 20.16.** Constatando-se, junto ao SICAF, a 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.
- 20.17.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 20.18.** 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.
- 20.19.** 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.
- 20.20.** 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 junto ao SICAF.

- 20.21.** Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF, 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.
- 20.22.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do **Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017**, quando couber.
- 20.23.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONTRATANTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 20.24.** 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:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

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: (6 / 100)
I = 0,00016438
I = (TX) I = 365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

21. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

- 21.1.** Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.
- 21.2.** A futura CONTRATADA deve autorizar a Administração CONTRATANTE, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 21.2.1.** Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.
- 21.3.** A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da CONTRATADA, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela CONTRATANTE em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.
- 21.4.** O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir

discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

21.4.1. 13º (décimo terceiro) salário;

21.4.2. Férias e um terço constitucional de férias;

21.4.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

21.4.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

21.4.5. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.5. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança *pro rata die*, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira. Eventual alteração da forma decorreção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

21.6. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

21.7. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

21.8. A empresa CONTRATADA poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade CONTRATANTE para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitem acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

21.8.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

21.8.2. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

21.8.3. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

21.9. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22. REPACTUAÇÃO DE MÃO DE OBRA

22.1. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de

Contrato referente à mão de obra, será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 9.507, de 2018, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

- 22.2.** A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos vinculados à mão de obra.
- 22.3.** A repactuação para reajuste do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 22.4.** O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
- 22.4.1.** Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- 22.4.2.** Para os insumos referentes à mão de obra discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;
- 22.4.3.** Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 22.5.** Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 22.6.** O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 22.7.** Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
- 22.8.** Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
- 22.8.1.** Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- 22.8.2.** Do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa) e à mão de obra;
- 22.8.3.** Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

- 22.9. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 22.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 22.11. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 22.12. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa CONTRATADA, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 22.13. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 22.14. Caso seja formalizado termo aditivo para alteração do quantitativo de refeições contratadas anualmente, e a quantidade de postos de trabalho se mantiver a mesma exigida neste termo, o impacto do custo da mão de obra poderá fazer aumentar ou diminuir o preço pago pela CONTRATANTE pela refeição.
- 22.14.1. A situação acima descrita é perfeitamente cabível, devido à diluição ou concentração dos valores desse insumo sobre custos da refeição, e deve ser demonstrada por meio de cálculos anexos aos autos, não podendo a CONTRATADA alegar desconhecimento e recusar-se assinar o termo aditivo por esse motivo.
- 22.15. A Repactuação será realizada por Apostilamento.
- 22.16. Quando o reequilíbrio econômico-financeiro solicitado pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado, os procedimentos seguirão as cláusulas do capítulo a seguir.
- 22.17. A eventual majoração no preço da refeição, decorrente da repactuação ou do reajuste, deverá ser demonstrada em planilha de composição de custo (Anexo XI – Modelo para consolidação do custo da mão de obra – por refeição, quando da repactuação; e Anexo XI-B – Composição do Custo da Refeição – Gêneros Alimentícios e Materiais de Limpeza, no caso de reajuste).
- 22.18. Fica estabelecido que a parcela mensal a título de aviso prévio trabalhado será no percentual máximo de 1,94% no primeiro ano, e, em caso de prorrogação do contrato, o percentual máximo dessa parcela será de 0,194% a cada ano de prorrogação, a ser incluído por ocasião da formulação do aditivo da prorrogação do contrato, conforme a Lei 12.506/2011 (TCU no Acórdão nº 1.186/2017 - Plenário, Enunciado do Boletim de Jurisprudência nº 176/2017).

23. REAJUSTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO E CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

- 23.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 23.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno

de um ano, aplicando-se o índice **IPCA (IBGE)** para os itens relativos aos **gêneros alimentícios, materiais de limpeza, manutenção dos equipamentos e concessão administrativa de uso dos espaços físicos, estimativas de consumo de água e energia** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- 23.2. Quando as aferições do consumo de energia elétrica e água forem realizadas via medição direta, os valores pelo Kw/h e pelo metro cúbico de água e esgoto, serão reajustados anualmente, de acordo com as taxas cobradas pelas concessionárias.
- 23.2.1. Para efeitos de reajustes de água e energia, nos campi em que ocorrer a medição direta, o impacto dos custos com esses insumos (presente nos anexos XI e XIII) serão reestimados com base na média anual do consumo em relação ao número de refeições no mesmo período, e, em seguida, reajustados de acordo com o valor do KW/h e do metro cúbico de água e esgoto, divulgados pelas concessionárias.
- 23.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 23.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 23.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 23.6. Caso o índice estabelecido para reajuste 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.
- 23.7. 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.
- 23.8. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
- 23.9. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 23.10. A eventual majoração no preço da refeição, decorrente da repactuação ou do reajuste, deverá ser demonstrada em planilha de composição de custo (Anexo XI – Modelo para consolidação do custo da mão de obra – por refeição, quando da repactuação; e Anexo XI-B – Composição do Custo da Refeição – Gêneros Alimentícios e Materiais de Limpeza, no caso de reajuste).
- 23.11. Caso a repactuação ou o reajuste venham a elevar, reflexamente, o preço da refeição para patamares superiores ao praticado no mercado, a ensejar desvantagem econômica para a Contratante, o contrato não poderá ser renovado e a Administração realizará nova licitação.
- 23.12. Se for o caso, por acordo entre as partes quando da repactuação ou do reajuste, o preço da refeição contratado poderá ser mantido para efeitos de conservar a sua competitividade frente ao que estiver sendo praticado no mercado, com a renúncia da Contratante aos respectivos aumentos.

24. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 24.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
- 24.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 24.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 24.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 24.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período

de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

24.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

24.4.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

24.4.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

24.4.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e

24.4.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA.

24.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

24.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

24.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

24.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

24.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

24.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

24.11. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

24.12. Será considerada extinta a garantia:

24.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

24.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

24.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

24.14. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

25.1.1. Deixar de executar, total ou parcialmente, qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

25.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

25.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

25.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou

25.1.5. Cometer fraude fiscal.

25.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

25.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

25.2.2. Multa de:

25.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

25.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

25.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

25.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

25.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

25.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

25.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

25.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

25.2.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 25.1 deste Termo de Referência.

25.2.6. 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

25.3. As sanções previstas nos subitens 25.2.1, 25.2.3, 25.2.4 e 25.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

25.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar danos físicos, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Recusar-se a executar qualquer serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
4	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos mínimos exigidos conforme anexo VI Per Capita Cardápio por refeição, por vez.	03
5	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	03
6	Utilizar as dependências dos Restaurantes Estudantis para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez	04
7	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
8	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	05

9	Presença de empregado sem uniformização, ou com vestimentas e calçados inadequados, por empregado.	03
Para os itens a seguir, <u>deixar de:</u>		
10	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
11	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
12	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
13	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos em cada restaurante previstos no edital/contrato;	04
14	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	01
15	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia	03
16	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	04
17	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente	03

	ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	
18	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, ou substituí-los, bem como substituir utensílios contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia	03
19	Manter documentação legal, por vez.	01
20	Remover o lixo, por dia	01
21	Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez..	02
22	Realizar cardápio junto com a aprovação do fiscal do contrato	03
23	Executar as preparações do cardápio, sem prévia aprovação do cardápio através da fiscalização, por dia.	03
24	Usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, atendendo às especificações mínimas contidas no Anexo VI deste Termo de Referência.	03
25	Seguir rigorosamente as especificações mínimas de qualidade dos insumos conforme Anexo VI, por vez	02
26	Fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos e suficientes aos funcionários, por dia	03
27	Manter um quadro permanente de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, por dia	03
28	Realizar análises microbiológicas de amostras de alimentos periodicamente de acordo com a legislação vigente, por dia	02
29	Efetuar troca de filtros de água semestralmente conforme legislação vigente, por dia	02
30	Realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do Restaurante Estudantil sempre que necessário conforme legislação específica; arquivando a documentação juntamente com os POP's	02

31	Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando validade dos mesmos; por período	02
32	Disponibilizar empregados para cobrir faltas, férias, revezamentos, entre outro, por vez	04
33	Prover treinamento e capacitação profissional para seus empregados dentro da área de atuação de cada um, por mês.	02
34	Profissional de nutrição (responsável técnico): deixar de fazer-se presente junto ao grupo de trabalho, durante a execução dos serviços, por dia	04

25.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

25.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

25.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

25.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

25.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

25.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

25.7.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

25.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

25.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

25.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

25.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

- 25.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 25.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

26. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 26.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são asusuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 26.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 26.3. O licitante deverá declarar que possui ou instalará escritório na cidade de Belo Horizonte ou na RMBH, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.
- 26.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 26.4.1. A estimativa total da licitação dos objetos acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **de R\$ 1.081.834,00 (um milhão oitenta e um mil oitocentos e trinta e quatro reais reais) para o prazo de 12 (doze) meses.**
- 26.4.2. O preço unitário para o fornecimento de refeições será de, no máximo, R\$ 13,00 (treze reais), pagos pelo CEFET-MG à CONTRATADA, na forma e no prazo estabelecido neste Termo de Referência.
- 26.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
- 26.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

27. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 27.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 27.2. Cabe à empresa contratada cumprir, no que couber, as disposições previstas na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que trata dos critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

28. INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DA PLANILHA DE CUSTOS E PROPOSTA FINAL (ANEXOS XI E XIII)

- 28.1. Anexo XI – Planilha de composição de Custos
- 28.1.1. O Anexo XI – Planilha de composição de Custos – é o local onde o Licitante deverá inserir os dados dos custos com mão de obra com os insumos (gêneros alimentícios e materiais de limpeza).
- 28.1.2. Devem ser preenchidos apenas os campos em amarelo, de acordo com as instruções contidas na planilha.
- 28.2. Anexo XIII - Proposta de preços detalhada - Após etapa de lances
- 28.2.1. O Anexo XIII - Proposta de preços detalhada - Após etapa de lances, é o local onde o licitante deve inserir os dados compilados sobre os custos com cada refeição, bem como os tributos e lucro incidente sobre a atividade.
- 28.2.2. Devem ser preenchidos apenas os campos em amarelo, de acordo com as instruções contidas na planilha.
- 28.2.3. O licitante deverá extrair os dados dos custos de *mão de obra* e custo de *gêneros alimentícios e materiais de limpeza* do Anexo XI;

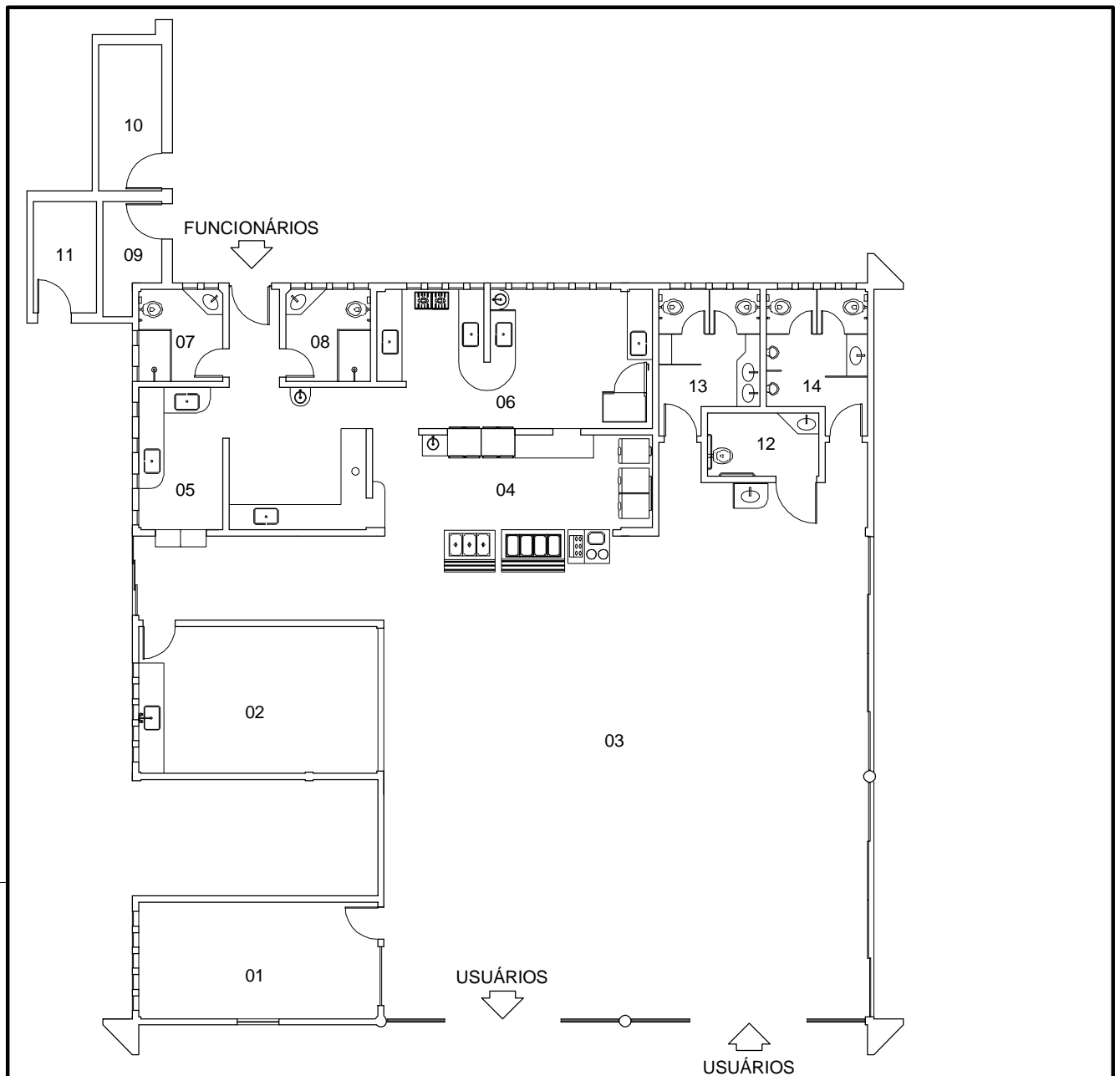
- 28.2.4.** O licitante deverá inserir o custo médio estimado das *manutenções* por refeição, e inserir na célula correspondente.
- 28.2.5.** O licitante deverá indicar os tributos bem como o percentual de lucro auferido na atividade.
- 28.2.6.** Os valores do “QUADRO RESUMO - TODOS OS CAMPI” deverão coincidir com a última proposta ofertada pelo licitante vencedor durante a etapa de lances.

29. CLÁUSULA ESPECIAL

- 29.1.** As disposições contidas neste termo podem sofrer alterações de acordo com legislação que venha a ser publicada relativamente às questões de saúde pública, provocadas pela pandemia de COVID-19;
- 29.2.** A CONTRATADA deverá seguir todos os protocolos de segurança bio sanitária vigentes e que venham a vigorar, estabelecidos em nível municipal, estadual e federal, em todas as operações abrangidas por este contrato, seja em relação aos seus funcionários, seja em relação ao público usuário;
- 29.2.1.** As providências mencionadas no subitem anterior incluem, mas não se limitam a: fornecer álcool em gel para os usuários e funcionários; exigir a utilização de máscaras nas dependências do restaurante; servir as refeições em recipientes descartáveis; fornecer talheres descartáveis; estender o horário de almoço para diluir o fluxo de usuários, caso seja necessário;
- 29.2.2.** As medidas de biossegurança que venham a ser adotadas não acarretarão custos excedentes à CONTRATANTE, e deverão ser sempre autorizadas pela CONTRATANTE, mediante consulta formal à Diretoria de Desenvolvimento Estudantil.

Belo Horizonte, 07 de abril de 2022.

Anexo II - Áreas das concessões onerosas - plantas baixas



01 PLANTA DO RESTAURANTE - VARGINHA

ESCALA 1 / 150
(CADA 1 cm DE RÉGUA EQUIVALE A 1,50 metros)

LEGENDA DE AMBIENTES E ÁREAS ÚTEIS:

01 = NUTRICIONISTA: 15,67 m ²	10 = DEPÓSITO: 5,20 m ²
02 = ALMOXARIFADO: 19,71 m ²	11 = RESÍDUOS: 3,96 m ²
03 = SALÃO (REFEIÇÕES): 151,17 m ²	12 = SANITÁRIO DEF.: 3,98 m ²
04 = DISTRIBUIÇÃO: 14,91 m ²	13 = SANITÁRIO FEMININO: 7,37 m ²
05 = PLATINA: 6,75 m ²	14 = SANITÁRIO MASCULINO: 7,37 m ²
06 = COZINHA: 35,23 m ²	
07 = VESTIÁRIO MASCULINO: 4,34 m ²	
08 = VESTIÁRIO FEMININO: 4,34 m ²	
09 = DEPÓSITO: 3,28 m ²	

* ÁREA PARA CESSÃO ONEROSA: 132,11 m²

* A ÁREA PARA CESSÃO ONEROSA NÃO INCLUI A ÁREA DE 151,17 m² DO AMBIENTE 3 (SALÃO)

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO SOBRE ATENDIMENTO DE NORMAS E LEGISLAÇÕES

Eu, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, DECLARO, para os devidos fins, que atenderei todas as normas e legislações sanitárias, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão servidas as refeições.

Declaro também, a ciência de que a apresentação desses documentos deverá ser feita até o início da execução dos serviços.

Assim, declaro que a empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Eu, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de restaurante, no Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, Situado à **XX** - MG, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU
REPRESENTANTE LEGAL)**
(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser
emitida preferencialmente em papel que
identifique o licitante.**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Eu, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de restaurante, no **Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, situado à XX**, MG, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU
REPRESENTANTE LEGAL)**
(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: ARROZ

Opções	Descrição	Per capita	Incidência
Arroz Branco	arroz polido ou parboilizado, cebola, alho e sal	Livre	2x/semana
Arroz Integral	arroz integral, cebola, alho e sal	Livre	2x/semana
Arroz ao Alho	arroz polido ou parboilizado, cebola, alho e sal	Livre	As preparações compostas a base de arroz devem ser servidas 1x/semana.
Arroz com Brócolis	arroz polido ou parboilizado, brócolis, cebola, alho e sal	Livre	
Arroz Colorido	arroz polido ou parboilizado, legumes (cenoura, milho, vagem, ervilha), cebola, alho e sal	Livre	
Arroz com Lentilha	arroz polido ou parboilizado, lentilha, cebola, alho e sal	Livre	
Arroz à Grega	arroz polido ou parboilizado, cenoura, pimentão, presunto, uva passa, cheiro verde, manteiga/óleo, cebola, alho e sal	Livre	
Arroz à Piamontese	arroz polido ou parboilizado, creme de leite, leite, queijo, óleo/manteiga, cebola, alho e sal	Livre	
Galinhada	arroz, frango desfiado, legumes (cenoura, milho, vagem)	Livre	
Arroz de braga	arroz, bacon, linguiça, cebola, frango desfiado, alho e sal	Livre	
Arroz Verde e Amarelo	arroz, ervilha, milho, alho e sal	Livre	
Arroz Árabe	arroz, macarrão cabelinho de anjo, alho, cebola e sal.	Livre	

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: CARNES

Opções	Descrição	Per capita
À parmegiana	filés empanados, molho de tomate, queijo mussarela, presunto e ervilha	130 g
Almôndegas ao Sugo	carne moída, farinha de rosca, ovos, temperos, molho de tomate	120 g
Bife a Rolê	patinho bife, cenoura, bacon, molho shoyo, temperos	120 g
Bife de Panela	coxão duro bife, temperos	120 g
Bife/ Filés Grelhado	patinho/coxão mole/contra filé/filé de frango/pernil/lombo, molho shoyo, cebola, alho e sal. Podem ser acebolados ou acompanhados de molho (tomate, madeira, abacaxi, barbecue, branco, mostarda, agridoce, laranja)	120 g
Bife/lscas a Milanese	patinho/coxão mole/filé de frango/pernil/lombo, molho shoyo, cebola, alho e sal, ovos, farinha de rosca	130 g
Bobó de Frango	peito de frango, mandioca, tomate, cebola, leite de coco e azeite	130 g
Carne de Panela	acém/músculo cubos, temperos, cebola, pimentão verde, tomate, temperos. Podem ser adicionados legumes (batata, mandioca, cenoura)	120 g
Carne Moída	acém/músculo moído, cebola, alho, molho soyo. Podem ser adicionados de legumes (batata, mandioquinha salsa)	120 g
Costelinha ao Molho Barbecue	costelinha de porco, temperos, molho barbecue (catchup, mostarda, molho inglês, temperos)	150 g

Coxa/Sobrecoxa de Frango Assada	coxa/sobrecoxa de frango, temperos. Podem ser assadas com molho (laranja, tomate, mostarda, maionese)	150 g
Coxa/Sobrecoxa de Frango Assada na Farinha de Milho ou Fubá	Coxa/ sobrecoxa, farinha de milho / fubá, alho, sal	170 g
Coxa/Sobrecoxa de Frango ao Molho / Ensopada	coxa/sobrecoxa de frango, temperos	150 g
Escondidinho de Batata/Mandioca com Carnes	purê de batata ou mandioca acompanhados de frango desfiado / linguiça calabresa moída / carne moída / carne desfiada, temperos, queijo mussarela	130 g
Espetinho de Frango	filé de frango em cubos, temperos	130 g
Feijoada	feijão preto, pernil, linguiça calabresa, bacon, paio, temperos	300 g
Frango Xadrez	cubos/iscas de filé de frango, molho soyo, cebola, pimentões, legumes, amendoim, temperos	130 g
Fricassê de Frango	peito de frango desfiado, molho branco, milho verde, queijo muçarela, batata palha, temperos	120 g
Isca de Frango Cremosa	iscas de frango, molho branco, queijo muçarela	130 g

Iscas / Cubos de Frango Grelhado	iscas/cubos de frango, temperos. Pode ser acebolado, acompanhado de bacon/calabresa, legumes (tomate, pimentão, cenoura, ervilha, brócolis, milho, vagem, azeitona) ou molho (tomate, branco, agridoce, laranja, oriental, mostarda)	130g
Iscas Bovinas Aceboladas	patinho iscas, temperos, cebola, pimentão verde, tomate, temperos	120 g
Iscas Bovinas ao Molho	iscas de patinho, molho de tomate / barbecue / madeira / branco / oriental, temperos	130 g
Iscas Bovinas ao Vinho	iscas de patinho, tomate, temperos, molho soyo, vinho	120 g
Iscas / Cubos Suíno Grelhado	iscas / cubos suíno, temperos. Pode ser acebolado, acompanhado de legumes (pimentão, vagem, cenoura, tomate)	130g
Lagarto ao Molho Madeira	lagarto, molho madeira (caldo de carne, vinho tinto, temperos). Pode ser recheado com legumes, bacon/calabresa, queijo	120 g
Lasanha à Bolonhesa/ao Molho de Frango	massa para lasanha, molho de tomate, molho branco, carne moída/peito de frango desfiado, queijo mussarela, presunto	200 g
Lombo/Pernil Assado	lombo/pernil, temperos. Pode ser recheado e/ou acompanhado de molhos, frutas, vinagrete	130 g
Medalhão de Frango	filé de frango, bacon, temperos	130 g

Peixe à Moda Portuguesa	carne de peixe, batata inglesa, tomate, pimentão, ovo, extrato de tomate, cebola, e farinha de trigo.	130 g
Peixe Assado na Farinha de Milho	Peixe, farinha de milho, alho, sal	120 g
Peixe Empanado	peixe, ovos, fubá/farinha de trigo/ farinha de rosca, temperos	130 g
Peixe Ensopado	peixe, pimentões, tomate, cebola, molho de tomate, temperos	130 g
Quibe Frito/Assado	carne moída, trigo para kibe, hortelã, ovos, farinha de rosca, temperos. Pode ser recheado com queijo mussarela e presunto	120 g
Strogonoff	patinho iscas ou frango iscas, molho de tomate , molho branco, creme de leite, milho, azeitona, temperos, catchup, mostarda	130 g

Incidência de Cortes de Carnes

<i>Tipo</i>	<i>Especificações</i>	<i>Tipos de Cortes e Preparações</i>	<i>Incidência Mensal*</i>	<i>% Proporcionalidade</i>
-------------	-----------------------	--------------------------------------	---------------------------	----------------------------

Bovina	Músculo/Acém/Patinho	moído, cubos	8 x	33%
	Patinho/Coxão Mole/contra filé	iscas, bife		
	Patinho	bife, iscas, cubos, moído		
	Lagarto	peça para assados		
	Coxão Duro	bife de panela, cubos		
Frango	Peito de Frango	filés, iscas, cubos, desfiado para molho e recheios	9 x	38%
	Coxa/Sobrecoxa de Frango (osso)	inteiro (ensopado, assado)		
Suínas	Pernil	assados, bifés, cubos, iscas	5 x	21%
	Costelinha de Porco (osso)	assados		
	Lombo	peça para assados, bife		
Peixes	de Tilápia/Traira/Pescada/Me	empanados, assado, frito	2x	2%

PREÇOS	ou Postas de Merluza/Cação/	ensopados	LX	U /o
--------	-----------------------------	-----------	----	------

* A incidência mensal foi calculada de acordo com a média de dias de funcionamento dos Restaurantes (24 dias). Em meses que este número for inferior ou superior, as fiscalizações técnicas juntamente com a CONTRATADA definirão os tipos de carnes para os dias não contemplados dentro das especificações e proporcionalidade da tabela.

** A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

*** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: FEIJÃO

Opções	Descrição	Per capita	Incidência
Feijão Carioca / Preto / Roxinho / Vermelho	feijão carioca / preto / roxinho / vermelho, óleo, alho, cebola e sal	Livre	4x/semana
Feijão Carioca / Preto / Roxinho / Vermelho com Linguiça	feijão carioca / preto / roxinho / vermelho, linguiça, alho, cebola e sal	Livre	As preparações compostas a base de feijão devem ser servidas 1x/semana.
Feijão Carioca / Preto / Roxinho / Vermelho com Bacon	feijão carioca / preto / roxinho / vermelho, bacon, alho, cebola e sal	Livre	
Tutu de Feijão	feijão carioca, farinha de mandioca , linguiça calabresa, bacon, ovos, cebola, alho e sal	Livre	
Caldo de Feijão	feijão carioca batido, linguiça calabresa, bacon, ovos, cebola, alho e sal	Livre	
Feijão Tropeiro	feijão carioca, farinha de mandioca/milho, linguiça calabresa, bacon, ovos, cebola, alho e	Livre	
Feijão Mexicano 1	feijão carioca, carne moída, bacon, molho de tomate	Livre	
Feijão Mexicano 2	feijão carioca, frango desfiado, bacon, molho de pimenta, molho inglês	Livre	

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções em análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: GUARNIÇÕES

Opções	Descrição	Per capita
Batata Corada	batata, manteiga, açafrão, temperos	100 g
Banana à Milanese	banana, ovos, farinha para empanar (trigo/rosca), temperos	100 g
Batata Palha	batata palha	100 g
Canjiquinha	canjiquinha, bacon, linguiça calabresa, cenoura, temperos	100 g
Chuchu Tropeiro	chuchu, linguiça calabresa/bacon, temperos	100 g
Creμες	milho enlatado ou espinafre ou ervilha, leite, farinha de trigo ou amido de milho e temperos	100 g
Farofas	farinha de mandioca adicionadas de legumes (abobrinha, cenoura, couve, milho), ovos, linguiça calabresa e/ou bacon, frutas (banana, uva passa, abacaxi, maçã), manteiga e temperos	100 g
Folhosos Refogados	folhosos refogados, temperos. Pode ser adicionado bacon/linguiça calabresa	100 g
Guarnição a Francesa	batata palha, presunto, milho, ervilha e cebola	100 g
Jardineira de Legumes	legumes diversos (vagem, cenoura, brócolis, couve-flor, milho, batata etc.), manteiga, alho, temperos	100 g
Lasanha de Legumes	massa para lasanha, molho branco, molho de tomate, legumes (brócolis, berinjela, abobrinha), queijo mussarela	100 g
Legumes à Pizzaiolo	legumes (abobrinha, berinjela, couve-flor, batata), molho de tomate, queijo mussarela, presunto, orégano, cebola, alho e sal	100 g
Legumes Alho e Óleo	legumes, alho, óleo, sal, temperos	100 g
Legumes ao Molho	legumes, molho de tomate, temperos	100 g
Legumes Assados	legumes diversos (batata inglesa, batata doce, abobrinha, cenoura, abobrinha, couve-flor, brócolis, chuchu), cebola, orégano, cheiro verde, azeite e sal	100 g
Legumes Fritos	mandioca, batata, batata doce, banana	100 g
Legumes Gratinados	legumes (batata, brócolis, couve-flor, mandioca), leite, farinha de trigo, cebola, alho, sal, manteiga, queijo mussarela	100 g

Legumes Ensopados	Mandioca, baroa, batata, cará, inhame.	100 g
Legumes refogados ou cozidos	legumes, manteiga, temperos. Pode ser adicionado ovos, bacon/linguiça calabresa	100 g
Batata Francesa	Batata palha, cebola, pimentão, presunto, milho	100 g
Massas	massas (penne, parafuso, espaguete, caneloni, ravioli, nhoque) servidos com molhos e formas diversas. Ao sugo, a bolonhesa, carbonara, pesto, molho branco, molho de frango, molho rose, alho e óleo, com brócolis, parisiense	100 g
Pirão de Peixe	caldo de peixe, farinha de mandioca, tomate e temperos	100 g
Polenta	fubá, temperos. Pode ser servido acompanhado de queijo mussarela, molho de tomate, molho bolonhesa, molho frango, molho calabresa	100 g
Purê de Legumes	legumes (batata inglesa, batata doce, mandioquinha (baroa), cenoura, abóbora, inhame, cará, ervilha, couve-flor, banana da terra, espinafre), leite, manteiga, temperos	100 g
Quibebe	abóbora/mandioca, temperos, açúcar, linguiça calabresa e/ou bacon	100 g
Repolho Búlgaro	repolho, carne moída, milho, uva passas	100 g
Repolho Búlgaro 2	repolho, bacon, linguiça	100 g
Salpicão	frango desfiado, batata palha, milho, cenoura ralada, maçã, uva passas, maionese, creme de leite	100 g
Virados	farinha de milho adicionadas de legumes (abobrinha, cenoura, vagem, couve, chuchu), ovos, linguiça calabresa e/ou bacon, frutas (banana, uva passa, abacaxi), manteiga e temperos	100 g
Yakissoba	macarrão, carne bovina iscas, frango iscas, brócolis, cenoura fatiada, couve-flor, acelga, molho shoyu, molho gergelim, temperos	100 g
Moranga com quiabo	Abóbora moranga, quiabo, óleo, cebola, alho, sal, cheiro verde.	100 g

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

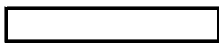
** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: SALADAS COMPOSTAS

Opções	Descrição
Batata Bolinha ao Vinagrete	batata bolinha, vinagre, tomate, cebola, pimentão
Batatonese	batata, maionese, cebola, sal
Caponata de Berinjela	berinjela, pimentões coloridos, azeitona, uva passa, tomate
Cenoura Colorida	cenoura ralada, batata palha, uva passas e milho
Grão de Bico ao Vinagrete	grão de bico, vinagre, tomate, cebola, pimentão
Macarronese	macarrão, maionese, cenoura ralada, presunto, creme de leite,
Maionese de Legumes	legumes, maionese
Salada Caprese	tomate, queijo mussarela, manjericão
Salada Goiana	jiló, tomate, manga verde e cebola
Salada Marroquinha	trigo para quibe, peito de frango desfiado, maçã, pimentão, uva passa, azeitona, hortelã, temperos
Salada Picante	agrião, rabanete, milho
Soja ao Vinagrete	soja em grão, vinagre, cebola, pimentão, tomate, temperos
Tabule	trigo para kibe, tomate, cebola, hortelã, pepino
Vinagrete	vinagre, cebola, pimentão, tomate, sal
Salada Ametista	repolho roxo, maçã, uva passa, presunto
Coleslaw	repolho, cenoura, uva passa, maionese/creme de leite, açúcar, sal
Salada Grega	tomate, pepino, azeitona, cebola, mussarela
Vinagrete cru de verão	repolho roxo, cenoura, rabanete, pepino, maçã, manga, temperos
Salada crocante	cenoura ralada ou acelga, batata palha e maçã
Leguminosas com Legumes	soja, lentilha, ervilha, grão-de-bico, feijão branco, feijão fradinho com legumes diversos (tomate, cenoura, repolho, cebola,
Feijão Branco ao Vinagrete	Feijão branco, vinagre, tomate, cebola, pimentão
Salada de Batatas	batata, azeitona, milho, temperos
Salada de Repolho Roxo, Couve, Cenoura e Hortelã	Repolho Roxo, couve, cenoura, hortelã
Salada de Alface c/ Muçarela e Manga	Alface Americana, Muçarela e Manga
Tabule de Frutas	Trigo para quibe, laranja, manga, abacaxi
Bananese	Banana, maionese, creme de leite, amendoim, passas
Salada de Repolho Roxo com Coco e Abacaxi	Repolho Roxo, coco ralado, abacaxi
Salada Americana	Alface Americana, cenoura, repolho roxo, maionese

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.



ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: VEGANOS

Opções	Descrição	Per capita
Legumes Recheados com Soja	legumes, PTS, temperos. Podem ser acompanhados de molho vermelho ou molho branco	120 g
Bobó de Grão de bico	grão de bico, mandioca, tomate, cebola, leite de coco e azeite de dendê	120 g
Bolinho de Grão de Bico (Falafel)	grão de bico, cheiro verde, alho, cebola, sal, azeite, amido de milho ou farinha de trigo.	120 g
Burguer de Triguilho	triguilho, farinha de rosca, cebola, alho, salsinha, coentro, sal	120 g
Burguer Veg	PTS, aveia em flocos, molho shoyu, azeite, farinha de trigo integral, farinha de rosca, cheiro verde, hortelã, cebola ralada, alho, sal	120 g
Canelone de Abobrinha	abobrinha, batata, salsinha, orégano, molho de tomate, sal.	120 g
Charuto de Couve com Grão de Bico ao Molho Sugo	grão de bico, cebola, couve, extrato de tomate, alho e sal	120 g
Croquete Vegano	Batata e cenoura/brócolis/couve-flor/feijão/lentilha/grão- de- bico cozido e amassado, cebolinha picada, alho, sal, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca)	120 g
Escondidinho de Ervilha	ervilha, batata inglesa, leite de coco, extrato de tomate, cebola, alho e sal.	120 g
Escondidinho de PTS	PTS, batata inglesa, extrato de tomate, leite de coco e cebola.	120 g

Escondidinho de Cabotiá	Abóbora cabotiá, alho, cebola, leite de coco, cenoura, milho verde, brócolis, salsinha, curry, azeite.	120 g
Strogonoff de Grão de Bico	grão de bico, ketchup, mostarda, leite de coco, alho, sal, cebola, amido de milho e cheiro verde.	120 g
Feijoada Vegana	feijão preto, legumes cozidos, PTS, louro, temperos	300 g
Grãomelete	grão-de-bico, farinha de aveia, alho, cebola, manjericão, fermento em pó	120 g
Hambúrger de Cenoura	cenoura, linhaça, leite, farinha de trigo, temperos	120 g
Hambúrger de Leguminosas	grão-de-bico/soja/ervilha/lentilha/feijão, óregano, alho, cebola, lentilha, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca)	120 g
Hambúrguer de Feijão Preto	Feijão preto, cebola, alho, orégano, azeite, salsinha, suco de limão, aveia, farinha de trigo.	120 g
Hambúrguer de Feijão Branco ao Molho Sugo	Feijão branco, tomate, amido de milho, sal, alho, cebola, óleo.	120 g
Hambúrguer de Legumes	batata, abobrinha, cenoura, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca), azeitonas, sal, salsinha, orégano e cúrcuma.	100 g
Hambúrguer de Ervilha	Ervilha seca, alho, cebola, água, salsinha, orégano, suco de limão, farinha de trigo integral ou branca, aveia em flocos finos ou farinha de arroz para dar liga.	120 g
Lasanha de PTS	PTS, leite de coco, macarrão para lasanha, extrato de tomate, cebola, farinha de trigo, alho e sal.	150 g

Mix de Grãos	grão de bico, lentilha, trigo em grãos, soja, cebola, óleo de soja, sal.	120 g
Moqueca de Grão de Bico	grão de bico, tomate, cebola, extrato de tomate, pimentão, farinha de trigo, leite de coco, óleo de soja, alho e sal.	120 g
Panqueca de Legumes	aveia em flocos finos, farinha de trigo com fermento, óleo ou azeite, vinagre branco (maçã ou vinho), sal; alho, cebola, abobrinha, brócolis, tomate, ervilhas, cheiro verde, leite de coco, sal a gosto.	120 g
PTS Refogada	protéina de soja, legumes, cebola, temperos	120 g
PTS Gratinado com Milho e Purê com Leite de Coco	PTS, batata inglesa, leite de coco e milho	120 g
PTS Refogada com Vagem	Alho, cebola, PTS, vagem, pimentão, suco de limão ou vinagre branco, cheiro verde, sal, azeite.	120 g
Quibe de Berinjela	Berinjela, alho, cebola, suco de limão, cheiro verde, hortelã, trigo para quibe, sal, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca)	120 g
Quibe de Moranga	abóbora cabotiá, trigo para quibe, alho, óleo de soja, cebola, azeite, cheiro verde, sal e hortelã, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca)	120 g
Quibe de Soja	PTS, trigo para kibe, batata, cebola, alho, salsinha, cenoura, orégano, hortelã, sal, vinagre branco ou suco de limão, farinha para dar liga (farinha de aveia/farina de trigo/farina de mandioca/farina de arroz/farina de rosca)	120 g
Ratatouille	legumes fatiados em rodela finas (abobrinha, berinjela, cebola, tomate, pimentão), temperos, molho à bolonesa de PTS	120 g
Bolonhesa de Lentilha	Lentilha, alho, cebola, azeitonas, páprica doce, molho de tomate, água, manjericão, salsinha, cebolinha, sal, azeite.	120 g

Torta de Ervilha Vegana	Ervilha, leite de coco, farinha de trigo, cebola, óleo de soja, alho, sal, fermento químico.	120 g
Soja de Panela	PTS, extrato de tomate, cebola, alho, cheiro verde, sal.	120 g

Incidência de Cortes de Carnes

<i>Tipo</i>	<i>Especificações</i>	<i>Preparações</i>	<i>Incidência Mensal*</i>	<i>% Proporcionalidade</i>
Leguminosas	Proteína de Soja	Refogado, bolinhos, almôndegas, hambúrguer, estrogonofe.	10	42%
	Soja grãos	Mix grãos		
	Grão de bico	Refogado com legumes, bolinho (falafel), hambúrguer, estrogonofe		
	Lentilha	Bolinho, almôndegas, hambúrguer, rocambolê.		

	Ervilha	Tortas, recheios, bolinho.		
	Feijão (branco/preto)	Bolinho, hambúrguer, feijoada,		
Legumes	Legumes variados	Recheios de preparações: escondidinho, panqueca	9	38%
Cereais	Trigo	Quibe, hambúrguer, rocambole	3 x	13%

* A incidência mensal foi calculada de acordo com a média de dias de funcionamento dos Restaurantes (24 dias). Em meses que este número for inferior ou superior, as fiscalizações técnicas juntamente com a CONTRATADA definirão os tipos de carnes para os dias não contemplados dentro das especificações e proporcionalidade da tabela.

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

ANEXO VI - PER CAPTA E INCIDÊNCIA: VEGETARIANOS

<i>Opções</i>	<i>Descrição</i>	<i>Per capita</i>
Almôndegas de PTS*	trigo para kibe, PTS, farinha de rosca, ovos, molho shoyu, temperos, molho de tomate	120 g
Bife de Soja	trigo para kibe, PTS, ovos, molho shoyu, temperos	120 g
Bolinho de Arroz	arroz cozido, ovos, temperos, queijo mussarela	120 g
Bolinho de Espinafre	farinha de trigo, óleo, ovos, leite, fermento em pó, sal, espinafre	120 g
Bolinho de Legumes com Queijo	farinha de trigo, óleo, ovos, leite, fermento em pó, sal, legumes, queijo muçarela	120 g
Charuto de PTS e Queijo	repolho, arroz, PTS, queijo muçarela	120 g
Croquete de Mandioca recheado com PTS ou Queijo	mandioca, ovos, farinha de trigo, temperos, PTS, queijo muçarela	120 g
Escondinho de Legumes e PTS	purê de batatas/mandioca, PTS	120 g
Fricassê de PTS	molho branco, PTS, queijo muçarela, batata palha, temperos	120 g
Hambúrger de Cenoura	cenoura, ovos, leite, farinha de trigo, PTS, temperos	120 g

Lasanha de Berinjela/Abobrinha	berinjela/abobrinha, molho branco, molho vermelho, queijo muçarela	150 g
Legumes Recheados	legume (abobrinha, batata, pimentão, tomate, berinjela), PTS, queijo muçarela. Podem ser adicionados molhos (molho branco, molho de tomate)	120 g
Mini Pizza de Legumes	abobrinha, berinjela, molho vermelho, queijo muçarela, oregano	120 g
Omelete de Forno	ovos, farinha de trigo, sal, fermento em pó. Podem ser adicionados cenoura, queijo muçarela, espinafre, tomate, óregano	120 g
Ovos	ovos fritos, ovos cozidos, ovos mexidos com legumes, omelete com legumes e/ou queijo, ovos poché	100 g/ 2 unidades
Panquecas de Legumes	farinha de trigo, ovos, leite, sal, legumes e queijo muçarela	120 g
Quibe de Soja	trigo para kibe, hortelã, ovos, molho shoyu, temperos, PTS	120 g
Rocambole de Soja	trigo para kibe, PTS, molho shoyu, ovos, queijo muçarela, legumes	120 g
Stronogoff de Grão de Bico	molho branco, catchup, creme de leite, grão de bico, leite	120 g
Sufê de Legumes	farinha de trigo, ovos, margarina, leite, queijo, legumes, sal	120 g
Torta de espinafre	Espinafre, ovo, óleo, sal, leite, farinha de trigo e fermento	120 g

Torta de Legumes	farinha de trigo, óleo, ovos, leite, fermento em pó, sal, legumes, queijo muçarela	120 g
Bife de Milho	Milho verde, ovo, fubá, pimentão, sal, cebola, óleo.	120 g
Bolinho de Berinjela	Berinjela, cebola, farinha de trigo, sal, alho, cheiro verde, óleo de soja, farinha de rosca, margarina.	120 g

*PTS: proteína texturizada de soja

* A incidência deverá ser fornecida alternadamente nos diversos dias da semana (segunda a sexta). Aos sábados poderão ser servidas qualquer uma das opções.

** As preparações acima servem como referência, podendo sofrer alterações conforme análise de aceitabilidade. Também poderão ser oferecidas outras preparações solicitadas e/ou autorizadas pela Contratante.

Anexo VI - ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS INSUMOS

Campus Nova Suíça, Nova Gameleira e Campus Contagem		
CARNES		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
1	ALMÔNDEGA BOVINA, COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	KG
2	ALMÔNDEGA DE FRANGO, COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	KG
3	APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA SELECIONADA, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE.	KG
4	BACON DEFUMADO EM MANTA, FRESCO, COM PELE, EMBALADOS À VÁCUO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO QUE A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG
5	BIFE SURPRESA DE FRANGO, RECHEADO COM PRESUNTO E MUÇARELA, CONTENDO PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, ALHO E SAL, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.	KG

6	CARNE BOVINA CHÃ DE FORA, EM BIFE AMACIADO DE 140 G CADA UNIDADE; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A CARNE BOVINA EM BIFES RESFRIADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
7	CARNE BOVINA EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, DE PATINHO, PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g DE CARNE, RECHEADO COM BACON FINO EM MANTA E CENOURA VERMELHA; TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
8	CARNE BOVINA MIOLO DE PÁ, EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPA, SEM APARAS. FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
9	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, EM BIFES DE 140 G CADA UNIDADE; RESFRIADA; MAGRA E SEM APARAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
10	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO – CARNE BOVINA, PEÇA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO Á VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA LAGARTO PEÇA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG

11	<p>CARNE MOÍDA DE ACÉM, FRESCA E REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA ACORDO COM A IN 83/03, SEM TENDÕES, NERVOS E APONEVROSES E VASOS SANGÜÍNEOS, GLÂNDULAS, NODOS LINFÁTICOS E SANGUE SEM ADICIONAMENTO DE PROTEÍNA DE SOJA, EM EMBALAGEM DE 10 KG. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 1% DE RESÍDUO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
12	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, EM BIFES DE 140 G CADA UNIDADE; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
13	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS DE 20G, EM ESPETINHO DE MADEIRA, CONTENDO 5 CUBOS EM CADA ESPETINHO, INTERCADOS POR PEDAÇOS DE PIMENTÃO E CEBOLA. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
14	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS OU ISCAS; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG

15	<p>COPA LOMBO – CARNE SUÍNA, PEÇA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO Á VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: COPA LOMBO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p>	KG
16	<p>HAMBURGUER BOVINO, RECHEADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, OBRIGATORIAMENTE MISTURADO COM SOJA, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.</p>	KG
17	<p>HAMBURGUER DE PROTEÍNA VEGETAL, PADRONIZADO EM 80 GRAMAS CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, QUE CONTENHA ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA TEXTURIZADA CONCENTRADA TEXTURIZADA DE SOJA E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEO DE SOJA, GLÚTEN DE TRIGO, CLARA DE OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, PIMENTA PRETA E DA JAMAICA, ESTABILIZANTE METILCELULOSE (INS461), AROMAS NATURAIS E DE FUMAÇA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), E CORANTE CARMELO IV (INS150 d). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p>	KG
18	<p>KAFTA BOVINA EM ESPETINHO, ENVOLTA COM TIRAS DE BACON, CONTENDO CARNE BOVINA, GORDURA SUÍNA, CEBOLA, ALHO, SAL E HORTELÃ, PADRONIZADA EM 100 G CADA UNIDADE, CONGELADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.</p>	KG

19	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA, INTEIRA, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
20	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; RECHEIO MAGRO, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
21	LINGÜIÇA SUÍNA DE PERNIL EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
22	LINGÜIÇA TIPO PAIO DEFUMADO INTEIRO, LIVRE DE CORANTE E CONSERVANTE, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
23	PEITO DE FRANGO DESFIADO, PRÉ-COZIDO, CONGELADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
24	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO EM 140g CADA UNIDADE, RESFRIADO, FRESCO, CORTES MAGROS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
25	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 G, EM ESPETINHO DE MADEIRA, CONTENDO SETE CUBOS EM CADA ESPETINHO. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG

26	<p>PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 g, FRESCO, RESFRIADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
27	<p>PEITO DE FRANGO DESSOSADO EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g DE CARNE, RECHEADO COM RICOTA E CENOURA VERMELHA; TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
28	<p>PEITO DE FRANGO EM MEDALHÃO, ENVOLTO DE BACON, PADRONIZADO EM 70 g, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.</p>	KG
29	<p>QUIBE RECHEADO COM REQUEIJÃO, DE CARNE BOVINA, TRIGO INTEGRAL HIDRATADO E CONDIMENTOS NATURAIS, COM HORTELÃ, PADRONIZADO EM 60 G POR UNIDADE, CONGELADO. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.</p>	KG
30	<p>SALSICHA, TIPO HOT DOG, COM CARNE BOVINA E SUÍNA, SEM EXCESSO DE CORANTE. DEVERÃO SER PREPARADOS DE CARNES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COR; PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. PADRONIZADA EM 50 G CADA, FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.</p>	KG

31	SOBRECOXA DE FRANGO, LIMPA, ISENTA DE PENAS, COM OSSO, FRESCA, PRONTA PARA CONSUMO, COM APROXIMADAMENTE 180 G CADA UNIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
32	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
CONGELADOS, MASSAS E QUEIJOS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
33	BATATA PALITO, PRÉ-FRITA, CONGELADA, PARA FORNO. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADOS. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
34	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM IOGURTE E POLPA DE FRUTA, EM TUBETE, CONGELADO, COM EMBALAGEM PLÁSTICA PROTETORA, ROTULADO, COM INFORMações NUTRICIONAIS E REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CADA UNIDADE CONTENDO 100 GRAMAS. SABORES MORANGO, FRUTAS VERMELHAS, COCO OU ABACAXI, A SEREM DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO.	UND
35	BROCOLIS PROCESSADO SUPERGELADO; DE PRIMEIRA, PASSADO POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; LOTE; REGISTRO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG
36	CANELONE PRÉ-COZIDO DE DAMASCO COM RICOTA E REQUEIJÃO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCCÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG

37	CANELONE PRÉ-COZIDO DE DOIS QUEIJOS (MUÇARELA E PRATO FATIADOS) PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COZÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
38	CANELONE PRÉ-COZIDO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, COM MUÇARELA FATIADA E REQUEIJÃO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COZÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
39	CANELONE PRÉ-COZIDO DE PRESUNTO (SEM CAPA DE GORDURA) FATIADO E MUÇARELA FATIADA PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COZÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
40	CENOURA EXTRA "AA" PROCESSADA SUPERGELADA; DE PRIMEIRA, PASSADA POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO; EM CUBOS OU RODELAS, DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO. DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; LOTE; REGISTRO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG
41	COUVE-FLORES PROCESSADA SUPERGELADA; DE PRIMEIRA, PASSADA POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; LOTE; REGISTRO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.	KG
42	GELATINA PRONTA PARA O CONSUMO, SABORES VARIADOS (MORANGO, UVA, LIMÃO, FRAMBOESA OU PÊSSEGO) EM EMBALAGEM PLÁSTICA, HERMETICAMENTE LACRADA COM RÓTULO DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO. CADA POTE CONTENDO 100 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REFRIGERADO NO ATO DA ENTREGA E SER ACOMPANHADO DE UMA COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL PARA CONSUMO DO MESMO.	UND

43	MASSA SEMI-PRONTA PARA PREPARO DE PANQUECAS E CREPES QUE CONTENHA FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO.	KG
44	MANDIOCA CONGELADA EM TOLETE OU PALITO, DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO, TIPO MANDIOQUITO. PRODUTOS SÃOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, LACRADOS MECANICAMENTE, CONTENDO DESCRIÇÃO DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE, CNPJ E NOME DO FORNECEDOR; LOTE; REGISTRO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG
45	QUEIJO TIPO MUÇARELA BOVINA EM PEÇAS DE 03 A 4 KG, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NUMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF/DIPOA).	KG
46	SALADA DE FRUTA TRADICIONAL, CONTENDO AS FRUTAS MAMÃO, MAÇÃ, LARANJA E UVA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, HERMETICAMENTE LACRADA COM RÓTULO DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE APROVAÇÃO DA SBC (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA). CADA POTE CONTENDO 100 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REFRIGERADO NO ATO DA ENTREGA E SER ACOMPANHADO DE UMA COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL PARA CONSUMO DO MESMO.	UND
HORTIFRUTIGRANJEIROS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
47	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO, MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS.	DZ
48	ABOBRINHA MENINA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG
49	ACELGA MINEIRA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
50	AGRIÃO PRIMEIRA, FOLHAS GRAÚDAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
51	ALFACE AMERICANA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
52	ALHO RECENTEMENTE DESCASCADO, BRANCO, GRAÚDO.	KG
53	ALMEIRÃO (CHICÓREA) LISO, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
54	BANANA PRATA, PRIMEIRA, EM PENÇAS, TAMANHO PEQUENO, COM POLPA FIRME E INTACTA, PARA SERVIR NO DIA SEGUINTE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG

55	BATATA BAROA EXTRA A, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
56	BATATA DOCE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA LISA E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
57	BATATA LISA BINTGE, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
58	BERINJELA; EXTRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADO A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG
59	BETERRABA EXTRA, SEM FOLHAS, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
60	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, COM CASCA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS.	KG
61	CEBOLINHA, MAÇO DE 70 G, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES.	MAÇO
62	CENOURA EXTRA G, VERMELHA, GRAÚDA, SEM TALO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
63	CHUCHU EM TAMANHOS PEQUENOS, CASCA CLARA E MACIA, NOVO, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG
64	COUVE, DÚZIA DE 1,7 Kg, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
65	ERVILHA TORTA TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
66	GOIABA VERMELHA; DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO 10-12, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR, MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	KG
67	HORTELÃ FRESCA, EM FOLHAS FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS O MAÇO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS.	MAÇO
68	LARANJA PERA RIO EXTRA, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS (NÃO MANDAR FRUTAS MURCHAS), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM BRILHO.	KG
69	LIMÃO TAITI MÉDIO DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJICIDAS, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG
70	MAÇÃ FUJI, EM CAIXA DE PAPELÃO, CLASSIFICAÇÃO= 163-198 (QTDE. MÉDIA DE PRODUTO POR CAIXA), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO. COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR.	KG
71	MANGA TOMMY, PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR.	KG
72	MELANCIA REDONDA MENOR TAMANHO POSSÍVEL, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG
73	MELÃO AMARELO DOCE, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG
74	MEXERICA PONKAN, PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS.	KG
75	MORANGA, MADURA, DE TAMANHO GRANDE E UNIFORME, SEM DEFEITO, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, SEM CASCA, RESFRIADA. VALIDADE NA ENTREGA: MÍNIMO 4 DIAS. DEVERÁ ATENDER A NTA 15, DECRETO LEI N. 12.486 DE 20/10/78 E LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS, TRANSPORTE E ROTULAGEM.	KG

76	MOSTARDA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
77	NABO FRESCO DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE.	KG
78	OVO GRANJA BRANCO EXTRA GRANDE, PESANDO EM MÉDIA 55 A 60 GRAMAS, CADA. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, SABOR E ODOR ANORMAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA .PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL.	DZ
79	PEPINO AODAI EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA , TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	KG
80	PÊRA; DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR, MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO;ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	KG
81	PIMENTÃO AMARELO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
82	PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
83	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
84	QUIABO EXTRA, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE.	KG
85	RABANETE, SEM FOLHAS, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE.	KG
86	REPOLHO HÍBRIDO ROXO PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
87	REPOLHO HÍBRIDO VERDE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
88	RÚCULA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MAÇO DE 0,5 KG, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS.	MAÇO
89	SALSA, MAÇO DE 70 G, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES.	MAÇO
90	TOMATE SANTA CRUZ EXTRA TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO.	KG
91	VAGEM MANTEIGA EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSO E UMIDADE EXTRERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG
NÃO PERECÍVEIS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
93	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 05 KG.	KG
94	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, UMIDADE MÁXIMA DE 15%, EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT
95	AMIDO DE MILHO EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.	KG
96	ARROZ BENEFICIADO, TIPO1, LONGO E FINO COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, SER ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRE DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 05 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG

97	ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO INTEGRAL, TIPO1, LONGO E FINO COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, SER ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRE DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 05 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
98	AZEITE PURO DE OLIVA, EM LATA COM DOSADOR, CONTENDO 200 ML.	LATA
99	AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, SEM CAROÇO, FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAÚDO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM BALDE LACRADO E VEDADO, CONTENDO 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO.	BALDE
100	BATATA PALHA, EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICA CONTENDO 1 KG.	KG
101	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO OURO BRANCO, CONTENDO 25 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. PACOTE CONTENDO 1 KG.	PACOTE
102	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SERENATA DE AMOR, CONTENDO 20 g, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE CONTENDO 1 KG.	PACOTE
103	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFER E COBERTO COM CHOCOLATE, TIPO BIS BIG, CONTENDO 18,8 GRAMAS EM CADA UNIDADE. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES.	UND
104	BOMBOM SABOR MORANGO, TIPO MORANGUETE, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, CONTENDO AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL FRACIONADA (SUBST. MANTEIGA DE CACAU), LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, ALBUMINA DE OVO, FLOCOS DE MORANGO DESIDRATADO, PROTEÍNA DE LEITE E ÁCIDO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 13 GRAMAS POR UNIDADE.	UND
105	CALDO DE CARNE BOVINA, EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE BOVINA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI.	KG
106	CALDO DE GALINHA, EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE DE GALINHA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI.	KG
107	CHOCOLATE AO LEITE AERADO, EM FORMATO DE TARTARUGA, TIPO TORTUGUITA, CONTENDO AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE INTEGRAL EM PÓ, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, COMPLEXO VITAMÍNICO MINERAL (VITAMINA A, VITAMINA D3, NIACINAMIDA, VITAMINA B1, VITAMINA B12, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA C, FERRO, SELÊNIO E ZINCO), SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, ÉSTERES DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTEFIFICADO COM POLIGLICEROL, AROMATIZANTE. PODENDO CONTER GLÚTEN, SOJA, LEITE E TRAÇOS DE AMENDOIM, AVELÃ, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, NOZES E CEVADA. EMBALADA INDIVIDUALMENTE.	UND

108	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE BASTÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, 16 G CADA, QUE CONTENHA EM AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CASTANHA DE CAJU, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (322) E POLICIANOLEATO DE POLIGLICEROL (476) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES.	UND
109	COCADA BRANCA, COM FLOCOS INTEIROS DE COCO, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODA O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
110	COCADA, TIPO COCADINHA DA BAHIA, CONTENDO COCO, AÇÚCAR, GLUCOSE, MILHO, ÁCIDO CÍTRICO E CÁLCIO. EMBALADA INDIVIDUALMENTE, CONTENDO 13 GRAMAS CADA UNIDADE.	UND
111	COCO RALADO ÚMIDO, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 1 KG.	KG
112	COGUMELO EM CONSERVA, ARMAZENADO EM POTES LACRADOS E VEDADOS DE 1 A 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG
113	COLORÍFICO EM EMBALAGENS CONTENDO 01 KG.	KG
114	CREME DE LEITE EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 GRAMAS.	CAIXA
115	DOCE DE BANANA COM ABACAXI TIPO BANACAXI, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO DE 20 GRAMAS.	UND
116	DOCE DE BANANA COM GOIABA TIPO BANAGOIABA, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO DE 20 GRAMAS.	UND
117	DOCE DE LEITE EM TABLETE, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
118	ERVILHA EM LATAS CONTENDO 02 KG.	LATA
119	EXTRATO DE TOMATES SIMPLES CONCENTRADO, 100% NATURAL, QUE PROPORCIONE GRANDE RENDIMENTO ÀS PREPARAÇÕES, COM APROXIMADAMENTE 70 Kcal POR 100 g, EMBALADO EM SACHÊ DE 2 KG.	KG
120	FARINHA DE MANDIOCA CRUA, CLARA EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.	KG
121	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEM FERMENTO CLARA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.	KG
122	FEIJÃO, CARIOQUINHA, TIPO 1, NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
123	FEIJÃO, PRETO, TIPO 1, NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
124	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO EM LATAS CONTENDO 250 GRAMAS.	KG

125	FUBÁ DE MILHO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.	KG
126	GRÃO DE BICO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 500 GRAMAS.	KG
127	LEITE INTEGRAL EM EMBALAGEM TETRA PACK CONTENDO 01 LITRO.	LITRO
128	LENTILHA, TIPO 1, NOVA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 08 MESES.	PACOTE
129	LOURO EM FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 200 g, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER A DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	PACOTE
130	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO LINGUINE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO).	KG
131	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PARAFUSO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO).	KG
132	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PENNE, EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO).	KG
133	MAIONESE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, À BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL, ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM BALDE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 1 ATE 3 KG. SUJEITA A TESTE DE ACEITAÇÃO.	KG
134	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, BALDE CONTENDO 15 KG, 80% LIPÍDEOS.	KG
135	MILHO VERDE EM LATA CONTENDO 02 KG.	LATA
136	MOLHO DE PIMENTA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ML.	FRASCO
137	MOLHO INGLÊS EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ML.	FRASCO
138	ÓLEO DE SOJA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ML.	FRASCO
139	ORÉGANO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 200 GRAMAS, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER A DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	KG
140	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVE CONTER 20 GRAMAS.	UND
141	PALMITO DE AÇAÍ, BOA QUALIDADE, PICADO, EM CONSERVA ARMAZENADO EM POTES DE VIDRO DE 550 GRAMAS E PESO DRENADO DE 330 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. SUJEITO A TESTE DE ACEITAÇÃO.	VIDRO
142	PÉ DE MOÇA COM AMENDOIM, EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
143	POLVILHO AZEDO CLARO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 01 KG.	KG
144	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EM PEDAÇOS EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, NÃO TRANSGÊNICA.	KG
145	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GRANULADA EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 500 g, NÃO TRANSGÊNICA.	KG
146	SAL REFINADO FINO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO DE 01 A 02 KG.	KG

147	TORRONE COM AMENDOIM, MACIO, CONTENDO XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, AMENDOIM TORRADO, CLARA DE OVO PASTEURIZADA, FARINHA DE ARROZ, ÓLEO DE SOJA, EXTRATO DE BAUNILHA E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. PODENDO CONTER TRAÇOS DE CASTANHA DE CAJÚ, AMÊNDOAS, CASTANHA DO BRASIL, MACADÂMIA E GERGELIM. EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 17 GRAMAS. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10 % (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
148	TRIGO PARA QUIBE, EM GRÃO SECO E TRITURADO . EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE
149	UVA-PASSA DESIDRATADA, PRETA OU BRANCA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 1 KG.	KG
150	VINAGRE DE MAÇÃ EM FRASCO PLÁSTICO CONTENDO 750 ML.	FRASCO
MATERIAL DE LIMPEZA		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
1	ÁGUA SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA , HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO, TEOR CLORO ATIVO VARIA DE 2 A 2,50%, CLASSE CORROSIVO CLASSE 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, PESO MOLECULAR CLORO 74,50, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L, O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
2	ÁLCOOL EM GEL À BASE DE ÁCIDO POLIACRILICO, ÁLCOOL ETÍLICO 70%, GLICERINA, TRIETANOLAMINA E ÁGUA PH (PURO) 6,0 A 8,0 ACONDICIONADO EM GALÕES DE 5 L. INDICADO PARA ANTISSEPSIA COMPLEMENTAR DAS MAOS APOS A LAVAGEM COM SABONETE BACTERICIDA, AROMA CARACTERÍSTICO/TRADICIONAL DE ÁLCOOL, SEM PERFUME, COM REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
3	ÁLCOOL ETÍLICO HOSPITALAR HIDRATADO 70% EM EMBALAGEM CONTENDO 01 LITRO, COM REGISTRO DEFINITIVO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONFORME EXIGÊNCIA DA PORTARIA N.5/SNVS/MS DE 15/01/85. AROMA CARACTERÍSTICO/TRADICIONAL DE ÁLCOOL, SEM PERFUME E TAMPA QUE VENHA A GARANTIR O NÃO VAZAMENTO DO PRODUTO.	LITRO
5	BOBINA DE PLÁSTICO DE 40 CM X 12 MM	KG
6	CERA LÍQUIDA INCOLOR AUTO BRILHO PARA PISO LAVÁVEL, SEM NECESSIDADE DE POLIMENTO E SEM PERFUME. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
8	DEDEIRA EM LÁTEX. PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES.	PCT
9	DESINFETANTE CLORADO PARA USO GERAL, À BASE DE AGENTES CLORADOS COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESTABILIZADO EM MEIO ALCALINO QUE AGE COMO DESINFETANTE PARA AS MAIS DIVERSAS ÁREAS DE UTILIZAÇÃO. INDICADO PARA SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, ÁREAS DE PREPARAÇÃO, CÂMARAS FRIGORÍFICAS, MESAS E TABOAS DE ACETILENO NAS ÁREAS DE CORTE DE CARNE, ETC. CARACTERÍSTICAS : ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO COR INCOLOR, CLORO PH A 1%. 9 + 1, EMBALAGEM BOMBONA COM 20 LT. VALIDADE: 24 MESES (1/3 DA VALIDADE NA ENTREGA). O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
10	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS. FÁCIL APLICAÇÃO NÃO CAUSANDO ESCORRIMENTO. PARA APLICAÇÃO EM SUUPERFÍCIES QUENTES. COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIDROXIPROPIL METILCELULOSE, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, HIDROXIETILAMINA, ALQUIL DIMETIL A. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
11	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA LIMPEZA PESADA EM PÓ. COMPOSIÇÃO QUÍMICA: ALCALINIZANTES, TENSOATIVO NÃO IÔNICO, SOLVENTE ÁCIDO GRAXO. COMPONENTE ATIVO: HIDRÓXIDO DE SÓDIO. PH 13,5. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO

12	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA REMOÇÃO DE GORDURA CARBONIZADA. COMPOSIÇÃO QUÍMICA, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, TENSOATIVO NÃO IÔNICO, SOLUBILIZANTE, SEQUESTRANTE, CORANTE E ÁGUA- SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
13	DETERGENTE LÍQUIDO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS, CLORADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
14	DETERGENTE NEUTRO DENSO FRASCO CONTENDO 500 ml, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, SEM USO DE DILUIÇÃO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	FRASCO
15	DISCO PARA ENCERADEIRA, COR BEGE/AMARELA, 350 MM DE DIÂMETRO, POLIDOR, PARA ENCERADEIRA DE USO INDUSTRIAL.	UND
16	DISCO PARA ENCERADEIRA, COR PRETA, 350 MM DE DIÂMETRO, REMOVEDOR, PARA ENCERADEIRA DE USO INDUSTRIAL.	UND
17	DISCO PARA ENCERADEIRA, COR VERDE, 350 MM DE DIÂMETRO, PARA LAVAR, PARA ENCERADEIRA DE USO INDUSTRIAL.	UND
18	ESCOVA DE LAVAR PISO, PARA ENCERADEIRA INDUSTRIAL DEEP CLEAR 350, COM BASE DE MADEIRA E CERDAS DE NYLON.	UND
19	ESCOVA PARA HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E TECIDOS PESADOS, OVAL, EM PLÁSTICO RESISTENTE, CERDAS DE NYLON, COM PEGA CONFORTÁVEL, ENCAIXE ERGONÔMICO PARA USO DE DESTROS E CANHOTOS, TEXTURA ANTIDERRAPANTE QUE PERMITA FIRMEZA NA MÃO QUANDO MOLHADA E ENSABOADA.	UND
20	ESPONJA DE AÇO COM GRANDE RESISTÊNCIA À CORROSÃO / PCT COM 14 X 8 UND. UNIDADE DE 60 GRAMAS.	PCT
21	FIBRA DE LIMPEZA LEVE BRANCA, MACIA, MENOS ABRASIVA, INDICADA PARA LIMPAR SEM RISCAR, PROTEGENDO A APARÊNCIA DAS SUPERFÍCIES DELICADAS COMO: AZULEJOS, PORCELANAS, FÓRMICAS, VIDROS, METAIS INOXIDÁVEIS, ESMALTADOS E CROMADOS.	UND
22	FIBRA DE LIMPEZA PESADA, PARA LIMPEZA DE FOGÕES, ASSADEIRAS, FRIGIDEIRAS E OUTROS UTENSÍLIOS.	UND
23	FIBRAÇO QUE PROPORCIONE LIMPEZA RÁPIDA EM CROSTAS DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO, TEXTURA ABERTA, ALTA AGRESSIVIDADE. PRODUTO NÃO-TECIDO À BASE DE FIBRAS SINTÉTICAS E MINERAL ABRASIVO UNIDOS POR RESINA À PROVA D' ÁGUA.	UND
24	FÓSFORO DE SEGURANÇA EXTRA LONGO, EMBALAGEM: CAIXA COM 240 PALITOS, COMPOSIÇÃO: FÓSFORO, CLORATO DE POTÁSSIO E AGLUTINANTES.	CAIXA
25	GUARDANAPO DE PAPEL, FOLHA DUPLA, TAMANHO MÍNIMO DE 22 X 24 CM. CAIXA COM 80 PCT X 50 UND, TOTALIZANDO 4000 UNIDADES.	CAIXA
26	LIMPA ALUMÍNIO, INODORO, EM FRASCOS DE 500 ml. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
27	LIMPA VIDROS LÍQUIDO EM FRASCOS DE 500 ML. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
28	LIMPADOR MULTI-USO LIMPEZA PESADA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
29	LUVA DESCARTÁVEL, CONFECCIONADA EM RESINA NITRÍLICA, COR BRANCA, SEM PULVERIZAÇÃO DE AMIDO INTERNAMENTE, SEM TALCO, AMBIDESTRA, HIPO-ALERGÊNICA, COM SUPERFÍCIE EXTERNA LISA, ISENTA DE FUROS, RASGOS OU QUAISQUER OUTROS DEFEITOS (TAMANHOS P, M, G DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO).	CENTO
30	LUVA ELABORADA COM LÁTEX DE BORRACHA NATURAL, DURÁVEL, RESISTENTE, ANTIALÉRGICA. INTERNAMENTE FORRADA COM FLOCOS DE ALGODÃO, ANTIDERRAPANTE, CLORADA, PARA TRABALHOS PESADOS E QUE EXIGEM PROTEÇÃO. EMBALAGEM COM 01 PAR (CONSULTAR TAMANHOS P, M, G).	PAR
31	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL, QUE PROTEJA OS ALIMENTOS DO CONTATO COM AS MÃOS. TAMANHO ÚNICO. PACOTE COM 100 UNIDADES.	CENTO
32	MÁSCARA DESCARTÁVEL COM ELÁSTICO. GRAMATURA MÍNIMA DE 20 G/M2.	CENTO
33	PANO DE LIMPEZA DESCARTÁVEL, ABSORVENTE, COM FURINHOS, JÁ CORTADO, COM DIMENSÕES DE 33 CM X 60 CM, CONTENDO TRICLOSAN (ANTIBACTÉRIA). CAIXA COM 100 UNIDADES.	CAIXA
34	PANO PARA LIMPEZA DE CHÃO, DE PURO ALGODÃO ALVEJADO E EMBANHADO.	UND

35	PANO PARA PRATO, LISO, SEM ESTAMPAS, ALVEJADO E EMBANHADO.	UND
36	PAPEL HIGIÊNICO, EMBALAGEM CONTENDO 8 ROLOS DE 300 M X 10 CM, FOLHA SIMPLES, MACIO, COR BRANCA.	ROLO
37	PAPEL TOALHA EXTRA BRANCO, EM PAPEL NÃO RECICLADO, C/ 1000 UND POR EMBALAGEM, DE ALTA ABSORÇÃO.	PCT
38	REMOVEDOR DE CERA, LÍQUIDO, PARA REMOÇÃO DE CERAS EM EMULSÃO E IMPERMEABILIZANTES.	LITRO
39	RODO 60 cm COM BORRACHA DUPLA RESISTENTE E COM BOA FLEXIBILIDADE.	UND
40	RODO PARA LIMPEZA DE VIDROS, DE 30 CM, COM PROLONGADOR DE APROXIMADAMENTE 1,5M.	UND
41	SABÃO EM BARRA 200 g GLICERINADO NEUTRO.	UND
42	SABÃO EM PÓ AMARELO PARA LIMPEZA DE CHÃO, COM FUNÇÃO DETERGENTE. QUANDO MISTURADO EM ÁGUA, DEVERÁ APRESENTAR BOAS CONDIÇÕES DE FORMAÇÃO DE ESPUMA E COMPLETA DISSOLUÇÃO. NÃO DEIXAR RESÍDUO APÓS O ENXAGUE REMOVENDO GORDURAS E MANCHAS. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	KG
43	SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA PARA ANTI-SEPSIA DE MÃOS, INODORO, À BASE DE IRGASAN DP 300 0,5%, PH (SOLUÇÃO A 5%) 8,8 A 9,5. COM REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
44	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 30X44X0,15 CM.	KG
45	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 50X80X0,10 CM.	KG
46	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 13X28X0,15 CM.	KG
47	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ESTERILIZADO PARA COLETA DE AMOSTRAS SÓLIDAS, SEMI-SÓLIDAS E LÍQUIDAS. ACOMPANHANDO ARAME FLEXÍVEL PARA FECHAR O SACO E IMPEDIR VAZAMENTOS, COM TARJA BRANCA PARA IDENTIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS. MEDIDA 30 CM X 14 CM. PADRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL.	MILHEIRO
48	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR AZUL, 40 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO
49	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR AZUL, 100 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO
50	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR CINZA, 40 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO
51	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR CINZA, 100 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO
52	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR MARROM, 100 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO
53	SANITIZANTE EM PÓ PARA VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS E OVOS, EM PÓ, PODENDO SER USADO TAMBÉM PARA SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, TABUAS DE CORTE, UTENSÍLIOS E OUTROS. PRODUTO COM REGISTRO NA ANVISA.	KG
55	SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
57	TOUCA DESCARTÁVEL, TIPO TURBANTE COM ELÁSTICO NAS BORDAS. GRAMATURA MÍNIMA DE 20 G/M2.	MILHEIRO
58	VASSOURA DE PÉLO DOMÉSTICA, REFORÇADA, DE ALTA RESISTÊNCIA À PERDA DE FIBRAS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM, CABO DE MADEIRA PLASTIFICADO, COLADO NA CEPA DE MADEIRA.	UND
59	VASSOURA DE PIAÇAVA DOMÉSTICA, REFORÇADA, COM CERDAS COM ALTA RESISTÊNCIA À PERDA DE FIBRAS MEDINDO APROXIMADAMENTE 16 CM, CABO DE MADEIRA COMPRIDO PLASTIFICADO, COLADO NA CEPA DE MADEIRA.	UND

Campus Belo Horizonte II

CARNES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN
------	---------------	----

1	<p>ALMÔNDEGA BOVINA, COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.</p>	KG
2	<p>ALMÔNDEGA DE FRANGO, COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.</p>	KG
3	<p>APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA SELECIONADA, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM: COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO QUE A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA, EMPACOTADAS A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE 1 A 3 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA O PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.</p>	KG
4	<p>BACON DEFUMADO EM MANTA, FRESCO, COM PELE, EMBALADOS À VÁCUO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO QUE A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA.</p>	KG

5	<p>CARNE BOVINA CHÃ DE FORA, EM BIFE AMACIADO DE 140 G CADA UNIDADE; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A CARNE BOVINA EM BIFES RESFRIADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
6	<p>CARNE BOVINA EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, DE PATINHO, PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g DE CARNE, RECHEADO COM BACON FINO EM MANTA E CENOURA VERMELHA; TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
7	<p>CARNE BOVINA MIOLO DE PÁ, EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPA, SEM APARAS. FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
8	<p>CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, EM BIFES DE 140 G CADA UNIDADE; RESFRIADA; MAGRA E SEM APARAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
9	<p>CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO – CARNE BOVINA, PEÇA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO Á VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA LAGARTO PEÇA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p>	Kg

10	<p>CARNE MOÍDA DE ACÉM, FRESCA E REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA ACORDO COM A IN 83/03, SEM TENDÕES, NERVOS E APONEVROSES E VASOS SANGUÍNEOS, GLÂNDULAS, NODOS LINFÁTICOS E SANGUE SEM ADICIONAMENTO DE PROTEÍNA DE SOJA, EM EMBALAGEM DE 10 KG. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 1% DE RESÍDUO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
11	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, EM BIFES DE 140 G CADA UNIDADE; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
12	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS OU ISCAS; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	Kg
13	<p>CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS DE 20 G EM ESPETINHO DE MADEIRA, CONTENDO 5 CUBOS EM CADA ESPETINHO, INTERCALADOS POR PEDAÇOS DE PIMENTÃO E CEBOLA. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, RESFRIADO, DESSOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES D ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAUDE, ABATIDOS SOB INSPENÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO; CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COR: PRÓPRIAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR EXPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	kg

14	<p>COPA LOMBO – CARNE SUÍNA, PEÇA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: COPA LOMBO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p>	Kg
15	<p>COSTELINHA SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPAS, COM OSSOS, PREVIAMENTE FATIADAS EM TIRAS COM APROXIMADAMENTE 7 CM DE COMPRIMENTO X 5 DE LARGURA . CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, RESFRIADAS, EMBALADAS À VÁCUO, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.</p>	kg
16	<p>ESPETINHO DE KAFTA COM BACON, ISENTO DE GORDURAS OU NERVOS. TEMPERADO. CONGELADO. GRAMATURA FINAL DE 120 G. ACONDICIONADOS EMBALAGEM PRIMÁRIA EM BANDEJA DE ISOPOR, SECUNDÁRIA SELADA COM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E TERCIÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.</p>	UNID
17	<p>HAMBURGUER BOVINO, COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, OBRIGATORIAMENTE MISTURADO COM SOJA, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.</p>	KG
18	<p>HAMBURGUER DE PROTEÍNA VEGETAL, PADRONIZADO EM 80 GRAMAS CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, QUE CONTENHA ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA TEXTURIZADA CONCENTRADA TEXTURIZADA DE SOJA E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEO DE SOJA, GLÚTEN DE TRIGO, CLARA DE OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, PIMENTA PRETA E DA JAMAICA, ESTABILIZANTE METILCELULOSE (INS461), AROMAS NATURAIS E DE FUMAÇA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), E CORANTE CARAMELO IV (INS150 d). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p>	KG

19	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA , INTEIRA, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
20	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; RECHEIO MAGRO, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
21	LINGÜIÇA SUÍNA DE PERNIL EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
22	LINGÜIÇA TIPO PAIO DEFUMADO INTEIRO , LIVRE DE CORANTE E CONSERVANTE, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg
23	PEITO DE FRANGO DESFIADO , PRÉ-COZIDO, CONGELADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
24	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO EM 140g CADA UNIDADE, RESFRIADO, FRESCO, CORTES MAGROS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
25	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 G, EM ESPETINHO DE MADEIRA , CONTENDO SETE CUBOS EM CADA ESPETINHO. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	UNID

26	<p>PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 g, FRESCO, RESFRIADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
27	<p>PEITO DE FRANGO DESSOSADO EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g, RECHEADO COM RICOTA E CENOURA VERMELHA; TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.</p>	KG
28	<p>PEITO DE FRANGO EM MEDALHÃO, ENVOLTO DE BACON, PADRONIZADO EM 70 g, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.</p>	KG
29	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA, TRIGO INTEGRAL HIDRATADO E CONDIMENTOS NATURAIS, COM HORTELÃ, PADRONIZADO EM 60 G POR UNIDADE, CONGELADO. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.</p>	KG

30	SALSICHA , TIPO HOT DOG, COM CARNE BOVINA E SUÍNA, SEM EXCESSO DE CORANTE. DEVERÃO SER PREPARADOS DE CARNES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COR; PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. PADRONIZADA EM 50 G CADA, FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
31	SOBRECOXA DE FRANGO , LIMPA, ISENTA DE PENAS, COM OSSO, FRESCA, PRONTA PARA CONSUMO, COM APROXIMADAMENTE 160 G CADA UNIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG
32	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA , PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	KG
CONGELADOS, MASSAS E QUEIJOS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN
33	BATATA PALITO , PRÉ-FRITA, CONGELADA, PARA FORNO. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADOS. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
34	BROCOLIS PROCESSADO SUPERGELADO ; DE PRIMEIRA, PASSADO POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LAGRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG

35	CANELONE PRÉ-COZIDO DE DAMASCO COM RICOTA E REQUEIJÃO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
36	CANELONE PRÉ-COZIDO DE DOIS QUEIJOS (MUÇARELA E PRATO FATIADOS) PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
37	CANELONE PRÉ-COZIDO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, COM MUÇARELA FATIADA E REQUEIJÃO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
38	CANELONE PRÉ-COZIDO DE PRESUNTO (SEM CAPA DE GORDURA) FATIADO E MUÇARELA FATIADA PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG
39	CENOURA EXTRA "AA" PROCESSADA SUPERGELADA ; DE PRIMEIRA, PASSADA POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO; EM CUBOS OU RODELAS, DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO. DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG
40	COUVE-FLOR PROCESSADA SUPERGELADA ; DE PRIMEIRA, PASSADA POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.	KG

41	MANDIOCA CONGELADA CRUA DESCASCADA E PICADA EM TOLELE OU PALITO, DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO. PRODUTOS SÃOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, LACRADOS MECANICAMENTE, CONTENDO DESCRIÇÃO DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE, CNPJ E NOME DO FORNECEDOR. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.	KG
42	MANDIOCA CONGELADA PROCESSADA PRONTA PARA FRITAR, TIPO PETISCO.	KG
43	MORANGA , PRÉ-PREPARADA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CASCA, HIGIENIZADA, CORTE EM CUBOS, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, DATA DO PROCESSAMENTO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, PESO MÁXIMO 2 KG, EMBALADOS A VÁCUO, RESFRIADA. VALIDADE NA ENTREGA: MÍNIMO 4 DIAS. DEVERÁ ATENDER A NTA 15, DECRETO LEI N. 12.486 DE 20/10/78 E LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS, TRANSPORTE E ROTULAGEM.	KG
44	QUEIJO TIPO MUÇARELA BOVINA EM PEÇAS DE 3 A 4 KG, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NUMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF/DIPOA).	KG
NÃO PERECÍVEIS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN
46	AÇÚCAR , TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 05 Kg	KG
47	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, UMIDADE MÁXIMA DE 15%, EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500 GRAMAS.	PCT
48	AMIDO DE MILHO EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg	KG
49	ARROZ BENEFICIADO, TIPO1, LONGO E FINO COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, SER ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRE DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 05 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
50	ARROZ INTEGRAL BENEFICIADO, TIPO1, COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRE DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
51	AZEITE PURO DE OLIVA, EM LATA CONTENDO 200mL	LATA
52	AZEITONA EM CONSERVA , VERDE, SEM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAÚDO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM BALDE LACRADO E VEDADO, CONTENDO 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO	BALDE
53	BATATA PALHA , EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICA CONTENDO 1 KG	KG
54	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO , TIPO OURO BRANCO, CONTENDO 25 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA.	kg

55	BOMBOM DE CHOCOLATE , TIPO SERENATA DE AMOR, CONTENDO 20 g, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE CONTENDO 50 UNIDADES	KG
56	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFER E COBERTO COM CHOCOLATE , CAIXA 140 G COM 20 UNIDADES. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES	CAIXA
57	BOMBOM SABOR MORANGO TIPO MORANGUETE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, CONTENDO AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL FRACIONADA (SUBST. MANTEIGA DE CACAU), LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, ALBUMINA DE OVO, FLOCOS DE MORANGO DESIDRATADO, PROTEÍNA DE LEITE E ÁCIDO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 13 GRAMAS POR UNIDADE.	UND
58	CALDO DE CARNE BOVINA , EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE BOVINA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI	KG
59	CALDO DE GALINHA , EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE DE GALINHA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI	KG
60	CANJQUINHA DE MILHO DE BOA QUALIDADE, PACOTE CONTENDO 500 G OU 1 KG COM VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG
61	CHÁ MATE NATURAL PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA TOSTAGEM DAS FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE (<i>Ilex paraguariensis</i>), EMBALAGEM CONTENDO 40 G COM 25 SAQUINHOS.	CAIXA
62	CHOCOLATE AO LEITE AERADO EM FORMATO DE TARTARUGA , TIPO TORTUGUITA, , QUE CONTENHA AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, COMPLEXO VITAMÍNICO MINERAL (VITAMINA A, VITAMINA D3, NIACINAMIDA, VITAMINA B1, VITAMINA B12, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA C, FERRO, SELÊNIO E ZINCO), SAL, EMULSIFICANTE :LECITINA DE SOJA, ÉSTERES DE ÁCIDO RICINIOLÉICO INTERESTEFICADO COM POLIGLICERÓL AROMATIZANTE, PODENDO CONTER GLÚTEN, SOJA, LEITE E TRAÇOS DE AMENDOIM, AVELÃ, AMÊNDA, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, NOZES E CEVADA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE	UNID
63	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE BASTÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, 16 G CADA, QUE CONTENHA AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CASTANHA DE CAJU, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (322) E POLICIANOLEATO DE POLIGLICEROL (476) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTENDO TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CAIXA CONTENDO 30 UNIDADES	CAIXA
64	COCADA BRANCA , COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODA O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO	UND

65	COCADA MORENA , COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO	UND
66	COCO RALADO ÚMIDO , EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 1 KG.	KG
67	COGUMELO EM CONSERVA, ARMAZENADO EM POTES LACRADOS E VEDADOS DE 1 A 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG
68	COLORÍFICO EM EMBALAGENS CONTENDO 01 Kg	KG
69	CREME DE LEITE EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 g	CAIXA
70	DOCE DE BANANA , EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO DE 20 GRAMAS.	UND
71	DOCE DE LEITE EM TABLETE, EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE CONTENHA LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
72	ERVILHA EM LATAS CONTENDO 2 KG.	LATA
73	EXTRATO DE TOMATES SIMPLES CONCENTRADO, 100% NATURAL, QUE PROPORCIONE GRANDE RENDIMENTO ÀS PREPARAÇÕES, COM APROXIMADAMENTE 70 Kcal POR 100 g, EMBALADO EM SACHÊ DE 2 KG.	KG
74	FARINHA DE MANDIOCA CRUA, CLARA EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.	KG
75	FARINHA DE MILHO AMARELA , PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO. DEVERAO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.	KG
76	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , SEM FERMENTO CLARA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM EMBALAGEM CONTENDO 1 Kg.	KG
77	FEIJÃO, CARIOQUINHA , TIPO 1, NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
78	FEIJÃO, PRETO , TIPO 1, NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO.	KG
79	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO EM LATAS CONTENDO 250 g	LATA
80	FUBÁ DE MILHO , BOA QUALIDADE, EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.	KG
81	GRÃO DE BICO , COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 500 g	KG
82	LEITE INTEGRAL EM EMBALAGEM TETRA PACK CONTENDO 1 LITRO.	KG

83	LENTILHA , TIPO 1, NOVA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 g, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 08 MESES.	KG
84	LOURO EM FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 200 g, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER A DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	PACOTE
85	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO LINGUINE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO)	KG
86	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PARAFUSO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO)	KG
87	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PENNE , EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO)	KG
88	MAIONESE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, À BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL, ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM BALDE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 1 ATE 3 KG. SUJEITA A TESTE DE ACEITAÇÃO.	KG
89	MARGARINA VEGETAL , COM SAL, ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, BALDE CONTENDO 15Kg, 80% LIPÍDEOS	BALDE
90	MILHO VERDE EM LATA CONTENDO 02 Kg	LATA
91	MOLHO DE PIMENTA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ml	FRASCO
92	MOLHO DE SOJA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 500 ml	FRASCO
93	MOLHO INGLÊS EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ml	FRASCO
94	MOLHO PRONTO PARA CARNES TIPO MADEIRA , EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 2 KG.	KG
95	MOLHO PRONTO PARA CARNES TIPO BARBECUE EM FRASCOS DE 1 KG CONTENDO: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE TOMATE, VINAGRE, SAL, MOSTARDA ESCURA, ESPECIARIAS, ESPESSANTE INS 406, AROMATIZANTE, CORANTE INS150d, PIMENTA DO REINO E CONSERVADOR INS 200.	KG
96	ÓLEO DE SOJA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ml	FRASCO
97	ORÉGANO , EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 200 g, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER A DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	KG
98	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVE CONTER 20g.	UND
99	PALMITO DE BOA QUALIDADE, PICADO, EM CONSERVA ARMAZENADO EM POTES DE VIDRO DE 550 GRAMAS, PESO DRENADO DE 330 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. SUJEITO A TESTE DE ACEITAÇÃO.	VIDRO
100	PÉ DE MOÇA COM AMENDOIM , EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
101	PIMENTA MALAGUETA VERMELHA EMBALAGEM COM 400 GR.	FRASCO
102	POLVILHO AZEDO CLARO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 01 KG.	KG
103	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EM PEDAÇOS EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, NÃO TRANSGÊNICA.	KG
104	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GRANULADA EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 500 g, NÃO TRANSGÊNICA	KG
105	SAL GROSSO , EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO DE 01 A 02KG	KG

106	SAL REFINADO FINO , EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO DE 01 A 02KG	KG
107	TORRONE COM AMENDOIM , MACIO, CONTENDO XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, AMENDOIM TORRADO, CLARA DE OVO PASTEURIZADA, FARINHA DE ARROZ, ÓLEO DE SOJA, EXTRATO DE BAUNILHA E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. PODENDO CONTER TRAÇOS DE CASTANHA DE CAJÚ, AMÊNDOAS, CASTANHA DO BRASIL, MACADÂMIA E GERGELIM. EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 17 GRAMAS. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10 % (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO.	UND
108	TRIGO PARA QUIBE , EM GRÃO SECO E TRITURADO . EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG
109	UVA-PASSA DESIDRATADA , PRETA OU BRANCA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 1 KG	KG
110	VINAGRE DE MAÇÃ EM FRASCO PLÁSTICO CONTENDO 750 ml	FRASCO
HORTIFRUTIGRANJEIROS		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN
111	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO , MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS	DZ
112	ABOBRINHA MENINA , DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG
113	ACELGA MINEIRA , COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
114	AGRIÃO PRIMEIRA , FOLHAS GRAÚDAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
115	ALFACE AMERICANA , FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
116	ALFACE CRESPA , COM FOLHAS INTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
117	ALHO RECENTEMENTE DESCASCADO, BRANCO, GRAÚDO	KG
118	ALMEIRÃO (CHICÓREA) LISO, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
119	BANANA PRATA , PRIMEIRA, EM PENCAS, TAMANHO MÉDIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, PARA SERVIR NO DIA SEGUINTE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG
120	BATATA BAROA EXTRA A, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG
121	BATATA DOCE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA LISA E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG

122	BATATA LISA BINTGE , GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG
123	BATATA SEGUNDINHA OU BOLINHA : BATATA TIPO BOLINHA MENOR QUE 33 MM: 2,68 kg	kg
124	BERINJELA ; EXTRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADO A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG
125	BETERRABA EXTRA, SEM FOLHAS, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG
126	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, COM CASCA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS	KG
127	CEBOLINHA , MOLHO DE 70 G, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES	MAÇO
128	CENOURA EXTRA G, VERMELHA, GRAÚDA, SEM TALO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG
129	CHUCHU EM TAMANHOS PEQUENOS, CASCA CLARA E MACIA, NOVO, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG
130	COUVE , DÚZIA DE 1,7 Kg, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	DZ
131	ERVILHA TORTA TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG
132	GOIABA VERMELHA; DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO 10-12, APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADO PARA SERVIR, MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	KG
133	HORTELÃ FRESCA, EM FOLHAS FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS O MAÇO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS	MAÇO
134	LARANJA PERA RIO EXTRA, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS (NÃO MANDAR FRUTAS MURCHAS), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM BRILHO	KG
135	LIMÃO TAITI MÉDIO DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJICIDAS, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	KG
136	MAÇÃ FUJI , EM CAIXA DE PAPELÃO, CLASSIFICAÇÃO= 163-198 (QTDE. MÉDIA DE PRODUTO POR CAIXA), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO. COM GRAU DE MATURACÃO ADEQUADO PARA SERVIR.	KG
137	MANGA TOMMY , PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. COM GRAU DE MATURACÃO ADEQUADO PARA SERVIR.	KG
138	MELANCIA REDONDA MENOR TAMANHO POSSÍVEL, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA	KG
139	MELÃO AMARELO DOCE, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA	KG
140	MEXERICA PONKAN , PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS.	KG
141	MOSTARDA , FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ
142	NABO FRESCO DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE.	KG

143	OVO GRANJA BRANCO EXTRA GRANDE, PESANDO EM MÉDIA 55 A 60 GRAMAS, CADA. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, SABOR E ODOR ANORMAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA . PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL.	DZ
144	PEPINO AODAI EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA , TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	KG
145	PERA ; DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR , MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO;ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	KG
146	PIMENTÃO AMARELO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
147	PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
148	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
149	QUIABO EXTRA, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE.	KG
150	RABANETE , SEM FOLHAS, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE.	KG
151	REPOLHO HÍBRIDO ROXO PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
152	REPOLHO HÍBRIDO VERDE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG
153	RÚCULA , FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MAÇO DE 0,5 KG, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS.	MAÇO
154	SALSA MOLHO DE 70 G, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES.	MAÇO
155	TOMATE SANTA CRUZ EXTRA TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO.	KG
156	VAGEM MANTEIGA EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSO E UMIDADE EXTRERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG
MATERIAL DE LIMPEZA		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN
1	ÁGUA SANITÁRIA , COMPOSIÇÃO QUÍMICA , HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO, TEOR CLORO ATIVO VARIA DE 2 A 2,50%, CLASSE CORROSIVO CLASSE 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, PESO MOLECULAR CLORO 74,50, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L, O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.FRASCO CONTENDO 1 LITRO	FRASCO
2	ÁLCOOL EM GEL À BASE DE ÁCIDO POLIACRILICO, ÁLCOOL ETÍLICO 70%, GLICERINA, TRIETANOLAMINA E ÁGUA PH (PURO) 6,0 A 8,0 ACONDICIONADO EM GALÕES DE 5 L. INDICADO PARA ANTISSEPSIA COMPLEMENTAR DAS MAOS APOS A LAVAGEM COM SABONETE BACTERICIDA, AROMA CARACTERÍSTICO/TRADICIONAL DE ÁLCOOL, SEM PERFUME, COM REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
3	ÁLCOOL ETÍLICO LÍQUIDO HIDRATADO 70% EM EMBALAGEM CONTENDO 01 LITRO, COM REGISTRO DEFINITIVO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONFORME EXIGÊNCIA DA PORTARIA N.5/SNVS/MS DE 15/01/85. AROMA CARACTERÍSTICO/TRADICIONAL DE ÁLCOOL, SEM PERFUME E TAMPA QUE VENHA A GARANTIR O NÃO VAZAMENTO DO PRODUTO.	LITRO
5	BOBINA DE PLÁSTICO DE 40 cm X12 cm. RESISTENTE, PARA COBRIR ALIMENTOS.	KG

6	CERA LÍQUIDA INCOLOR AUTO BRILHO PARA PISO LAVÁVEL, SEM NECESSIDADE DE POLIMENTO E SEM PERFUME. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO.	LITRO
8	DESINFETANTE CLORADO PARA USO GERAL , À BASE DE AGENTES CLORADOS COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESTABILIZADO EM MEIO ALCALINO QUE AGE COMO DESINFETANTE PARA AS MAIS DIVERSAS ÁREAS DE UTILIZAÇÃO. INDICADO PARA SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, ÁREAS DE PREPARAÇÃO, CÂMARAS FRIGORÍFICAS, MESAS E TABOAS DE ACETILENO NAS ÁREAS DE CORTE DE CARNE, ETC. CARACTERÍSTICAS : ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO COR INCOLOR, CLORO PH A 1%. 9 + 1, EMBALAGEM BOMBONA COM 20 LT. VALIDADE: 24 MESES (1/3 DA VALIDADE NA ENTREGA). O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
9	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS . FÁCIL APLICAÇÃO NÃO CAUSANDO ESCORRIMENTO. PARA APLICAÇÃO EM SUUPERFÍCIES QUENTES. COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIDROXIPROPIL METILCELULOSE, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, HIDROXIETILAMINA, ALQUIL DIMETIL A. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
10	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA REMOÇÃO DE GORDURA CARBONIZADA . COMPOSIÇÃO QUÍMICA, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, TENSOATIVO NÃO IÔNICO, SOLUBILIZANTE, SEQUESTRANTE, CORANTE E ÁGUA- SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	LITRO
11	DETERGENTE LÍQUIDO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS, CLORADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
12	DETERGENTE NEUTRO DENSO FRASCO CONTENDO 500 ml, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, SEM USO DE DILUIÇÃO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. BIODEGRADÁVEL. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	FRASCO
13	ESCOVA PARA HIGIENIZAÇÃ O DE SUPERFÍCIES E TECIDOS PESADOS, OVAL, EM PLÁSTICO RESISTENTE, CERDAS DE NYLON, COM PEGA CONFORTÁVEL, ENCAIXE ERGONÔMICO PARA USO DE DESTROS E CANHOTOS, TEXTURA ANTIDERRAPANTE QUE PERMITA FIRMEZA NA MÃO QUANDO MOLHADA E ENSABOADA	UND
14	ESPONJA DE AÇO COM GRANDE RESISTÊNCIA À CORROSÃO / PCT COM 14 X 8 UN, UN DE 60g	PCT
15	FIBRA DE LIMPEZA LEVE BRANCA, MACIA , MENOS ABRASIVA, INDICADA PARA LIMPAR SEM RISCAR, PROTEGENDO A APARÊNCIA DAS SUPERFÍCIES DELICADAS COMO: AZULEJOS, PORCELANAS, FÓRMICAS, VIDROS, METAIS INOXIDÁVEIS, ESMALTADOS E CROMADOS.	UND
16	FIBRA DE LIMPEZA PESADA , PARA LIMPEZA DE FOGÕES, ASSADEIRAS, FRIGIDEIRAS E OUTROS UTENSÍLIOS.	UND
17	FIBRAÇO QUE PROPORCIONE LIMPEZA RÁPIDA EM CROSTAS DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO, TEXTURA ABERTA, ALTA AGRESSIVIDADE. PRODUTO NÃO-TECIDO À BASE DE FIBRAS SINTÉTICAS E MINERAL ABRASIVO UNIDOS POR RESINA À PROVA D' ÁGUA.	UND
18	FÓSFORO DE SEGURANÇA EXTRA LONGO , EMBALAGEM: CAIXA COMO 240 PALITOS, COMPOSIÇÃO: FÓSFORO, CLORATO DE POTÁSSIO E AGLUTINANTES.	CAIXA
19	GUARDANAPO DE PAPEL , FOLHA DUPLA, TAMANHO MÍNIMO DE 22 X 24 CM. CAIXA COM 80 PCT X 50 UND, TOTALIZANDO 4000 UNIDADES.	CAIXA
20	LIMPA ALUMÍNIO EM FRASCOS DE 500 ml. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
21	LIMPA VIDROS LÍQUIDO EM FRASCOS DE 500 ML. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA.	FRASCO
22	LIMPADOR MULTI-USO LIMPEZA PESADA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. FRASCO CONTENDO 500 ml.	FRASCO
23	LUVA DESCARTÁVEL , CONFECCIONADA EM RESINA NITRÍLICA, COR BRANCA, SEM PULVERIZAÇÃO DE AMIDO INTERNAMENTE, SEM TALCO, AMBIDESTRA, HIPO-ALERGÊNICA, COM SUPERFÍCIE EXTERNA LISA, ISENTA DE FUROS, RASGOS OU QUAISQUER OUTROS DEFEITOS . FABRICADO DE ACORDO COM O SISTEMA DE QUALIDADE ISO 9001.(TAMANHOS P, M, G DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO).	CENTO

24	LUVA ELABORADA COM LÁTEX DE BORRACHA NATURAL, DURÁVEL, RESISTENTE, ANTIALÉRGICA. INTERNAMENTE FORRADA COM FLOCOS DE ALGODÃO, ANTIDERRAPANTE, CLORADA, PARA TRABALHOS PESADOS E QUE EXIGEM PROTEÇÃO. EMBALAGEM COM 01 PAR (CONSULTAR TAMANHOS P, M, G).	PAR
25	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL, QUE PROTEJA OS ALIMENTOS DO CONTATO COM AS MÃOS. TAMANHO ÚNICO. PACOTE COM 100 UNIDADES.	CENTO
26	MÁSCARA DESCARTÁVEL COM ELÁSTICO. GRAMATURA MÍNIMA DE 20 G/M²	CENTO
27	PANO DE LIMPEZA DESCARTÁVEL, ABSORVENTE, COM FURINHOS, JÁ CORTADO, COM DIMENSÕES DE 33 CM X 60 CM, CONTENDO TRICLOSAN (ANTIBACTÉRIA). CAIXA COM 100 UNIDADES.	CAIXA
28	PANO PARA LIMPEZA DE CHÃO, DE PURO ALGODÃO ALVEJADO E EMBANHADO	UN
29	PANO PARA PRATO, LISO, SEM ESTAMPAS, ALVEJADO E EMBANHADO	UNI
30	PAPEL HIGIÊNICO, EMBALAGEM CONTENDO 8 ROLOS DE 300 M X 10 CM, FOLHA SIMPLES, MACIO, COR BRANCA	PACOTE
31	PAPEL TOALHA EXTRA BRANCO, EM PAPEL NÃO RECICLADO, C/ 1000 UND POR EMBALAGEM, DE ALTA ABSORÇÃO.	PCT
32	PURIFICADOR DE AR, FRASCO DE 400 ml	FRASCO
33	REMOVEDOR DE CERA, LÍQUIDO, PARA REMOÇÃO DE CERAS EM EMULSÃO E IMPERMEABILIZANTES.	LITRO
34	RODO 60 cm COM BORRACHA DUPLA RESISTENTE E COM BOA FLEXIBILIDADE	UN
35	SABÃO EM BARRA 200 g GLICERINADO NEUTRO, 100% BIODEGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO	UN
36	SABÃO EM PÓ AMARELO PARA LIMPEZA DE CHÃO, COM FUNÇÃO DETERGENTE. QUANDO MISTURADO EM ÁGUA, DEVERÁ APRESENTAR BOAS CONDIÇÕES DE FORMAÇÃO DE ESPUMA E COMPLETA DISSOLUÇÃO. NÃO DEIXAR RESÍDUO APÓS O ENXAGUE REMOVENDO GORDURAS E MANCHAS. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	KG
37	SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA PARA ANTI-SEPSIA DE MÃOS, INODORO, À BASE DE IRGASAN DP 300 0,5%, PH (SOLUÇÃO A 5%) 8,8 A 9,5. COM REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
38	SABONETE PARA USO PESSOAL, NEUTRO, BRANCO, CONTENDO 90 g A UNIDADE	UN
39	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 30X44X0,10 CM	Kg
40	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 50X80X0,10 CM	Kg
41	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 13X28X0,15 CM	Kg
42	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ESTERILIZADO PARA COLETA DE AMOSTRAS SÓLIDAS, SEMI-SÓLIDAS E LÍQUIDAS. ACOMPANHANDO ARAME FLEXÍVEL PARA FECHAR O SACO E IMPEDIR VAZAMENTOS, COM TARJA BRANCA PARA IDENTIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS. MEDIDA 30 CM X 14 CM. PADRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL.	MILHEIRO
43	SACO REFORÇADO DE LIXO COR CINZA, 40 LITROS	CENTO
44	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR AZUL, 100 LITROS	CENTO
45	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR AZUL, 40 LITROS	CENTO
46	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR CINZA, 100 LITROS	CENTO
47	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR MARROM, 100 LITROS	CENTO
48	SANITIZANTE EM PÓ PARA VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS E OVOS, EM PÓ, PODENDO SER USADO TAMBÉM PARA SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, TABUAS DE CORTE, UTENSÍLIOS E OUTROS. PRODUTO COM REGISTRO NA ANVISA.	KG
49	SAPÓLIO EM BARRA DE 200 GRAMAS	UN
50	SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO
51	TOUCA DESCARTÁVEL, TIPO TURBANTE COM ELÁSTICO NAS BORDAS. GRAMATURA MÍNIMA DE 20 G/M².	MILHEIRO
52	VASSOURA DOMÉSTICA REFORÇADA DE PELO DE ALTA RESISTÊNCIA À PERDA DE FIBRAS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 cm, CABO DE MADEIRA PLASTIFICADO, COLADO NA CEPA DE MADEIRA	UN

53	VASSOURA DOMÉSTICA REFORÇADA, COM CERDAS DE PIAÇAVA COM ALTA RESISTÊNCIA À PERDA DE FIBRAS MEDINDO APROXIMADAMENTE 16 cm, CABO DE MADEIRA COMPRIDO PLASTIFICADO, COLADO NA CEPA DE MADEIRA	UN
----	--	----

ANEXO VII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

ITEM	MÓDULO A: Ambiente, Instalações Físicas, Equipamentos, Utensílios e Móveis	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	Observações
1.1	Ambiente em geral					
1.2	Móveis, utensílios e instalações					
1.3	Equipamentos					
ITEM	MÓDULO B: Higiene dos Alimentos	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	
2.1	Apresenta procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis					
2.2	Segue todos os critérios técnicos para a distribuição e o descarte de alimentos					
ITEM	MÓDULO C: Cardápio	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	
3.1	Oferta dos alimentos conforme cardápio pré-estabelecido					
ITEM	MÓDULO D: Uniformização	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	
4.1	Uso de uniforme completo e EPIs para os manipuladores de alimentos					
4.2	Funcionário administrativo, nutricionista e almoxarife com uniformes distintos dos manipuladores.					
4.3	Segurança individual e coletiva					
ITEM	MÓDULO E: Supervisão e Gerenciamento da Contratação	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	
5.1	Atendimento das solicitações					
5.2	Utilizar o programa SINAPSE					
5.3	Número de profissionais suficiente para o atendimento					
5.4	Entrega de Relatórios					
5.5	Emissão e envio de Nota Fiscal					
ITEM	MÓDULO F: Resultado da Pesquisa de Satisfação	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo	
6.1	Resultado da Pesquisa de Satisfação					
MÓDULO A: Ambiente, Instalações Físicas, Equipamentos, Utensílios e Móveis						
1.1	Ambiente em geral	Ambiente organizado, limpo, pintado, sem risco de contaminação cruzada, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, sem lâmpadas queimadas, telado, equipado com o número adequado de extintores de incêndio, com espaço suficiente para a realização das funções.				
1.2	Móveis, utensílios e instalações	Móveis, utensílios e instalações limpos, bem dispostos, organizados e em bom estado de conservação, higiene e manutenção.				
1.3	Equipamentos	Manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, substituição do equipamento quando necessário.				
MÓDULO B: Higiene dos Alimentos						
2.1	Apresenta procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis.	a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero; b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características; c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque; d) Recusa de alimentos que estejam com o prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas e de temperatura inadequada; e) Não utilização de caixas pretas, madeira e papelão nos locais de armazenamento.				

2.2	Critérios técnicos para a distribuição e o descarte de alimentos	Segue todos os critérios técnicos para a distribuição e o descarte de alimentos, conforme legislação vigente.	
MÓDULO C: Cardápio			
3.1	Oferta dos alimentos conforme cardápio pré-estabelecido.	De acordo com a especificação do cardápio constante no TR, a CONTRATADA deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações: a) Disponibilizar, até o horário previsto para o atendimento do restaurante, todos os itens programados nos cardápios para as respectivas refeições. b) Poderá ser admitida a substituição de um alimento que estiver em falta por outro de igual valor nutritivo, desde que previamente aprovada por nutricionista da CONTRATANTE. c) Apresentar a programação semanal do cardápio mensal à CONTRATANTE, no mínimo 30 (trinta) dias de antes de servir as refeições. d) Porcionamento adequado de acordo com o anexo VI. e) Oferta de todos os exemplos de preparações apresentadas nos Anexos VI, conforme solicitação da CONTRATANTE. f) Oferta de cardápios, uma vez por mês, de alimentação temática. g) Utilizar a frequência dos alimentos de acordo com o Anexo VI. h) Utilizar matérias primas de primeira qualidade, conforme Anexo VI i) Os alimentos ofertados deverão ter boas características sensoriais/organolépticas.	
MÓDULO D: Uniformização			
4.1	Uso de uniforme completo para os manipuladores de alimentos	Empregados categorizados, identificados com uniformes que demonstrem o vínculo com a CONTRATADA, limpos, completos, antichamas, em quantidade suficiente, e adequados para executar suas tarefas.	
4.2	Funcionários dos setores administração, nutrição, almoxarifado e limpeza com uniformes distintos dos manipuladores.	Apresentar os empregados dos setores de administração, nutrição, almoxarifado e limpeza com uniformes distintos dos manipuladores de alimentos, sendo vedado a estes funcionários preparar ou servir alimentos. Uniformes identificados que demonstrem o vínculo com a CONTRATADA, limpos, completos, em quantidade suficiente, e adequados para executar suas tarefas.	
4.3.	Segurança individual e coletiva	Zelar pela segurança individual e coletiva com a supervisão da utilização dos equipamentos de proteção individual e coletiva apropriados, quando da execução dos serviços.	
MÓDULO E: Supervisão e gerenciamento da contratação			
5.1	Atendimento das solicitações	Atendimento as solicitações da CONTRATANTE, no prazo solicitado, conforme condições definidas no TR e no instrumento de contrato.	
5.2	Utilizar o programa SINAPSE	Funcionários do setor administrativos, devidamente treinados pela CONTRATANTE, que utilizem o sistema SINAPSE (ou similar) para registro de créditos e débitos resultantes das refeições servidas. Emitir relatórios quando solicitado pela CONTRATANTE. Não permitir acesso ao restaurante de pessoas sem cartão de identificação da instituição ou não autorizadas pela CONTRATANTE.	
5.3	Número de profissionais suficiente para o atendimento	Controlar a escala de serviço diária, através do relógio de ponto, registrando as faltas, atrasos e trocas dos empregados diretamente relacionados aos serviços. A CONTRATADA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.	
5.4	Entrega de Relatórios	Emitir relatórios mensais e sempre quando solicitado pela CONTRATANTE, dentro dos devidos prazos.	

5.5	Emissão e envio de Nota Fiscal	Emitir e enviar a Nota Fiscal dentro dos devidos prazos.	
MÓDULO F: Pesquisa de Satisfação			
6.1	Resultado satisfatório na Pesquisa de Satisfação	Mensurar o nível de satisfação dos usuários quanto ao Restaurante, adequando e melhorando a qualidade dos índices menos satisfatórios.	

Anexo VIII - Relações de bens e equipamentos

Campus - Varginha	
Descrição de Utensílios	Quantidade
Abridor de Latas Manual , reforçado, em inox.	1
Assadeira em Alumínio n°4 , retangular, alta, antiaderente, com abas. Dimensões: 45x30x5 cm	1
Bacia Plástica , material resistente, canelada, capacidade de 20 litros. Transparente.	2
Bacia Plástica , material resistente, canelada, capacidade de 20 litros. Vermelha.	2
Bacia Plástica , material resistente, capacidade de 2 litros. Cor Branca.	2
Balde Plástico com alça em metal, em plástico resistente para uso geral, dimensões de 34x34 cm. Capacidade 08 L.	4
Bandeja Plástica , tipo "fast food". Dimensões aproximadas 40x30 cm. Cor Beje.	296
Borrifador Plástico , material plástico, cor branca, capacidade aproximada de 300 mL.	5
Caçarola em Alumínio Polido Industrial n° 28 , linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, alças laterais em alumínio polido. Altura aproximada de 14 cm e capacidade de 9,5 L.	3
Caçarola em Alumínio Polido Industrial n° 30 , linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, alças laterais em alumínio polido. Altura aproximada de 14 cm e capacidade de 9,5 L.	3
Caixa branca , tipo açougue, com tampa hermeticamente fechada, polietileno. Cor branca. Capacidade 12 L.	10
Caixa branca , tipo açougue, em polietileno, sem tampa, empilhável. Capacidade 40 L na cor branca.	10
Caixa Organizadora Plástica , fechada, atóxica, incolor, com tampa e travas para a tampa, capacidade aproximada de 29 litros. Transparente. Produzido em polipropileno de alta densidade.	4
Caixa Organizadora Plástica , fechada, atóxica, incolor, com tampa e travas para a tampa, capacidade aproximada de 50 litros. Transparente. Produzido em polipropileno de alta densidade.	1
Caixa Organizadora , plástica, com tampa. Capacidade 15 litros.	1
Caixa Plástica Retangular , com tampa. Na cor branca, produzida em plástico resistente, capacidade 11 litros.	15
Caixa vazada , tipo mercado, em polopropileno de alta densidade, empilhável. Dimensões: 41x33,5x62. Cor branca.	15
Caldeirão em Alumínio Polido Industrial n° 33 , linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido.	2
Canecão em Alumínio n° 20 , cabo barquelite, polido linha hotel, espessura mínima 2mm, 4,6 L.	1
Cesto para fritura , n. 24, em aço aramado com cabo	1
Colher de arroz , em aço inox, cabo barquelite.	12
Colher de Mesa , em uma única peça, sem emendas. Espessura 2,5mm e comprimento aproximado de 20cm, primeira linha	6
Colher , em polietileno, para caldeirão, peça única sem emendas, 35 cm.	4
Concha n. 38 , em aço inox.	2
Concha n° 9 , hotel, alumínio, cabo alumínio. Capacidade aproximada 250 mL	1
Concha , em aço inox, cabo barquelite.	3
Concha , em aço inox.	2
Contendor / Coletor, 240 litros, com tampa e rodinhas. Cor azul	1
Copo com asa , em alumínio prensado, capacidade aproximada 200 mL.	1
Cuba Gastronômica , com alça retrátil e tampa, 100 mm, capacidade 15 L.	12
Cuba Gastronômica , com alça retrátil e tampa, 20 mm, capacidade 3 L.	2

Cuba Gastronômica , com alça retrátil e tampa , 65 mm, capacidade 9,5 L.	1
Cuba Gastronômica , com alça retrátil e tampa, 200 mm, capacidade 30 L.	6
Cuba Gastronômica , com alça retrátil, perfurada, 200 mm, capacidade 30 L.	3
Cuba GN 1/2 , aço inox com tampa, capacidade 5 litros.	1
Descascador de legumes , em material plástico e lâmina em aço.	3
Escorredor de Arroz , em alumínio polido, tipo tacho, com pé e asas de alumínio. Diâmetro de 23 cm, altura aproximada de 14 cm.	6
Escorredor de Massas , grande em alumínio polido; tipo tacho; com pé e asas de alumínio; furado com furo grosso; espessura aproximada de 2mm, capacidade aproximada de 20 L e altura 19 cm.	2
Escumadeira n. 50 , em aço inox.	2
Escumadeira n° 14 , em alumínio polido, em uma única peça, sem emendas, comprimento aproximado 43 cm.	2
Escumadeira , em aço inox, cabo barquelite	3
Espatula , com cabo em polietileno, lâmina inox.	2
Faca de Açougue , lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno, dimensões aproximadas de 10 cm de comprimento e 3,0mm de espessura.	3
Faca de Açougue , lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno, dimensões aproximadas de 17 cm de comprimento e 3,0mm de espessura.	3
Faca de Açougue , lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno, dimensões aproximadas de 25 cm de comprimento e 3,0mm de espessura.	2
Faca de Mesa , em uma única peça, sem emendas. Espessura 2,5mm e comprimento aproximado de 20cm, primeira linha	222
Faca trinchante , n. 9, lâmina serrilhada	4
Frigideira em Alumínio , revestimento interno antiaderente e acabamento externo lixado, haste alongada, cabo barquelite antitérmico, fixado por no mínimo 3 rebites, dimensão aproximada de 36cm.	2
Galheteiro , em vidro, com bico dosador	10
Garfo de Mesa , em uma única peça, sem emendas. Espessura 2,5mm e comprimento aproximado de 20cm, primeira linha.	300
Garrafa Térmica , capacidade 1 litro, tampa em formato de copo, alça e corta gota, ampola de vidro, corpo plástico liso sem reentrâncias, rolha dosadora.	1
Jarra de Plástico , atóxico transparente, com alça, tampa plástica. Capacidade 2 litros.	2
Lixeira Plástica , em polipropileno, capacidade 50 litros, com tampa. Cor verde.	5
Lixeira, com pedal e tampa, em aço inox, capacidade	3
Mangueira Siliconada , transparente, com 25 mm de diâmetro. 50 metros de comprimento.	1
Pá , tipo remo, em polietileno, para caldeirão, 35 cm.	4
Panela de Alumínio n° 55 , fundido polido, com tampa e alça no mesmo material.	5
Panela de Pressão em alumínio com acabamento interno e externo polido, com válvula de pressão e segurança e sistema indicador de pressão, alça em barquelite antitérmico, capacidade para 20 litros.	5
Panela de Pressão em alumínio com acabamento interno e externo polido, com válvula de pressão e segurança e sistema indicador de pressão, alça em barquelite antitérmico, capacidade para 4,5 litros.	3
Panela de Pressão em alumínio com acabamento interno e externo polido, com válvula de pressão e segurança e sistema indicador de pressão, alça em barquelite antitérmico, capacidade para 7,5 litros.	4
Pegador para massas, em aço inox	12
Picador de Legumes , modelo tripe, confeccionado em material resistente, corpo alumínio fundido, com cortador macho em plástico ABS, com cortador navalha em alumínio e inox, corte 10 mm, pintura eletrostática, pés e coluna tubo de aço.	3
Prato Raso , porcelana, sem ranhaduras ou partes quebradas.	378

Ralador em Aço , 6 faces, aço inoxidável. Com alça plástica.	2
Relógio de Parede , em material plástico, a pilha, com fundo branco, analógico, padrão 12 horas, com todos os números visíveis.	2
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor amarela.	1
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor azul.	1
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor branca.	2
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor verde.	1
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor vermelha.	1
Tábua para Corte , em polipropileno. Resistente, cor vermelha.	1
Vasilha Retangular em plástico atóxico transparente, com tampa hermeticamente fechada, com capacidade aproximada de 01 litro.	2
Vasilha Retangular em plástico atóxico, transparente, tampa hermeticamente fechada, com capacidade aproximada de 05 litros.	1
Vasilha Retangular em plástico atóxico, transparente, tampa hermeticamente fechada, com capacidade aproximada de 20 litros.	10
Balança digital , capacidade máxima 30 kg. Marca C&F Balanças, modelo C6MT.	1
Balcão Refrigerado , 220 V, capacidade 4 GN's 1/1, com protetor salivar em vidro.	1
Balcão Térmico , 220 V, capacidade 4 GN's 1/1, banho maria, com protetor salivar em vidro.	1
Bebedouro / Purificador , refrigerado, em aço inox, 110 V. Marca Libell.	1
Chapa / Grelha a gás , com 3 queimadores, em aço inox. Marca Edanca.	1
Descascador de Legumes , capacidade 200 Kg/hora, potência 220 W. Marca Braesi, modelo BDL-10.	1
Fogão industrial , 2 bocas, chama dupla. Marca Venâncio.	1
Fogão industrial , 6 bocas, chama dupla, com forno. Marca Venâncio.	1
Forno Combinado , com capacidade para 10 GN's, temperatura da câmara entre 50 - 250° C. Marca Prática, modelo C10.	1
Freezer horizontal , duas portas, 411 litros, cor branca. Marca Fricon.	1
Fritadeira elétrica , capacidade 30 litros, água e óleo, em aço inox, 220V. Marca Skymesen, modelo FC-N.	1
Geladeira industrial , 4 portas, em aço inox, capacidade 800 litros.	1
Indicador de Peso Industrial , com visor digital e plataforma, capacidade máxima 200 Kg. Marca Micheletti, modelo MIC 3.	1
Liquidificador industrial , com alta rotação, copo inox, capacidade 6 litros. Marca Skymesen.	1
Máquina de lavar louças , com produção de 30 cestos por horas, 5.3 Kw de potência, 400 V. Marca Fiamma, modelo F532.	1
Pass through , aquecido, vertical, em aço inox, aquecimento por meio de resistências elétricas. Termocontrolador digital de temperatura. Potência 2 Kw, 220 V, monofásico, capacidade 560 litros. Marca Cozil, modelo PAVC-700-2P.	1
Pass through , refrigerado, vertical, em aço inox, sistema de refrigeração através de ar forçado. Termocontrolador digital de temperatura, unidade de refrigeração incorporada. Capacidade 560 litros, potência 1/2 HP, 220 V, monofásico. Marca Cozil, modelo PRVC-700-2P.	1
Processador de Alimentos Industrial , com 6 lâminas. Marca SKYMESEN, modelo PAIE-S-N.	1
Processador de Alimentos Industrial , com 6 lâminas. Marca SKYMESEN, modelo PAIE-S-N.	1
Mesa , com tampo em madeira modulada na cor bege. Estrutura de aço.	19
Cadeira , com assento em madeira modulada na cor bege, com assento em madeira.	105
Mesa , em plástico, na cor branca, quadrada, empilhável.	3
Armário em aço , 12 portas, chapa 26.	1
Mesa para apoio , em aço inox, com 1,19 m de comprimento e 84 cm de altura.	1

ANEXO IX

TERMO DE VISTORIA DE ENTREGA DO IMÓVEL, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E DAS CHAVES

Pregão Eletrônico nº: _____ Processo administrativo nº: 23062._____/2022-_____.

Em ____ de _____ de _____ foi realizada vistoria do espaço físico com registro fotográfico, devolução dos equipamentos e utensílios referentes ao Anexo VIII do Contrato nº _____ do Restaurante localizado no CEFET-MG Campus _____ situado a _____

_____, que foi destinado para prestação de serviços continuados de serviços de fornecimento diário de refeição, de modo a contemplar obrigatoriamente a Concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços aos usuários (estudantes, servidores, visitantes autorizados e terceirizados), passando o referido espaço a ser desocupado na data supracitada pela _____ CESSIONÁRIA, denominada _____

_____, CNPJ: _____, dessa forma, tendo a cedente, no caso o CAMPUS _____ DO CEFET-MG, o direito do recebimento dos valores estipulados neste Contrato até a presente data. A CESSIONÁRIA atesta que devolveu uma cópia das chaves de acesso ao espaço, da entrega dos equipamentos e utensílios referente ao Anexo VIII do Contrato e que conforme os valores dos medidores de água e energia elétrica registrados neste Termo.

Medidor de água:	
Medidor de energia elétrica:	

Ressalta-se para fins de registro e para aquisição por parte da CONTRATADA, a ausência dos seguintes itens:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

A CONTRATADA, prontifica-se a fazer aquisição dos itens acima para o encerramento definitivo do contrato.

_____, ____ de _____ de 20____.

De acordo:

CONTRATADA

CNPJ: _____

CPF:

Testemunha

Anexo X – Metodologia – Cálculo dos valores das cessões onerosas dos espaços físicos, Água e Energia

1. Campus Nova Suíça

Esta unidade é a que conta com maior estrutura de imóveis comerciais no entorno que sejam passíveis de avaliação do valor de locação.

Foi realizada pesquisa de preços no bairro onde se localiza o campus e adjacências, com base nos seguintes critérios:

- Imóveis comerciais;
- Com área de mais de 200 m²
- Estrutura similar a um restaurante, ou que fosse facilmente conversível para um restaurante.

A pesquisa retornou os seguintes valores:

Resultado	Valor	Area (m²)	Valor do m²
1	R\$ 4.600,00	260	R\$ 17,69
2	R\$ 4.500,00	300	R\$ 15,00
3	R\$ 3.200,00	200	R\$ 16,00
Valor médio do m²			R\$ 16,23
Valor integral da cessão - Campus Nova Suíça (468,30 m² X R\$ 16,23)			R\$ 7.600,51

2. Demais campi

Considerando:

- a) Que os demais campi do Cefet se situam em endereços onde não há suficiente oferta de imóveis deste tipo para locação nos arredores próximos, o que dificulta a estimativa de preços da cessão de espaço por esta metodologia.
- b) Que, pelo fato de se tratar de Restaurantes Estudantis, o público usuário está sendo proporcionado pela CONTRATANTE, o que implica em uma adesão significativa ao RE
- c) Que tal adesão advém de uma preferência dos usuários em utilizar os serviços, tendo em vista o subsídio ofertado pelo CEFET a este público majoritário;
- d) Que a grande adesão dos estudantes aos REs ocorre em todos os campi onde existe esse equipamento;

Entendemos que a melhor metodologia para calcular os valores de cessão dos espaços dos campi de interior é por meio da replicação do preço do metro quadrado apurado no Campus Nova Suíça.

Assim, os valores aferidos via pesquisa de mercado poderiam ser replicados, proporcionalmente para os demais campi, levando em conta o espaço físico dessas unidades, da seguinte maneira:

	Área cedida – m²	Valor integral mensal da cessão
Campus Araxá	146,99	R\$ 2.385,65
Campus Curvelo	115,58	R\$ 1.875,86
Campus Divinópolis	97,03	R\$ 1.574,80

Campus Vaginha	132,11	R\$ 2.144,15
----------------	--------	--------------

3. Resultados da Pesquisa de Preços para consulta:

Os links contendo o resultados da pesquisa de preços dos aluguéis (acesso em 06/12/2021) são os seguintes:

<https://www.netimoveis.com/imovel/locacao-ponto-comercial-minas-gerais-belo-horizonte-oeste-nova-suissa/722183/?tipoUrl=ponto-comercial&bairroUrl=nova-suissa>

<https://www.vivareal.com.br/imovel/imovel-comercial-nova-suissa-bairros-belo-horizonte-com-garagem-300m2-aluguel-RS4500-id-2536852786/>

<https://www.vivareal.com.br/imovel/imovel-comercial-4-quartos-nova-suissa-bairros-belo-horizonte-com-garagem-200m2-aluguel-RS3200-id-2536429205/>

As cotações dos imóveis utilizados como base também encontram-se impressas na íntegra, a seguir.

Quadro 1 - Cálculo do custo de água e esgoto por refeição - DIVINÓPOLIS				
	Qtde Refeições	Quantidade de água - Estimado 13 litros/refeição *	Consumo - Metros cúbicos	Gasto (R\$) **
Janeiro	0	-	-	R\$ 32,11
Fevereiro	6644	86.372	86,37	R\$ 1.438,93
Março	8813	114.569	114,57	R\$ 1.982,40
Abril	9936	129.168	129,17	R\$ 2.263,78
Maiο	9791	127.283	127,28	R\$ 1.753,39
Junho	7899	102.687	102,69	R\$ 1.753,39
Julho	3622	47.086	47,09	R\$ 681,73
Agosto	10388	135.044	135,04	R\$ 2.377,03
Setembro	9460	122.980	122,98	R\$ 2.144,51
Outubro	7617	99.021	99,02	R\$ 1.682,73
Novembro	7824	101.712	101,71	R\$ 1.734,59
Dezembro	1224	15.912	15,91	R\$ 269,52
Total Ano	83.218	1.081.834	1.081,83	R\$ 18.114,107
Custo do fornecimento de água e esgoto por refeição				R\$ 0,22

* Conforme Quadro 2

**Conforme Quadro 3

Quadro 2 - Estimativa de gasto de água (L) por refeição

Consumo de água por refeição - Campus Contagem			
Mês de apuração (2019)	n ° de refeições	Gasto de água aferido no mês (L)	Consumo de água por refeição
Março	4026	46703	12
Abril	4490	64683	14
Maiο	4448	60054	14
Média de litros/refeição			13

Obs.: Os valores acima correspondem à medição direta efetuada no campus Contagem

Quadro 3 - Valores cobrados - água e esgoto - COPASA 2021 - Classe Comercial

Valores por metro cúbico - água e esgoto - Imóveis públicos			
Faixa	Água (A)	Esgoto (ED)	Total A+E por m³
0 a 3	R\$ 2,390	R\$ 1,77	R\$ 4,160
> 3 a 6 m³	R\$ 3,596	R\$ 2,66	R\$ 6,256
> 6 a 10 m³	R\$ 5,392	R\$ 3,99	R\$ 9,382
> 10 a 20 m³	R\$ 7,253	R\$ 5,37	R\$ 12,621
> 20 a 40 m³	R\$ 9,139	R\$ 6,76	R\$ 15,903
> 40 a 200 m³	R\$ 11,077	R\$ 8,20	R\$ 19,274
> 200 m³	R\$ 13,026	R\$ 6,64	R\$ 19,666
Fixo	R\$ 18,570	R\$ 13,54	R\$ 32,110

Referência: http://www.arsae.mg.gov.br/wp-content/uploads/2021/05/155_2021_revisao_tarifaria_2021_copanor.pdf

Quadro 4 - Estimativa de gasto de energia por refeição - Referência: Contagem*

Consumo de energia por refeição - Campus Contagem			
Mês de apuração (2019)	n ° de refeições	Valor da conta	Consumo de energia por refeição
Março	4026	822,12	R\$ 0,2042
Abril	4490	1181,17	R\$ 0,2631
Mai	4448	634,76	R\$ 0,1427
		Média	R\$ 0,20
			R\$ 0,24

(valor utilizado na licitação de 2021/2022 DOS RESTAURANTES DO INTERIOR)**

Observações

*As medições realizadas no Campus Contagem foram diretamente replicados para os demais campi por não haver escalonamento na tarifa

**Valores corrigidos pelo IPCA de outubro de 2019 até jan/2022 - Calculadora do Cidadão - BCB - Aumento de 17,7%



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
AGÊNCIA REGULADORA DE SERVIÇOS DE ABASTECIMENTO DE
ÁGUA E DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO DE MINAS GERAIS

RESOLUÇÃO ARSAE-MG 154, DE 28 DE JUNHO DE 2021

Autoriza a Companhia de Saneamento de Minas Gerais – Copasa a aplicar aos serviços públicos de abastecimento de água e de esgotamento sanitário prestados as tarifas constantes do Anexo I desta resolução, aprova as regras a serem observadas pela Copasa para o próximo ciclo tarifário e dá outras providências.

O DIRETOR-GERAL DA AGÊNCIA REGULADORA DE SERVIÇOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA E DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS – ARSAE-MG, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei nº 18.309, de 3 de agosto de 2009 e no Decreto Estadual 47.884, de 13 de março de 2020, atendendo a decisão da Diretoria Colegiada, e,

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 11.445, de 5 de janeiro de 2007, em especial o disposto nos artigos 13, 21 a 26, 29 a 31, 37 a 39; a Lei Federal nº 14.026, de 15 de julho de 2020, que modificou a Lei Federal nº 11.445, de 5 de janeiro de 2007; a Lei Estadual nº 18.309, de 3 de agosto de 2009, principalmente o disposto nos artigos 6º, 8º e 10; e as Resoluções Arsaie-MG nº 110, de 28 de junho de 2018, 121, de 08 de fevereiro de 2019, 131, de 11 de novembro de 2019, e 150, de 05 de abril de 2021;

CONSIDERANDO que é objetivo da regulação definir tarifas que permitam tanto o alcance e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da prestação eficiente dos serviços, como a modicidade tarifária aos usuários;

CONSIDERANDO que a revisão tarifária periódica objetiva a reavaliação das condições da prestação dos serviços e o compartilhamento dos ganhos de produtividade com os usuários; e

CONSIDERANDO que a revisão tarifária periódica é o instrumento regulatório adequado para se definir o nível de receita necessário para proporcionar equilíbrio econômico-financeiro ao prestador regulado,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a Companhia de Saneamento de Minas Gerais – Copasa MG a aplicar, aos serviços públicos de abastecimento de água e de esgotamento sanitário prestados, as tarifas constantes do Anexo I desta resolução, a partir de 01 de agosto de 2021.

§ 1º O índice de reposicionamento tarifário, livre das compensações relativas ao exercício anterior, que determina as tarifas que servirão de base para os próximos reajustes, é de -1,93% (um inteiro e noventa e três centésimos por cento negativo).

§ 2º O efeito tarifário médio, a ser aplicado sobre as tarifas vigentes definidas pela Resolução Arsaie-MG 141, de 22 de junho de 2020, é de -1,52% (um inteiro e cinquenta e dois centésimos por cento negativos), por considerar também compensações relativas ao exercício anterior e outros componentes financeiros.

§3º As novas tarifas serão aplicadas sobre os volumes utilizados a partir da data constante do caput, inclusive.

§ 4º O detalhamento do cálculo da Revisão Tarifária Periódica da Copasa é apresentado na Nota Técnica CRE 14/2021, assim como em outras notas técnicas, divulgadas no sítio eletrônico da Arsae-MG.

Art. 2º Estabelecer a cobrança pelo serviço de esgotamento sanitário em razão da conexão da edificação à rede pública de esgotamento sanitário, com a coleta e o afastamento do esgoto, sem qualquer diferenciação tarifária em razão da existência ou não de tratamento de esgoto coletado para cada usuário.

Parágrafo único. A Copasa manterá controle atualizado das unidades usuárias que estão conectadas à rede pública de esgotamento sanitário e que têm o tratamento do esgoto coletado.

Art. 3º Determinar que a Copasa aplique as regras previstas na Resolução Arsae-MG 150, 05 de abril de 2021, para a concessão do benefício da Tarifa Social, assim que as tarifas do Anexo I forem aplicadas conforme regra do art. 1º.

Art. 4º Aprovar a redução da meta de realização de gastos do Programa de Proteção de Mananciais considerado para o cálculo do componente financeiro desta revisão tarifária em R\$ 4.209.289,02 (quatro milhões, duzentos e nove mil, duzentos e oitenta e nove e dois centavos) em função de restrições impostas pela pandemia de Covid-19.

Parágrafo único. A Arsae-MG incorporará o mesmo saldo indicado no caput na meta de realização de gastos do Programa de Proteção de Mananciais para o cálculo do componente financeiro a ser apurado para o ano fiscal de 2021.

Art. 5º Aprovar, na forma do Anexo II que acompanha esta resolução, as regras a serem observadas pela Copasa.

Parágrafo único. O anexo referido neste artigo será publicado na íntegra, no sítio eletrônico da Arsae-MG, no endereço <http://www.arsae.mg.gov.br/legislacoes/>.

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrário presentes nas resoluções Arsae-MG nº 96, de 29 de junho de 2017, nº 100, de 29 de junho de 2017, nº 111, de 28 de junho de 2018, nº 127, de 25 de junho de 2019, e nº 141, de 22 de junho de 2020.

Art. 7º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 28 de junho de 2021.

ANTÔNIO CLARET DE OLIVEIRA JÚNIOR

Diretor-Geral

ANEXO I

(a que se refere o art. 1º da Resolução Arsae-MG 154, de 28 de junho de 2021)

TARIFAS APLICÁVEIS AOS USUÁRIOS – REVISÃO TARIFÁRIA 2021

Categorias	Faixas	Água	Esgoto	Unidade
Residencial Social	Fixa	7,92	5,86	R\$/mês
	0 a 5 m³	0,91	0,68	R\$/m³
	> 5 a 10 m³	1,943	1,438	R\$/m³
	> 10 a 15 m³	3,011	2,228	R\$/m³
	> 15 a 20 m³	4,111	3,043	R\$/m³
	> 20 a 40 m³	10,458	7,739	R\$/m³
	> 40 m³	12,759	9,441	R\$/m³
Residencial	Fixa	17,61	13,03	R\$/mês
	0 a 5 m³	1,82	1,35	R\$/m³
	> 5 a 10 m³	3,886	2,876	R\$/m³
	> 10 a 15 m³	6,023	4,457	R\$/m³
	> 15 a 20 m³	8,222	6,084	R\$/m³
	> 20 a 40 m³	10,458	7,739	R\$/m³
	> 40 m³	12,759	9,441	R\$/m³
Comercial	Fixa	28,52	21,11	R\$/mês
	0 a 5 m³	3,95	2,92	R\$/m³
	> 5 a 10 m³	5,922	4,382	R\$/m³
	> 10 a 20 m³	7,966	5,895	R\$/m³
	> 20 a 40 m³	10,036	7,427	R\$/m³
	> 40 a 200 m³	12,164	9,001	R\$/m³
	> 200 m³	14,305	10,586	R\$/m³
Industrial	Fixa	28,52	21,11	R\$/mês
	0 a 5 m³	3,95	2,92	R\$/m³
	> 5 a 10 m³	5,922	4,382	R\$/m³
	> 10 a 20 m³	7,966	5,895	R\$/m³
	> 20 a 40 m³	10,036	7,427	R\$/m³
	> 40 a 200 m³	12,164	9,001	R\$/m³
	> 200 m³	14,305	10,586	R\$/m³
Pública	Fixa	24,24	17,94	R\$/mês
	0 a 5 m³	3,74	2,77	R\$/m³
	> 5 a 10 m³	5,611	4,151	R\$/m³
	> 10 a 20 m³	7,546	5,584	R\$/m³
	> 20 a 40 m³	9,508	7,036	R\$/m³
	> 40 a 200 m³	11,525	8,529	R\$/m³
	> 200 m³	13,552	10,029	R\$/m³

ANEXO II

(a que se refere o art. 5º da Resolução Arsae-MG 154, de 28 de junho de 2021)

CAPÍTULO I

REGRAS GERAIS PARA O CÁLCULO DOS REAJUSTES NO CICLO TARIFÁRIO E PARA A PRÓXIMA REVISÃO

Art. 1º Definir a aplicação do Fator X após a correção inflacionária nos reajustes de 2022, 2023, 2024 e na revisão tarifária de 2025, de acordo com as regras apresentadas na Nota Técnica CRE 15/2021.

Art. 2º Definir a aplicação dos Componentes Financeiros sobre a Receita Tarifária Base nos reajustes de 2022, 2023, 2024 e na revisão tarifária de 2025, de acordo com as regras apresentadas na Nota Técnica CRE 15/2021.

§1º Novos componentes financeiros poderão ser acrescentados em relação ao conjunto de componentes financeiros apresentados na Nota Técnica CRE 15/2021 ao longo do ciclo, a depender da avaliação da Arsae-MG.

§2º A compensação da diferença entre a quota de depreciação e o investimento em reposição de ativos, prevista na Nota Técnica CRE 15/2021, será aplicada somente a partir do reajuste tarifário de 2023.

Art. 3º A Copasa poderá apresentar solicitações para o reconhecimento pela Arsae-MG de custos regulatórios nos Componentes Financeiros no próximo período de referência até 30 de abril de cada ano.

§1º Na solicitação do reconhecimento de custos regulatórios, a Copasa deverá apresentar o fundamento para o reconhecimento dos custos regulatórios, as rubricas contábeis nas quais estão registrados os custos e documentos que comprovem a realização dos gastos.

§2º A Arsae-MG poderá solicitar outros documentos para a análise do reconhecimento dos custos regulatórios.

§3º Custos regulatórios solicitados após o prazo previsto no caput poderão ser reconhecidos somente no reajuste subsequente ou na revisão tarifária, o que vier primeiro.

§4º Somente poderão ser reconhecidos, a cada reajuste ou revisão tarifária, os gastos realizados e comprovados até a data prevista no caput.

§5º Os custos regulatórios reconhecidos pela Arsae-MG e realizados e comprovados após o prazo previsto no §4º deste artigo serão considerados nos Componentes Financeiros do próximo período de referência.

Art. 4º A Arsae-MG acompanhará a capacidade de pagamento dos usuários das categorias Residencial e Social, de acordo com as regras previstas na Resolução Arsae-MG 150, de 05 de abril de 2021, e dará publicidade aos resultados para cada ajuste tarifário do ciclo tarifário de 2021 a 2025.

Parágrafo único. A Arsae-MG poderá promover alterações na estrutura tarifária em função do acompanhamento da capacidade de pagamento dos usuários residenciais e sociais.

CAPÍTULO II

REGRAS PARA OS PROGRAMAS ESPECIAIS

Seção I

Proteção de Mananciais

Art. 5º Estabelecer como meta anual de gastos e considerar nas tarifas da Copasa os recursos correspondentes a 0,5% da Receita Operacional do prestador apurada em exercício anterior, a serem integralmente direcionados pela Copasa ao Programa de Proteção de Mananciais.

§ 1º Para fins de apuração da Receita Operacional, são consideradas as rubricas do grupo "Receitas Operacionais Diretas", conforme classificação apresentada na Nota Técnica CRE 06/2020 – Classificação

Regulatória das Contas Contábeis - Copasa.

§ 2º Os recursos relacionados ao Programa de Proteção de Mananciais não serão considerados para fins de remuneração futura ou incorporação aos valores indenizáveis para o prestador no encerramento de concessões.

§ 3º Gastos superiores ao saldo explicitado pelo caput poderão ser realizados pela Copasa sem compensação tarifária ao prestador.

Art. 6º O Programa de Proteção de Mananciais deverá contemplar a segmentação da área de atuação do prestador em três regiões, sendo elas Leste, São Francisco e Sudoeste, e priorizar a reversão dos recursos obtidos na região que os tenha originado.

Art. 7º O prestador deverá garantir a transparência e o controle social do Programa de Proteção de Mananciais, notadamente através da promoção da participação de atores locais nas etapas de planejamento, execução e controle das ações contempladas pelo programa.

Art. 8º As ações financiadas com os recursos do Programa de Proteção de Mananciais devem estar previstas na lista de ações do programa.

§1º A Copasa deverá entregar à Arsae-MG, para validação, a lista de ações do Programa de Proteção de Mananciais, anualmente, até o dia 31 de janeiro, podendo atualizá-la a cada ano.

Art. 9º Sobre o planejamento do Programa de Proteção de Mananciais, a Copasa deverá elaborar:

I. Plano Plurianual; e

II. Plano Anual.

§1º O Plano Plurianual do Programa de Proteção de Mananciais elaborado pela Copasa deve apresentar, no mínimo, sobre as ações a serem executadas ao longo ciclo tarifário:

I. Descritivos técnicos das ações;

II. Justificativas para as ações;

III. Previsão de execução de ações para cada região do programa; e

IV. Indicadores físicos com metas anuais para monitoramento das ações para cada região do programa.

§2º O Plano Plurianual do Programa, indicado no inciso I do art. 9º, deverá ser entregue à Arsae-MG até o dia 31 de janeiro de 2021.

§3º Os planos anuais, conforme indicado no inciso II do art. 9º, elaborados pela Copasa devem apresentar, no mínimo, sobre as ações a serem executadas ao longo do ano:

I. Descritivos técnicos das ações;

II. Justificativas para as ações;

III. Municípios com Colmeias com a previsão de execução de ações, respectivos custos e quantitativos, associados aos indicadores físicos; e

IV. Bacias hidrográficas em que se localizam as ações de cada município.

§4º Os planos anuais deverão ser entregues até o 31 de janeiro de cada ano.

§5º Para o ano de 2022, as informações do plano plurianual e anual, citadas nos §§ 1º e 3º, podem ser entregues em um mesmo documento.

§6º Os planos referidos neste artigo deverão ser publicados no sítio eletrônico da Copasa no mesmo momento da entrega à Arsae-MG.

§7º A Copasa deve apresentar o modelo dos documentos sobre o planejamento do Programa de Proteção de Mananciais citado no caput para homologação da Arsae-MG até 90 dias após a publicação desta resolução.

Art. 10. As tarifas da Copasa incorporarão compensação financeira relativa ao Programa de Proteção de Mananciais a ser apurada em processo fiscalizatório, em função da:

I. Diferença entre a meta de gastos nos anos fiscais anteriores e os recursos obtidos pelo prestador para o programa por meio das receitas de água e esgoto dos mesmos anos, em função do valor percentual da tarifa a ele associado;

II. Diferença entre os gastos realizados pelo programa nos anos fiscais anteriores e a meta de gastos, sempre que os gastos forem inferiores a esta meta. Quando os gastos realizados forem iguais ou superiores à meta, esta parcela é nula.

§ 1º As parcelas calculadas por I e II serão somadas e o valor total será incorporado à tarifa de aplicação nos reajustes tarifários de 2022 e de 2024, deste ciclo tarifário, e no reajuste tarifário de 2026, no próximo ciclo tarifário.

§ 2º A compensação financeira referente ao Programa de Proteção de Mananciais será atualizada pela Selic.

§ 3º As duas parcelas da compensação financeira serão anualmente apuradas por processo de fiscalização.

Art. 11. No reajuste tarifário de 2022, a Arsae-MG incluirá a compensação financeira referente aos últimos 7 meses do ciclo tarifário 2017-2021 (janeiro a julho de 2021), de acordo com as regras previstas na Resolução Arsae-MG 96, de 29 de junho de 2017.

Art. 12. No que diz respeito ao reconhecimento das receitas obtidas para o Programa de Proteção de Mananciais, a Copasa deverá apresentar à Arsae-MG relatórios da contabilidade por município com nível de detalhamento suficiente para apuração da Receita Operacional, com informação que permita associação entre os municípios e regiões do Programa de Proteção de Mananciais.

Parágrafo único. As informações devem ser entregues trimestralmente à agência até o 25º dia do mês subsequente ao final de cada trimestre.

Art. 13. No que diz respeito ao reconhecimento das despesas realizadas, a Copasa deverá apresentar à Arsae-MG relatórios de contabilidade por município com nível de detalhamento suficiente para identificação das despesas por natureza dos gastos, com informação que permita associação entre municípios e regiões do PPM.

§ 1º As informações devem ser entregues trimestralmente à agência até o 25º dia do mês subsequente ao final de cada trimestre.

§ 2º A cada entrega prevista no § 1º deste artigo, a Copasa deverá apontar quais rubricas contábeis recebem os registros de despesa com o Programa de Proteção de Mananciais.

§ 3º A Arsae-MG permitirá que, para ações de execução centralizada ou regionalizada, a Copasa adote o rateio por região de divisão do programa (Sudoeste, São Francisco e Leste).

Art. 14. No que diz respeito ao reconhecimento dos investimentos realizados, a Copasa deverá identificar no Banco Patrimonial os investimentos realizados com os recursos do Programa de Proteção de Mananciais.

§ 1º A Copasa também deve encaminhar relatório razão das rubricas específicas dos investimentos com os recursos do PPM de forma a viabilizar a associação individual dos lançamentos a cada iniciativa desenvolvida em cada município e região de atuação do programa.

§ 2º As informações indicadas no § 1º devem ser entregues trimestralmente à agência até o 45º dia após o fim de cada trimestre.

Art. 15. A Copasa deverá apresentar trimestralmente relatório com a evolução físico-financeira dos projetos que compõem o planejamento anual do Programa de Proteção de Mananciais, por região, até o 25º dia do mês subsequente ao de encerramento do trimestre.

Parágrafo único. A Copasa deve apresentar o modelo dos relatórios citados no caput em formato de planilha editável eletrônica, para homologação da Arsae-MG, em até 90 dias da publicação dessa resolução.

Art. 16. Anualmente, deverão ser enviados, até o dia 31 de março do ano subsequente, os demonstrativos contábeis auditados, as notas explicativas sobre a execução do Programa de Proteção de Mananciais e os relatórios de auditoria externa associados.

§ 1º A Copasa deverá providenciar a contratação de auditoria externa na modalidade de “Procedimentos Previamente Acordados”, especificamente relacionados com os controles e a contabilização dos recursos relacionados ao Programa de Proteção de Mananciais.

§ 2º Os auditores contratados deverão responder a questionamentos acerca de cada item a eles relacionados, a serem definidos pela Arsae-MG, em linha com a NBC-TSC-4400 – Trabalhos de Procedimentos Previamente Acordados sobre Informações Contábeis.

Art. 17. Oportunamente, poderão ser solicitadas informações de apoio à fiscalização do programa, incluindo, mas não se limitando a, notas fiscais referentes às despesas e investimentos realizados com recursos a ele alocados.

Art. 18. A Copasa realizará uma avaliação dos resultados alcançados pelo Programa de Proteção de Mananciais até 31 de dezembro de 2024.

§1º Para realizar a avaliação citada no caput, a Copasa contratará uma empresa independente.

§2º O termo de referência para a contratação da empresa que realizará a avaliação do Programa de Proteção de Mananciais deverá ser apresentado previamente para aprovação da Arsae-MG.

§3º O dispêndio com a contratação da avaliação independente será tratado como Custo Regulatório.

Art. 19. Com o intuito de conferir transparência ao programa, a Copasa deverá publicar em seu sítio eletrônico, no mínimo:

I - Relatório consolidado de resultados;

II - Notas explicativas sobre a execução do Programa de Proteção de Mananciais;

III - Resumo de intervenções realizadas;

IV - Lista atualizada de ações do Programa de Proteção de Mananciais;

V - Resumo de recursos utilizados, destacando o percentual da receita tarifária efetivamente destinado ao programa;

VI - Visão comparativa do planejamento versus execução;

VII - Contribuições dos atores locais e demais participantes da execução do programa.

§1º A Copasa deve apresentar o modelo de divulgação das informações elencadas para homologação da Arsae-MG em até 90 dias da publicação desta resolução.

§2º A Copasa deverá atualizar anualmente o conteúdo elencado neste artigo até o fim de fevereiro de cada ano.

§3º A Copasa deverá observar as determinações do art. 9º da Resolução Arsae-MG 131, de 11 de novembro de 2019, que trata da publicidade das ações do prestador em relação às ações de proteção e preservação de mananciais.

Seção II

Repasse aos Fundos Municipais de Saneamento Básico

Art. 20. Aplicar as regras previstas na Resolução Arsae-MG 110, de 28 de junho de 2018, para o repasse tarifário aos Fundos Municipais de Saneamento Básico habilitados pela Arsae-MG.

Parágrafo Único. Fica revogada a aplicação do parágrafo único do art. 10. da resolução citada no caput para os municípios que recebem repasses reconhecidos nas tarifas da Copasa.

Seção III

Programa Regulatório de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação

Art. 21. Instituir o Programa Regulatório de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PRPDI) para a Copasa.

§1º O PRPDI seguirá as regras estabelecidas em manual técnico a ser elaborado pela Arsae-MG e abordará, no mínimo, os seguintes temas:

- I. Planejamento de linhas temáticas e de ações a serem empreendidas pela Copasa;
- II. Regras de avaliação pela Arsae-MG das ações a serem financiadas com os recursos do PRPDI;
- III. Regras para execução das ações financiadas com os recursos do PRPDI;
- IV. Compensações tarifárias em função da execução do PRPDI;
- V. Controles sobre o PRPDI; e
- VI. Regras de transparência para o PRPDI.

§2º O manual técnico do PRPDI será instituído, pela Arsae-MG, através de resolução normativa, após processo de consulta pública.

§3º Os recursos para o financiamento do PRPDI serão inseridos nas tarifas da Copasa no reajuste tarifário imediatamente posterior à aprovação do manual técnico.

§4º Os recursos para financiamento do PRPDI inseridos nas tarifas corresponderão a percentuais da receita tarifária de aplicação, de acordo com a progressão:

- I. 0,1%, a partir do primeiro reajuste tarifário após instituição do manual técnico do PRPDI;
- II. 0,2%, a partir do segundo reajuste tarifário após instituição do manual técnico do PRPDI; e
- III. 0,3%, a partir do terceiro reajuste tarifário após instituição do manual técnico do PRPDI.

Seção IV

Subsídio Copanor

Art. 22. Manter um acréscimo de R\$ 60.175.012,19 na Receita Tarifária de aplicação desta revisão tarifária e dos reajustes de 2022, 2023 e 2024 a título de subsídio tarifário para melhorias na infraestrutura da Copanor, através de ações de investimento e manutenção.

§ 1º O valor-base do aporte a ser realizado será de R\$ 47.590.238,14 por ano fiscal.

§ 2º O valor do acréscimo indicado no caput já contempla um adicional para cobrir as despesas com IRPJ e CSLL atrelados ao aumento de receita.

§ 3º O aumento nas despesas com PIS/Pasep e Cofins atreladas ao aumento de receita para custeio do subsídio está considerado no cálculo global destes tributos, sobre a receita tarifária total.

§ 4º Em função do início de uma nova vigência do subsídio em agosto de 2021, excepcionalmente nos anos de 2021 e 2025 haverá percepção do subsídio tarifário durante período inferior a 12 meses, sendo o aporte requerido nestes períodos estabelecido na proporção de 41,67% e 58,33 %, respectivamente, do valor-base previsto no § 1º, atualizado conforme § 6º.

§ 5º O aporte de recursos na Copanor deverá ser feito via aumento de capital social.

§ 6º O valor-base a ser considerado pela Copasa para os aportes a serem realizados nos anos de 2022 a 2025 será atualizado pelo INCC acumulado entre janeiro de 2021 e dezembro (inclusive) do ano fiscal anterior ao aporte.

§ 7º A Copasa deverá respeitar o ano fiscal para realizar os aportes referentes ao subsídio na Copanor.

§ 8º Em função do início da nova vigência do subsídio em agosto de 2021, excepcionalmente neste ano, o aporte deverá ser realizado na Copanor em agosto de 2021 ou em parcelas mensais iguais, a partir deste mês, totalizando o valor previsto no § 4º até dezembro de 2021.

§ 9º Em caso de alterações normativas no setor de saneamento, a Arsae-MG poderá extinguir o Subsídio Copanor ao longo do ciclo tarifário de 2021 a 2025.

Art. 23. A Copasa deverá assegurar a disponibilidade de informações contábeis que sejam necessárias para demonstração dos recursos obtidos via tarifa e da destinação deles, incluindo a criação de contas contábeis que segreguem essas informações, conforme venha a ser estabelecido pela Arsae-MG.

Parágrafo único. A Copasa deverá encaminhar até o 25º dia do mês subsequente ao término de cada trimestre os demonstrativos contábeis que apresentem os controles citados no caput.

Art. 24. O aporte anual do subsídio da Copasa repassado para a Copanor só poderá ser utilizado para ações de investimento e de manutenção na infraestrutura dos sistemas de abastecimento de água e de esgotamento sanitário da Copanor.

Art. 25. A Copasa deverá providenciar a contratação de auditoria externa na modalidade de “Procedimentos Previamente Acordados”, especificamente relacionados com os controles e a contabilização dos recursos relacionados ao subsídio tarifário.

§ 1º A contratação da auditoria externa poderá ser realizada em conjunto com a Copanor para a avaliação dos controles e da contabilização dos recursos e das utilizações do subsídio tarifário.

§ 2º Os auditores contratados deverão responder a questionamentos acerca de cada item a eles relacionados, a serem definidos pela Arsae-MG, em linha com a “NBC-TSC-4400 – Trabalhos de Procedimentos Previamente Acordados sobre Informações Contábeis”.

§ 3º Os documentos pertinentes à auditoria externa deverão ser entregues à Arsae-MG até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 26. Serão reconhecidos gastos relacionados a ações de melhoria de infraestrutura (investimento e manutenção) viabilizadas pelo subsídio aqueles devidamente apoiados por registros contábeis e extracontábeis na forma que venha a ser estabelecida pela Arsae-MG, e que, observado o regime de competência, tenham sido registrados a partir do mês de início da nova vigência do subsídio.

§ 1º Caso as obrigações de registro e entrega de demonstrativos e relatórios não sejam atendidas nos prazos estabelecidos, os montantes associados à documentação e/ou registro faltantes não serão reconhecidos nos reajustes tarifários.

§ 2º Caso os recursos obtidos pela Copasa via tarifa sejam insuficientes ou excedam aqueles necessários aos aportes previstos na Copanor, haverá compensação na tarifa definida pelo reajuste tarifário subsequente.

§ 3º Caso a Copasa não realize o repasse anual para a Copanor ou o realize em montante inferior ao previsto pelo programa, no prazo previsto para fazê-lo, haverá compensação do recurso não repassado tempestivamente na tarifa definida pelo reajuste tarifário subsequente.

§ 4º Apesar de transferências de montantes pela Copasa acima do valor acordado para o subsídio, só será reconhecido na tarifa o valor-base previsto por esta resolução.

§ 5º Caso a Copanor receba os recursos, mas os utilize em desacordo com o previsto na Nota Técnica CRE 08/2021 ou tenha seus investimentos glosados por processo fiscalizatório, haverá compensação desses valores na tarifa da Copasa definida pelo reajuste tarifário subsequente.

§ 6º A Arsae-MG realizará verificação anual dos ativos financiados, estando eles finalizados ou não, a fim de validar a utilização dos recursos do Subsídio Copanor, através de metodologia que será regulamentada após a vigência desta resolução.

§ 7º As compensações referentes ao subsídio tarifário para a Copanor serão atualizadas pela Selic.

§ 8º O funcionamento financeiro do subsídio e a forma de cálculo de eventuais compensações financeiras dele decorrentes observarão o detalhamento dado pela Nota Técnica CRE 08/2021.

Art. 27. Os reajustes tarifários de 2022, 2023 e 2024, a revisão tarifária de 2025 e o reajuste tarifário de 2026

incorporarão compensação financeira relativa ao subsídio para a Copanor a ser apurada em processo fiscalizatório, em função de cálculo do componente financeiro detalhado na Nota Técnica CRE 08/2021.

Art. 28. A Copasa deverá publicar em seu sítio eletrônico, até o mês de abril de cada ano, a documentação voltada à promoção de transparência com relação ao subsídio tarifário, incluindo, minimamente:

- I. recursos obtidos;
- II. aportes de capital realizados;
- III. investimentos e manutenções subsidiados realizados; e
- IV. investimentos subsidiados em execução.

§ 1º A publicação destacada no caput poderá acontecer em conjunto com a Copanor.

§ 2º A Copasa deverá, em até 90 dias da publicação desta resolução, apresentar à Arsae-MG, para homologação, o modelo de publicidade, contemplando itens que permitam o acompanhamento da utilização do subsídio pelos interessados.

CAPÍTULO III

REGRAS PARA O ACOMPANHAMENTO DOS ATIVOS DA COPASA

Seção I

Acompanhamento do Planejamento e da Execução de Investimentos

Art. 29. A Copasa deverá observar as orientações apresentadas na Nota Técnica CRE 10/2021 para a apresentação de informações à Arsae-MG a respeito do planejamento e da execução dos investimentos ao longo do ciclo tarifário.

§1º A Copasa deve entregar até o dia 15 dezembro de cada ano a planilha de planejamento anual contendo a previsão de investimentos para o ano fiscal posterior.

§2º A primeira entrega da planilha indicada no §1º acontecerá até o dia 15 de dezembro de 2022 a respeito do ano fiscal de 2023.

§3º A Copasa deverá encaminhar as informações relativas à execução efetivamente realizada, de forma cumulativa, com periodicidade trimestral, até 25 dias após o término do mês de referência.

§4º A primeira entrega da planilha trimestral com as informações sobre a efetiva execução dos investimentos deverá ser encaminhada pela Copasa até o dia 25 de abril de 2023.

Art. 30 A Copasa deverá encaminhar para a Arsae-MG o cronograma das etapas e custos envolvidos para viabilizar a entrega das informações do planejamento e execução dos investimentos no formato e no prazo conforme citado no art. 29 até 15 de dezembro de 2021.

Parágrafo único. Em casos de atrasos nas etapas de implantação, a Copasa deverá apresentar justificativas fundamentadas sobre a necessidade de maior prazo para alterações em seu modelo de planejamento e execução de investimentos e gestão de ativos e apresentar as justificativas para a Arsae-MG.

Art. 31 A Copasa e a Copanor deverão manter o envio para a Arsae-MG das planilhas de planejamento de investimentos, no formato enviado atualmente, até que o desenvolvimento do novo formato do plano de investimentos proposto Nota Técnica CRE 10/2021 esteja finalizado.

§1º A Copasa e a Copanor deverão entregar as planilhas de planejamento anual contendo a previsão de investimentos para o ano de 2022, no formato indicado no art. 31, até o dia 15 de dezembro de 2021.

§2º A Copasa e a Copanor deverão encaminhar as informações relativas à execução efetivamente realizada, no formato indicado no art. 31, de forma cumulativa, com periodicidade trimestral, até 25 dias após o término do mês de referência.

§3º A primeira entrega das planilhas trimestrais com as informações sobre a efetiva execução dos investimentos da Copasa e da Copanor, no formato indicado no art. 31, deverão ser encaminhadas até o dia

25 de abril de 2022.

Seção II

Avaliação de ativos para o ciclo tarifário

Art. 32. A Copasa deverá disponibilizar anualmente à Arsae-MG o inventário georreferenciado das unidades visíveis incorporado ao cadastro atualizado das redes de todos os municípios, de acordo com as seguintes regras:

I. Para cada município (incluindo as localidades/distritos), a Copasa deverá enviar um único arquivo em formato GIS contendo as unidades visíveis georreferenciadas e o cadastro atualizado das redes em formato GIS até o 31 de janeiro de 2022; e

II. Após a primeira entrega em janeiro de 2022, a Copasa deverá atualizar esse inventário de forma anual e encaminhar para a Agência até 31 de janeiro de cada ano.

§1º Para as unidades visíveis, o inventário deve conter as seguintes informações:

I. Nome do ativo;

II. Município;

III. Localidade;

IV. Código IBGE;

V. Localização do ativo em coordenadas geográficas e endereço;

VI. Imobilizado (Banco Patrimonial);

VII. Data de Capitalização (Banco Patrimonial);

VIII. Categoria (Banco Patrimonial);

IX. Classe-Descrição (Banco Patrimonial); e

X. Informações técnicas de capacidade da unidade (m³ ou l/s).

§2º O custo para integrar as informações das unidades visíveis georreferenciadas no cadastro de redes poderá ser considerado como custo regulatório.

Art. 33. A Arsae-MG poderá solicitar à Copasa as filmagens de ativos e de obras em andamento nos moldes aplicados na verificação de ativos da Revisão Tarifária de 2021, de acordo com a Nota Técnica CRE 07/2020.

§1º A solicitação prevista no caput deverá acontecer até o dia 31 de março de cada ano.

§2º Caso a solicitação aconteça na data prevista no §1º, a Copasa deverá entregar as filmagens em mídia eletrônica até 15 de julho do mesmo ano à Arsae-MG.

§3º Caso o pedido não aconteça no prazo previsto no §1º, o prazo de entrega dos vídeos será acordado entre Copasa e Arsae-MG.

Art. 34. A Copasa continuará a realizar os procedimentos de auditoria exigidos pela Arsae-MG, de acordo com a Nota Técnica CRFEF 66/2017, referente à Revisão Tarifária de 2017.

§ 1º A Copasa deverá enviar até o dia 31 de março de cada ano relatório anual de auditoria contendo um resumo dos trabalhos executados e das conclusões obtidas em formato a ser definido pela Arsae-MG.

§ 2º A auditoria externa deverá realizar procedimentos visando obter evidências, principalmente, relativas aos seguintes aspectos:

I. Controles internos adotados pela empresa para a contabilização dos ativos;

II. Segurança e confiabilidade do sistema contábil;

III. Critérios de classificação contábil dos ativos;

- IV. Critérios utilizados para a determinação da vida útil dos ativos;
- V. Análise dos valores investidos, amortização/depreciação acumuladas e saldos residuais;
- VI. Procedimentos de transferência de custos das obras em andamento para os ativos intangível e imobilizado;
- VII. Procedimentos para adições, baixas e transferências de ativos;
- VIII. Procedimentos para detecção e reconhecimento de ativos paralisados;
- IX. Aplicação de teste de perda por redução ao valor recuperável de ativos (impairment);
- X. Aderência das práticas contábeis às normas e diretivas regulatórias.

Art. 35. A Copasa deverá adequar os dados da base de ativos para todos os municípios, de acordo com as diretrizes definidas na Nota Técnica CRFEF 66/2017, referente à Revisão Tarifária de 2017, bem como das alterações solicitadas pela agência, que não estiverem definidas na NT CRFEF 66/2017, para melhoria contínua da base de ativos.

Parágrafo único. A Copasa deverá entregar o Banco Patrimonial à Arsae-MG até o 45º dia após o fim de cada trimestre.

Art. 36. A Copasa manterá o envio das seguintes informações de todas as suas ETAs e ETEs, assim como já determinado na Resolução Arsae-MG 96, de 29 de junho de 2017:

- I. Município/localidade;
- II. Nome;
- III. Número do imobilizado na Base de Ativos;
- IV. Capacidade nominal instalada de tratamento da estação em dezembro do ano anterior;
- V. Vazão média mensal de operação da estação em cada mês do ano anterior;
- VI. Vazão média máxima de operação da estação em cada mês do ano anterior; e
- VII. Para fins tarifários outras informações poderão ser requeridas.

Parágrafo único. As informações listadas no caput devem ser atualizadas anualmente e enviadas à Arsae-MG até 31 de janeiro de cada ano.

Seção III

Informações para o reconhecimento dos Juros sobre Obra em Andamento

Art. 37. A Copasa deverá elaborar estudo que apresente os prazos médios das obras de sistemas de abastecimento de água e sistemas de esgotamento sanitário discriminados para diferentes classificações e atributos, a serem definidos em conjunto entre a Arsae-MG e a Copasa.

Parágrafo único. O estudo referenciado no caput deve ser apresentado à Arsae-MG até 30 de setembro de 2022.

Art. 38. A Arsae-MG estabelecerá ao longo do ciclo tarifário uma metodologia para o reconhecimento dos Juros sobre Obras em Andamento após realização de consulta pública.

Seção IV

Informações sobre reposição de ativos

Art. 39. A Copasa deverá apresentar à Arsae-MG a classificação dos investimentos realizados no ano anterior, de modo a segregar os montantes utilizados conforme classificação de investimentos presente na seção 4 da Nota Técnica CRE 10/2021.

§1º A classificação citada no caput deverá estar fundamentada por documento técnico, que também deve ser apresentado à Arsae-MG.

§2º As informações citadas no caput serão utilizadas para o cálculo da compensação a diferença entre a quota de depreciação e o investimento em reposição de ativos, conforme descrito na Nota Técnica CRE 15/2021.

§3º As informações citadas no caput deverão respeitar os prazos definidos para as entregas previstas no §3º do art. 29.

CAPÍTULO IV

REGRAS PARA ACOMPANHAMENTO DOS INCENTIVOS TARIFÁRIOS

Seção I

Fator de Incentivo para Redução e Controle de Perdas

Art. 40. A aplicação do Fator de Incentivo para Redução e Controle de Perdas observará as diretrizes descritas nas Notas Técnicas CRE 03/2021 e CRE 15/2021.

§1º Para o cálculo do índice de perdas apurado, a Copasa deverá enviar para Arsae-MG até o 20º dia do mês de maio os volumes consumidos e distribuídos por todos os sistemas de abastecimento de água, separadamente, bem como os números de ligações ativas de água por sistema da companhia.

§2º As informações deverão ser enviadas em planilha editável eletrônica, sendo que cada linha deverá conter informações de um município específico.

Art. 41. A Arsae-MG estabelece as seguintes metas de redução anual de perdas diárias por ligação a serem consideradas nos reajustes tarifários de 2022 a 2024 e na revisão tarifária de 2025:

- I. 6 litros por ligação por dia de redução de 2021 a 2022;
- II. 9 litros por ligação por dia de redução de 2022 a 2023;
- III. 12 litros por ligação por dia de redução de 2023 a 2024;
- IV. 15 litros por ligação por dia de redução de 2024 a 2025.

§1º As metas de redução anual de perdas diárias por ligação são cumulativas.

§2º Para apuração das metas será considerado o período de maio do ano anterior a abril do ano do reajuste correspondente.

Art. 42. A Arsae-MG desenvolverá, ao longo do ciclo tarifário, a transição do atual modelo de definição de metas para redução de perdas para o modelo o Nível Econômico Ótimo de Perdas (NEP).

§1º Para realizar essa transição, a Copasa deverá fornecer as seguintes informações para a Arsae-MG:

- I. Balanço Hídrico com regionalização a ser futuramente definida;
- II. Volume macromedido e volume micromedido;
- III. Número de ligações ativas de cada região futuramente definida;
- IV. Coeficiente de perdas de base e vazamentos reportados;
- V. Coeficiente de perdas de vazamentos não reportados;
- VI. Rácio da capacidade de produção de água instalada em relação à água consumida presentemente;
- VII. Tempo até que a ampliação do sistema seja necessária;
- VIII. Período relativo à expansão do sistema; e
- IX. Relatório de áreas de vulnerabilidade com atuação do prestador.

§2º A Arsae-MG definirá, em conjunto com a Copasa, um cronograma de entrega das informações elencadas no §1º.

§3º A Arsae-MG promoverá consulta pública que debaterá a aplicação deste novo método, assim como

novas metas de redução de perdas e os novos incentivos financeiros decorrente também da nova modelagem.

Seção II

Fator de Incentivo à universalização do esgotamento sanitário

Art. 43. A aplicação do Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário (FE) observará as diretrizes descritas nas Notas Técnicas CRE 03/2021 e CRE 15/2021.

§1º A Copasa manterá controle atualizado do número de economias atendidas com o serviço de esgotamento dinâmico somente com coleta e do número de economias atendidas com o serviço de esgotamento dinâmico com coleta e tratamento.

§2º A Copasa deverá enviar informações que indiquem número de economias atendidas com o serviço de água, o número de economias que são atendidas com o serviço de coleta e o número de economias que são atendidas com o serviço de tratamento nos municípios nos quais a Copasa possui concessão de esgoto em todo o município.

§3º A Copasa fornecerá marcações para os municípios nos quais ela não detém a concessão de esgoto em todo o município e, para esses municípios, indicará quais regiões ou localidades ela detém a concessão de esgoto e quais ela não detém a concessão de esgoto, com os respectivos números de economias atendidas com o serviço de água, de economias que são atendidas com o serviço de coleta e de economias que são atendidas com o serviço de tratamento por localidade.

§4º As informações indicadas neste artigo deverão ter registro mensal e ser entregues à Arsae-MG até 31 de janeiro de cada ano referente ao ano fiscal anterior.

Art. 44. O Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário utilizará o menu de incentivos definido na Nota Técnica CRE nº 15/2021 para apuração do bônus ou penalidade que será aplicado à receita tarifária do prestador em vista dos resultados obtidos para o Índice de Tratamento de Esgoto a cada ano.

~~§1º A Copasa deverá informar à Arsae-MG, até 31 de julho de 2021, as metas anuais do Índice de Tratamento de Esgoto escolhida para o ciclo tarifário de 2021 a 2025, que servirá para a apuração do Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário.~~

§1º A Copasa deverá informar à Arsae-MG, até 18 de agosto de 2021, as metas anuais do Índice de Tratamento de Esgoto escolhidas para o ciclo tarifário de 2021 a 2025, que servirão para a apuração do Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário. ([Redação dada pela Resolução Arsae-MG Nº 158, de 18 de agosto de 2021](#))

§2º O Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário será apurado a partir da meta escolhida pela Copasa.

§3º A Copasa poderá apresentar proposta de alteração da estrutura de bônus e penalidades do menu de incentivos do Fator de Incentivo à Universalização do Esgotamento Sanitário (FE) até 31 de dezembro de 2021.

§4º Caso a Copasa apresente a proposta, a Arsae-MG poderá modificar o menu de incentivos com efeitos somente a partir do reajuste tarifário de 2023.

§5º Mesmo com a apresentação de nova proposta para o menu de incentivos, as metas centrais estabelecidas pela Arsae-MG na Nota Técnica CRE 15/2021 e as metas do menu escolhidas pela Copasa conforme o §1º não serão alteradas.

Seção III

Fator de Qualidade

Art. 45. O cálculo do Índice de Qualidade dos Serviços (IQS) e a aplicação do Fator de Qualidade (FQ) observarão as diretrizes descritas nas Notas Técnicas CRE 03/2021 e CRE 15/2021.

§1º Para a mensuração dos indicadores que compõem o IQS, a Arsae-MG utilizará as informações repassadas à Arsae-MG de acordo com a Resolução Arsae-MG 114, de 27 de setembro de 2018, a saber:

- I. OP01;
- II. OP02;
- III. OP07;
- IV. OP08;
- V. OP12; e
- VI. OP13.

§2º A periodicidade de entrega das informações a serem utilizadas para o cálculo do IQS seguirá as determinações da Resolução Arsae-MG 114, de 27 de setembro de 2018.

§3º A Copasa promoverá alterações apontadas pela Arsae-MG sobre as informações a serem repassadas para a mensuração dos indicadores do IQS.

§4º A Copasa deverá apresentar até 90 dias antes da publicação dos resultados dos próximos reajustes manifestação justificada que motive o expurgo dos efeitos de eventos climáticos extremos da análise dos indicadores do IQS.

Art. 46. O Fator de Qualidade utilizará o menu de incentivos definido na Nota Técnica CRE 15/2021 para apuração do bônus ou penalidade que será aplicado à receita tarifária do prestador em vista dos resultados obtidos para o Índice de Qualidade do Serviço a cada ano.

~~§1º A Copasa deverá informar à Arsae-MG, até 31 de julho de 2021, as metas anuais do Índice de Qualidade do Serviço escolhida para o ciclo tarifário de 2021 a 2025, que servirá para a apuração do Fator de Qualidade.~~

§1º A Copasa deverá informar à Arsae-MG, até 18 de agosto de 2021, as metas anuais do Índice de Qualidade do Serviço escolhidas para o ciclo tarifário de 2021 a 2025, que servirão para a apuração do Fator de Qualidade. ([Redação dada pela Resolução Arsae-MG Nº 158, de 18 de agosto de 2021](#))

§2º O Fator de Qualidade será apurado a partir das metas do Índice de Qualidade do Serviço anual escolhida pela Copasa.

§3º A Copasa poderá apresentar proposta de alteração da estrutura de bônus e penalidades do menu de incentivos do Fator de Qualidade (FQ) até 31 de dezembro de 2021.

§4º Caso a Copasa apresente a proposta, a Arsae-MG poderá modificar o menu de incentivos com efeitos somente a partir do reajuste tarifário de 2023.

§5º Mesmo com a apresentação de nova proposta para o menu de incentivos, as metas centrais estabelecidas pela Arsae-MG na Nota Técnica CRE 15/2021 e as metas do menu escolhidas pela Copasa conforme o §1º não serão alteradas.

Seção IV

Fator de Desempenho do Atendimento Telefônico

Art. 47. A aplicação do Fator de Desempenho do Atendimento Telefônico (FD) observará as diretrizes descritas nas Notas Técnicas CRFEF/GREF 02/2013, CRE 03/2021 e CRE 15/2021.

§1º Para a aplicação do Fator de Desempenho do Atendimento Telefônico, a Copasa deverá entregar, mensalmente, até o 25º dia do mês seguinte ao de referência, as seguintes informações:

- I. Relatório com informações de atendimentos diários;
- II. Relatório com resumo dos indicadores de Call Center calculados pelo prestador;
- III. Relatório da operadora de telefonia com status da chamada: total, atendida, não atendida, ocupada,

desligamento prematuro, congestionamento e indicação de outras falhas;

IV. Relatório com detalhamento da distribuição de ligações dentro do primeiro menu para atendimentos, como falta de água, comunicar vazamento, 2ª via de fatura e outros;

V. Informações de desempenho diário de acordo com os indicadores de desempenho determinados pela Arsae-MG;

VI. Relatório comparativo de dados de ligação registrados pelo sistema de Call Center e informados pela operadora de telefonia;

VII. Relatório com informações sobre agentes, local de atuação e intervalo de atendimento;

VIII. Relatório de Pesquisa de Satisfação com informações de grau de satisfação dos usuários;

IX. Relatório de avaliação de desempenho – volume de chamadas: informações de volume de ligações e as condições de atendimento – tempo até abandono, número de atendentes em trabalho no horário, tempo médio de espera, abandono, entre outras; e

X. Relatório com discriminação de dados por ligação recebida, com tempo de duração, horário, número de contato, entre outros.

CAPÍTULO V

REGRAS PARA A APLICAÇÃO DA MATRIZ DE RISCO

Art. 48. A Arsae-MG utilizará as referências para alocação dos riscos descritas na Nota Técnica CRE 09/2021 para pautar a análise de pedidos da Copasa de compensações tarifárias ou de revisões tarifárias extraordinárias ao longo do ciclo tarifário.

§1º Na ocorrência de evento cujo risco tenha sido alocado ao Poder Concedente, de acordo com a Nota Técnica CRE 09/2021, o reequilíbrio se dará através de revisão tarifária extraordinária quando:

I - a aplicação da próxima alteração tarifária (reajuste ou revisão) não estiver prevista para menos de 3 meses após a data em que seria aplicada a revisão extraordinária; e

II - for verificado um desequilíbrio econômico-financeiro da prestação dos serviços, que possa prejudicar a continuidade da prestação em nível e qualidade aceitáveis.

§2º Não sendo observadas as duas condições colocadas no §1º, o reequilíbrio devido ocorrerá no próximo reajuste ou revisão tarifária periódica, considerando compensações retroativas.

§3º As condições para a realização de revisão tarifária extraordinária previstas no §1º também serão aplicadas quando o evento ocorrido tiver risco alocado ao prestador, de acordo com a Nota Técnica CRE 09/2021.

§4º Os valores tarifários referentes ao aumento concedido ao prestador após revisão tarifária extraordinária motivada por evento ocorrido cujo risco estiver alocado ao prestador, de acordo com a Nota Técnica CRE 09/2021, serão ressarcidos aos usuários em momento posterior, quando já não houver prejuízo à continuidade da prestação dos serviços, conforme parâmetros estabelecidos pela Arsae-MG.

§5º A Arsae-MG desenvolverá metodologia que estabelecerá parâmetros para a avaliação do equilíbrio econômico-financeiro da prestação dos serviços da Copasa no contexto da análise dos pedidos de compensações tarifárias citadas no caput.

§6º A metodologia indicada no §5º será estabelecida pela Arsae-MG após consulta pública.

Art. 49. A Copasa deve criar rubrica contábil específica para registrar as indenizações recebidas de municípios decorrente de término antecipado de contrato, evento considerado na Matriz de Risco presente na Nota Técnica CRE 09/2021.



Documento assinado eletronicamente por **Antônio Claret de Oliveira Júnior, Diretor(a) Geral**, em 28/06/2021, às 15:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31466016** e o código CRC **445A2C75**.

Referência: Processo nº 2440.01.0000402/2021-48

SEI nº 31466016

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

REGISTRO DE MEDIÇÃO - MENSAL

Pregão Eletrônico nº: 18/2018
 Processo administrativo nº: 23062.011120/2017-60
 Contrato Nº 66/2018

Foi realizada a apuração dos medidores próprios (Medição) energia elétrica e água do mês, conforme cita na Cláusula Vigésima Sexta do Contrato, abaixo seguem os dados coletados:

Mês:	ABRIL
------	-------

Uso do espaço		
Valor:	R\$ 4.096,00	De acordo com a cláusula vigésima sexta do contrato.

Apuração do consumo de água - COPASA			
	Medição anterior x1000l	Medição atual x1000l	Consumo no mês x1000l
Consumo TOTAL:	64,683		
Consumo medidor quente-telhado	27,811	43,476	15,665
Consumo medidor fria-Almoxarifado	121,42	170,438	49,018

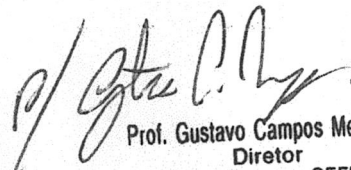
Faixas de consumo em 1000 litros	Consumo da faixa em 1.000 litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$ / Mil litros água	Valor água R\$	R\$ / Mil Litros esgoto	Valor esgoto R\$	Subtotal R\$
FIXA	-	1	-	-	R\$ 19,94	-	R\$ 18,93	R\$ 38,87
0 A 5	5,00000	1	5,00000	2,75000	R\$ 13,75	2,64000	R\$ 13,20	R\$ 26,95
5 a 10	5,00000	1	5,00000	3,48700	R\$ 17,44	3,32200	R\$ 16,61	R\$ 34,05
10 A 20	10,00000	1	10,00000	8,07800	R\$ 80,78	7,65900	R\$ 76,59	R\$ 157,37
20 A 40	20,00000	1	20,00000	8,97700	R\$ 179,54	8,51400	R\$ 170,28	R\$ 349,82
40 A 200	24,68300	1	24,68300	10,21100	R\$ 252,04	9,68400	R\$ 239,03	R\$ 491,07
200 A 99999								
SOMA	64,68300		64,68300		R\$ 563,49		R\$ 534,64	R\$ 1.098,13

Volume rateado m3

Descrição dos serviços / lançamentos	R\$
Abastecimento de água	R\$ 563,49
Esgoto dinâmico com coleta e tratamento - EDT	R\$ 534,64
TOTAL A PAGAR	R\$ 1.098,13

Apuração do consumo de energia - CEMIG			
	Medição anterior HWh	Medição atual KWh	Consumo no mês KWh
	Consumo Total		2075,0
Consumo medidor Cozinha	2773,6	4583	1809,4
Consumo medidor Refeitório	743,1	757,4	14,3
Consumo medidor Aquecimento (telhado)	3446,2	3697,5	251,3
KWh x valor do KWh	2075,0	0,569238246	
TOTAL A PAGAR		R\$ 1.181,17	

De acordo:



Prof. Gustavo Campos Menezes
 Diretor
 Unidade Contagem - CEFET-MG
 Slape: 1550421

Fiscal do Contrato
 Cedente

Rafael Moura
 Terraço Comércio de Alimentos
 CNPJ: 29.454.966/0001-80
 Cessionária

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
REGISTRO DE MEDIÇÃO – MENSAL

Pregão Eletrônico nº: 18/2018
 Processo administrativo nº: 23062.011120/2017-60
 Contrato Nº 66/2018

Foi realizada a apuração dos medidores próprios (Medição) - energia elétrica e água do mês, conforme cita na Cláusula Vigésima Sexta do

Mês:	MAIO
------	------

Uso do espaço		
Valor:	R\$ 4.096,00	De acordo com a cláusula vigésima sexta do contrato.

Apuração do consumo de água - COPASA			
	Medição anterior x1000l	Medição atual x1000l	Consumo no mês x1000l
Consumo TOTAL:		60,054	
Consumo medidor quente- telhado	43,476	66,914	23,438
Consumo medidor fria- Almojarifado	170,438	207,054	36,616


Faixas de consumo em 1000 litros	Consumo da faixa em 1.000	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$ / Mil litros água	Valor água R\$	R\$ / Mil Litros esgoto	Valor esgoto R\$	Subtotal R\$
FIXA	-	1	-	-	R\$ 19,94	-	R\$ 18,93	R\$ 38,87
0 A 5	5,00000	1	5,00000	2,75000	R\$ 13,75	2,64000	R\$ 13,20	R\$ 26,95
5 a 10	5,00000	1	5,00000	3,48700	R\$ 17,44	3,32200	R\$ 16,61	R\$ 34,05
10 A 20	10,00000	1	10,00000	8,07800	R\$ 80,78	7,65900	R\$ 76,59	R\$ 157,37
20 A 40	20,00000	1	20,00000	8,97700	R\$ 179,54	8,51400	R\$ 170,28	R\$ 349,82
40 A 200	20,05400	1	20,05400	10,21100	R\$ 204,77	9,66400	R\$ 194,20	R\$ 398,97
200 A 99999								
SOMA	60,05400		60,05400		R\$ 516,22		R\$ 489,81	R\$ 1.006,03

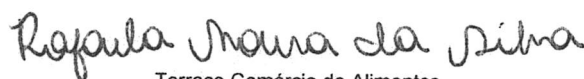
Volume rateado m3

Descrição dos serviços / lançamentos	R\$
Abastecimento de água	R\$ 516,22
Esgoto dinâmico com coleta e tratamento - EDT	R\$ 489,81
TOTAL A PAGAR	R\$ 1.006,03

Apuração do consumo de energia - CEMIG			
	Medição anterior HWh	Medição atual KWh	Consumo no mês KWh
Consumo Total			1024,9
Consumo medidor- Cozinha	4583	5257,1	674,1
Consumo medidor- Refeitório	757,4	761,7	4,3
Consumo medidor- Aquecimento (telhado)	3697,5	4044	346,5
KWh x valor do KWh	1024,9	0,619335346	
TOTAL A PAGAR		R\$ 634,76	

De acordo:


 Prof. Gustavo Campos Menezes
 Diretor
 - Unidade Contagem - CEFET-MG
 SIAPE: 1550421
 Fiscal do Contrato.
 Cedente


 Raphaela Moura da Silva
 Terraço Comércio de Alimentos
 CNPJ: 29.454.966/0001-80
 CECILENÁRIA

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

REGISTRO DE MEDIÇÃO - MENSAL

Pregão Eletrônico nº 15/2015
 Processo administrativo nº: 23062 011120/2017-60
 Contrato Nº 66/2018

Foi realizada a apuração dos medidores próprios (Medição) energia elétrica e água do mês conforme cita na Cláusula Vigésima Sexta do Contrato abaixo seguem os dados coletados

Mês: MARÇO

Uso do espaço	
Valor:	R\$ 4.096,00

Apuração do consumo de água - COPASA

	Medição anterior x1000l	Medição atual x1000l	Consumo no mês x1000l
Consumo TOTAL:		46,703	
Consumo medidor quente telhado	19,888	27,811	7,923
Consumo medidor fria Almoxtarifado	82,64	121,42	38,78

Faixas de consumo em 1000 litros	Consumo da faixa em 1000 litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$ / Mil litros água	Valor água R\$	R\$ / Mil Litros esgoto	Valor esgoto R\$	Subtotal R\$
0 A 1	1	1	1	R\$ 19,94	R\$ 19,94		R\$ 18,93	R\$ 38,87
1 A 5	5,00000	1	5,00000	4,75000	R\$ 13,75	2,64000	R\$ 13,20	R\$ 26,95
5 a 10	5,00000	1	5,00000	3,48700	R\$ 17,44	3,32200	R\$ 16,61	R\$ 34,05
10 A 20	10,00000	1	10,00000	8,07800	R\$ 80,78	7,65900	R\$ 76,59	R\$ 157,37
20 A 40	20,00000	1	20,00000	8,97700	R\$ 179,54	8,51400	R\$ 170,26	R\$ 349,80
40 A 700	6,70300	1	6,70300	10,21100	R\$ 68,44	9,68400	R\$ 64,91	R\$ 133,35
200 A 99999								
TOTAL	46,70300		46,70300		R\$ 379,89		R\$ 360,52	R\$ 740,41

Descrição dos serviços / lançamentos	R\$
Apuracao meter 10 de agua	R\$ 379,89
Tratamento de agua com cloro e tratamento LDT	R\$ 360,52
TOTAL A PAGAR	R\$ 740,41

Apuração do consumo de energia - CEMIG

Medição anterior kWh	Medição atual kWh	Consumo no mês kWh
Consumo Total		1536,9
Consumo medidor Cozinha	1910,7	1462,9
Consumo medidor Refeitório	734,7	8,4
Consumo medidor Aquecimento (telhado)	3380,6	65,6

KWh x valor do KWh	1536,9	0,534923471
TOTAL A PAGAR		R\$ 822,12

De acordo:

Flávia Mendes Lucidello Galvão
 Fiscal do Contrato
 Cedente

Rafaela Moura da Silva
 Terraço Comercio de Alimentos
 CNPJ 29.454.966/0001-80
 Cessionaria



Emitido em 23/04/2019

PROTOCOLO DE ENTREGA DE DOCUMENTOS Nº 24/2019 - CGST (11.01.39.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 23/04/2019 15:23)
ALESSANDRA ROSA PINHEIRO GONCALVES
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
2789411

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número:
24, ano: **2019**, tipo: **PROTOCOLO DE ENTREGA DE DOCUMENTOS**, data de emissão: **23/04/2019** e o código
de verificação: **1878f62427**

NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNOE/GRAX 370 310400058 27 01 01 320



AGÊNCIA MAIS PRÓXIMA
R BERNARDO AROEIRA 261
CENTRO
De 08:00 as 17:00

Fale com a
COPASA 115

Pág.: 01/01

CEFET CAMPUS I V
AV MINISTRO OLAVO DRUMMOND 25
SAO GERALDO ARAXA MG
CNPJ: 17.220.203/0001-96 CEP: 38180-510

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73440829-1	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 004 128 577 6

MATRÍCULA

0 002 003 633 7

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS						
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública	
C09S 0013190	18337 19/12/2019	18125 21/11/2019	212	212.000	22/01/2020	Água						1
			Dias de consumo: 28			Esgoto						1

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros			Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
				1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros								
DEZ/2019	212.000	28	7.571	FI X A	--	1	--	--	21,84	--	--	21,25	43,09
NOV/2019	331.000	30	11.033	0 A 5	5,00000	1	5,00	3,18000	15,90	3,12000		15,60	31,50
OUT/2019	319.000	32	9.968	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,00200	20,01	3,91300		19,57	39,58
SET/2019	347.000	29	11.965	10 A 20	10,00000	1	10,00	8,43600	84,36	8,21300		82,13	166,49
AGO/2019	228.000	31	7.354	20 A 40	20,00000	1	20,00	9,42500	188,50	9,17800		183,56	372,06
JUL/2019	228.000	28	8.142	40 A 200	160,00000	1	160,00	10,72600	1.716,16	10,44400	1.671,04	1.671,04	3.387,20
JUN/2019	385.000	33	11.666	200 A 99999	12,00000	1	12,00	11,55700	138,68	11,25700	135,08	135,08	273,76
MAI/2019	261.000	29	9.000	SOMA	212,00000		212,00		2.185,45		2.128,23	2.128,23	4.313,68
ABR/2019	408.000	32	12.750										
MAR/2019	393.000	31	12.677										
FEV/2019	184.000	28	6.571										
JAN/2019	87.000	33	2.636										
VOLUME RATEADO												m³	

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
280	280.000
SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO	
7.571	LITROS DE ÁGUA
Água	Esgoto
78,05	76,00

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	2185,45
ESGOTO DINAMICO COM COLETA E TRATAMENTO - EDT	2128,23
ENTREGA CORREIO	2,43
RETENCAO LEI 9430/96	409,01-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	9,26
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	2,79

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 258,66

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.

INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Furoreto(*)	Turbidez
	Totais					
Mínimo	80	80	20	80	0	80
Analisadas	86	86	24	86	0	86
Fora Padrões	0	0	0	0	0	0
Dentro Padrões	86	86	24	86	0	86

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:

Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

07/02/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$3.919,15

INFORMAÇÕES GERAIS

LEITURA CONFIRMADA

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 002 003 633 7	001.19.73440829-1	12/2019	07/02/2020	*****R\$3.919,15

8261000039-5 19150019100-9 11973440829-5 13104000582-2

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNOE/GRAX 368 310400058 25 09 06 060

AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMAR BERNARDO AROEIRA 261
CENTRO
De 08:00 as 17:00Fale com a
COPASA **115**

Pág.: 01/01

CEFET CAMPUS IV
AV MINISTRO OLAVO DRUMMOND
SAO GERALDO

ARAXA

1000

MG

CEP: 38180-510

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.20.01276441-9	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 004 128 577 6

MATRÍCULA

0 000 537 197 0

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS							
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública		
A07S 0224448	2031 18/12/2019	2030 19/11/2019	1	1.000	20/01/2020	Água						1	
			Dias de consumo: 29		Esgoto								

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO PUBLICO

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$ / Mil Litros Água	Valor	R\$/Mil	Valor	Sub
									Água R\$	Litros Esgoto	Esgoto R\$	Total R\$
DEZ/2019	1.000	29	34	FI X A	--	1	--	--	21,84	--	0,00	21,84
NOV/2019	2.000	32	62	0 A 5	0,00000	1	0,00	0,00000	3,18	0,00000	0,00	3,18
OUT/2019	2.000	30	66									
SET/2019	3.000	29	103									
AGO/2019	5.000	33	151									
JUL/2019	0											
JUN/2019	0											
MAI/2019	0											
ABR/2019	0											
MAR/2019	19.000	33	575	SOMA	0,00000		0,00		25,02		0,00	25,02
FEV/2019	15.000	28	535						VOLUME RATEADO			m ³
JAN/2019	16.000	31	516									

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
2	2.000

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	25,02
RETENCAO LEI 9430/96	2,37-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	0,05

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

34 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
0,86	0,00

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 1,49

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia	Floretos(*)	Turbidez
	Totais					
Cloro	80	80	20	80	0	80
Analizadas	86	86	24	86	0	86
Fora Padrões	0	0	0	0	0	0
Dentro Padrões	86	86	24	86	0	86

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:
Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

28/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$22,70

INFORMAÇÕES GERAIS

LEITURA CONFIRMADA

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 000 537 197 0	001.20.01276441-9	12/2019	28/01/2020	*****R\$22,70

82660000000-2 22700019100-6 12001276441-7 93104000582-5

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNMT/GRBO 055 310620058 99 31 01 200



AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMA

AV AMAZONAS 3550
BARROCA
De 08:30 as 17:00

Fale com a
COPASA **115**

Pág.: 01/01

CEFET MG
AV AMAZONAS
NOVA SUI SSA
CNPJ: 17.220.203/0001-96

5253
BELO HORIZONTE

CEP: 30421-169
MG

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.72527089-3	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 000 521 213 4

MATRÍCULA

0 000 199 951 6

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS								
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública			
F08S 0003577	109583 13/12/2019	108443 13/11/2019	1140	1.140.000	15/01/2020	Água								1
			Dias de consumo: 30			Esgoto								1

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO PUBLICO

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor		Sub Total R\$
									Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	
DEZ/2019 A	1.140.000	30	38.000	FI XA	--	1	--	--	21,84	--	43,09
NOV/2019	1.140.000	30	38.000	0 A 5	5,00000	1	5,00	3,18000	15,90	3,12000	31,50
OUT/2019	1.619.000	32	50.593	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,00200	20,01	3,91300	39,58
SET/2019	1.803.000	30	60.100	10 A 20	10,00000	1	10,00	8,43600	84,36	8,21300	166,49
AGO/2019	1.341.000	32	41.906	20 A 40	20,00000	1	20,00	9,42500	188,50	9,17800	372,06
JUL/2019	1.231.000	30	41.033	40 A 200	160,00000	1	160,00	10,72600	1.716,16	10,44400	3.387,20
JUN/2019	1.236.000	28	44.142	200 A 99999	940,00000	1	940,00	11,55700	10.863,58	11,25700	21.445,16
MAI/2019	1.319.000	33	39.969	SOMA	1140,00000		1.140,00		12.910,35		25.485,08
ABR/2019	1.298.000	28	46.357								
MAR/2019	1.037.000	31	33.451								
FEV/2019	762.000	28	27.214								
VOLUME RATEADO											m ³

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
1434	434.000

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

38.000 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
430,34	419,15

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	12910,35
ESGOTO DINAMICO COM COLETA E TRATAMENTO - EDT	12574,73
RETENCAO LEI 9430/96	2412,08-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	32,10
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	7,46

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 1.525,42

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.

INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Fuoretto(*)	Turbidez
	Totais					
Mínimo	582	582	136	0	0	136
Analisadas	661	660	212	660	0	660
Fora Padrões	0	14	0	0	0	7
Dentro Padrões	661	646	212	660	0	653

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:
Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

10/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$23.112,56

INFORMAÇÕES GERAIS

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 000 199 951 6	001.19.72527089-3	12/2019	10/01/2020	*****R\$23.112,56

82630000231-6 12560019100-6 11972527089-4 33106200582-1

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNMT/GRBO 290 310620058 81 21 14 330



AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMA

AV AMAZONAS 3550
BARROCA
De 08:30 as 17:00

Fale com a
COPASA **115**

CEFET CAMPUS I
R ALPES
NOVA SUI SSA

533
BELO HORIZONTE

CEP: 30421-145
MG

Pág.: 01/01

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73502073-3	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 000 513 975 2

MATRÍCULA

0 000 194 422 3

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS						
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública	
Y15N 0175860	1027 20/12/2019	1015 22/11/2019	12	12.000	22/01/2020	Água						1
			Dias de consumo: 28			Esgoto						1

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros			Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
				FI XA	O A 5	5 A 10							
DEZ/2019	12.000	28	428	FI XA	--	1	--	--	21,84	--	--	21,25	43,09
NOV/2019	14.000	30	466	O A 5	5,00000	1	5,00	3,18000	15,90	3,12000	--	15,60	31,50
OUT/2019	16.000	30	533	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,00200	20,01	3,91300	--	19,57	39,58
SET/2019	17.000	32	531	10 A 20	2,00000	1	2,00	8,43600	16,87	8,21300	--	16,43	33,30
AGO/2019	11.000	30	366										
JUL/2019	22.000	29	758										
JUN/2019	16.000	33	484										
MAI/2019	27.000	29	931										
ABR/2019	24.000	33	727										
MAR/2019	21.000	30	700										
FEV/2019	25.000	28	892										
JAN/2019	16.000	33	484										
				SOMA	12,00000		12,00		74,62			72,85	147,47
												VOLUME RATEADO	m ³

CALCULO PUBLICO

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
16	16.000

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	74,62
ESGOTO DINAMICO COM COLETA E TRATAMENTO - EDT	72,85
ENTREGA CORREIO	2,43
RETENCAO LEI 9430/96	14,20-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	0,31
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	0,07

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

428 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
2,66	2,60

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 8,98

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.

INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n° 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia	Floretos(*)	Turbidez
	Totais					
Mínimo	582	582	136	0	0	136
Analisadas	661	660	212	660	0	660
Fora Padrões	0	14	0	0	0	7
Dentro Padrões	661	646	212	660	0	653

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:
Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

08/02/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$136,08

INFORMAÇÕES GERAIS

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 000 194 422 3	001.19.73502073-3	12/2019	08/02/2020	*****R\$136,08

8262000001-4 36080019100-7 11973502073-5 33106200582-1

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNCE/GRDV 364 312230052 14 04 20 120

AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMAR RIO GRANDE DO SUL 888
CA PLANTAO 115 CENTRO
De 08:00 as 17:00Fale com a
COPASA **115**

Pág.: 01/01

CEFET MG
R CASTRO ALVES
CATALAO

DI VI NOPOLI S 410

CEP: 35501-205
MG

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.72273197-1	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 023 097 064 8

MATRÍCULA

0 012 503 221 8

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS						
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública	
Y12S 0303086	98 12/12/2019	97 12/11/2019	1	1.000		Água						1
			Dias de consumo: 30			Esgoto						1

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO PUBLICO

	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
DEZ/2019	1.000	30	33	FI X A	--	1	--	--	21,84	--	6,93	28,77
NOV/2019	1.000	29	34	O A 5	1,00000	1	1,00	3,18000	3,18	0,98000	0,98	4,16
OUT/2019	1.000	32	31									
SET/2019	2.000	30	66									
AGO/2019	1.000	32	31									
JUL/2019	0											
JUN/2019	6.000	29	206									
MAI/2019	2.000	33	60									
ABR/2019	3.000	28	107	SOMA	1,00000		1,00		25,02		7,91	32,93
MAR/2019	0											
FEV/2019	0											
JAN/2019	0											
										VOLUME RATEADO		m ³

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
1	1.000

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	25,02
ESGOTO DINAMICO COM COLETA - EDC	7,91
ENTREGA CORREIO	2,43
RETENCAO LEI 9430/96	3,35-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	0,05
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	0,02

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

33 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
0,83	0,26

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 2,11

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período:	10/2019					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Fuoretto(*)	Turbidez
Minimo	143	143	45	143	0	143
Analisadas	243	243	172	243	0	243
Fora Padrões	0	3	0	0	0	0
Dentro Padrões	243	240	172	243	0	243

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:
Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

10/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$32,08

INFORMAÇÕES GERAIS

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 012 503 221 8	001.19.72273197-1	12/2019	10/01/2020	*****R\$32,08

82630000000-5 32080019100-1 11972273197-1 13122300522-7

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNCE/GRDV 367 312230052 17 26 29 200

AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMAR RIO GRANDE DO SUL 888
CA PLANTAO 115 CENTRO
De 08:00 as 17:00Fale com a
COPASA **115**

Pág.: 01/01

CEFET MG

R ALVARES DE AZEVEDO

400

CEP: 35503-822

JARDIM BELVEDERE

DI VI NOPOLI S

MG

CNPJ: 17.220.203/0001-96

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73142212-8	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 023 097 064 8

MATRÍCULA

0 011 487 877 3

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS						
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública	
B13S 0027176	30870 17/12/2019	30575 18/11/2019	295	295.000		Água						1
			Dias de consumo: 29			Esgoto						1

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO PUBLICO

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros			Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
				1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros								
DEZ/2019	295.000	29	10.172	FI XA	--	1	--	--	21,84	--	--	6,93	28,77
NOV/2019	399.000	32	12.468	0 A 5	5,00000	1	5,00	3,18000	15,90	0,98000		4,90	20,80
OUT/2019	517.000	30	17.233	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,00200	20,01	1,22000		6,10	26,11
SET/2019	667.000	29	23.000	10 A 20	10,00000	1	10,00	8,43600	84,36	2,66800		26,68	111,04
AGO/2019	709.000	33	21.484	20 A 40	20,00000	1	20,00	9,42500	188,50	2,97600		59,52	248,02
JUL/2019	493.000	30	16.433	40 A 200	160,00000	1	160,00	10,72600	1.716,16	3,38700		541,92	2.258,08
JUN/2019	559.000	31	18.032	200 A 99999	95,00000	1	95,00	11,55700	1.097,92	3,64000		345,80	1.443,72
MAI/2019	501.000	31	16.161	SOMA	295,00000		295,00		3.144,69			991,85	4.136,54
ABR/2019	450.000	28	16.071										
MAR/2019	391.000	33	11.848										
FEV/2019	224.000	28	8.000										
JAN/2019	147.000	31	4.741										
VOLUME RATEADO												m³	

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
504	504.000
SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO	
10.172 LITROS DE ÁGUA	
Água	Esgoto
108,43	34,20

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	3144,69
ESGOTO DINAMICO COM COLETA - EDC	991,85
ENTREGA CORREIO	2,43
RETENCAO LEI 9430/96	394,95-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	27,16
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - ESGOTO	13,21

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 249,76

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Fuoreto(*)	Turbidez
	Totais					
Mínimo	143	143	45	143	0	143
Analisadas	243	243	172	243	0	243
Fora Padrões	0	3	0	0	0	0
Dentro Padrões	243	240	172	243	0	243

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:

Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

11/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$3.784,39

INFORMAÇÕES GERAIS

LEITURA CONFIRMADA

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 011 487 877 3	001.19.73142212-8	12/2019	11/01/2020	*****R\$3.784,39

8262000037-8 84390019100-1 11973142212-5 83122300522-2

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNSL/GRUA 669 313840059 02 90 05 020

AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMAR PRESIDENTE CARLOS LUZ 638
CENTRO
De 08:00 as 17:00Fale com a
COPASA **115**SERVICO SOCIAL DA INDUSTRIA DRMG
R JOSE PERES
DESENGANO

LEOPOLDINA 548

CEP: 36700-001
MG

Pág.: 01/01

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73395804-1	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 004 668 965 0

MATRÍCULA

0 002 197 517 5

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS								
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública			
C12S 0013616	3671 19/12/2019	3623 20/11/2019	48	48.000		Água			1					
			Dias de consumo: 29		Esgoto									

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO COMERCIAL

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros	Consumo da faixa em 1.000 Litros	Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
DEZ/2019	48.000	29	1.655	FI XA	--	1	--	--	26,22	--	0,00	26,22
NOV/2019	163.000	30	5.433	0 A 5	5,00000	1	5,00	3,38000	16,90	0,00000	0,00	16,90
OUT/2019	123.000	32	3.843	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,43100	22,16	0,00000	0,00	22,16
SET/2019	224.000	29	7.724	10 A 20	10,00000	1	10,00	8,92900	89,29	0,00000	0,00	89,29
AGO/2019	286.000	33	8.666	20 A 40	20,00000	1	20,00	10,23200	204,64	0,00000	0,00	204,64
JUL/2019	155.000	30	5.166	40 A 200	8,00000	1	8,00	11,08900	88,71	0,00000	0,00	88,71
JUN/2019	200.000	29	6.896									
MAI/2019	323.000	28	11.535									
ABR/2019	182.000	19	9.578									
MAR/2019	172.000	31	5.548									
FEV/2019	261.000	28	9.321									
JAN/2019	126.000	33	3.818									
VOLUME RATEADO											m ³	

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
163	163.000

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	447,92
ENTREGA CORREIO	2,43
MULTA P/ATRASSO /MES 11/2019 FAT: 00119672510518	34,64
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	3,42

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

1.655 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
15,44	0,00

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 32,23

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia	Fuoreto(*)	Turbidez
	Totais					
Cloro	50	50	10	50	0	50
Coliformes	66	66	57	66	55	57
Cor	0	0	0	0	0	0
Escherichia	66	66	57	66	55	57
Fuoreto						
Turbidez						

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:

Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

11/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$488,41

AVISO DE CONTAS VENCIDAS: NUMERO 0111973395804-1

MES/ANO	VALOR	VENCIMENTO	MES/ANO	VALOR	VENCIMENTO
11/2019	1.758,01	09/12/2019			

ATE 17/12/2019 NAO ACUSAMOS PAGAMENTO DO(S) SEU(S) DEBITO(S).
EVITE O CORTE, REGULARIZE PAGAMENTO. DESCONSIDERE, CASO JA
TENHA SIDO PAGO.

INFORMAÇÕES GERAIS

LEITURA CONFIRMADA

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 002 197 517 5	001.19.73395804-1	12/2019	11/01/2020	*****R\$488,41

8264000004-6 88410019100-3 11973395804-3 13138400592-5

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNSL/GRUA 669 313840059 02 90 04 140

AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMAR PRESIDENTE CARLOS LUZ 638
CENTRO
De 08:00 as 17:00Fale com a
COPASA **115**CEFET CAMPUS III
R JOSE PERES
DESENGANO

LEOPOLDINA 248

MG CEP: 36700-001

Pág.: 01/01

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73067170-1	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 002 218 798 4

MATRÍCULA

0 001 048 734 4

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS						
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública	
Y09S 5796868	34 19/12/2019	25 20/11/2019	9	9.000		Água		1				
			Dias de consumo: 29		Esgoto							

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

CALCULO RESIDENCIAL

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros			Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
				0 A 5	5 A 10	10 A 15							
DEZ/2019	9.000	29	310	FI XA	--	1	--	--	17,49	--	--	0,00	17,49
NOV/2019	0			0 A 5	5,00000	1	5,00	1,34000	6,70	0,00000	0,00	0,00	6,70
OUT/2019	0			5 A 10	4,00000	1	4,00	3,40300	13,61	0,00000	0,00	0,00	13,61
SET/2019	0												
AGO/2019	0												
JUL/2019	0												
JUN/2019	0												
MAI/2019	0												
ABR/2019	0												
MAR/2019	0												
FEV/2019	0												
JAN/2019	0												
				SOMA	9,00000		9,00		37,80			0,00	37,80
												VOLUME RATEADO	m ³

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
2	2.000

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	37,80
RET.LEI 9430/96	3,57-

SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO

310 LITROS DE ÁGUA

Água	Esgoto
1,30	0,00

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 2,49

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n° 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n° 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Fúeureto(*)	Turbidez
Minimo	50	50	10	50	0	50
Analisadas	66	66	57	66	55	57
Fora Padrões	0	0	0	0	0	0
Dentro Padrões	66	66	57	66	55	57

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:
Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

11/01/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$34,23

INFORMAÇÕES GERAIS

USO ATÍPICO DE AGUA, CONFORME RESOLUCAO 40 ARSAE-MG.

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 001 048 734 4	001.19.73067170-1	12/2019	11/01/2020	*****R\$34,23

82660000000-2 34230019100-0 11973067170-6 13138400592-5

(AUTENTICAR NO VERSO)



NOTA FISCAL / FATURA DE SERVIÇOS

Companhia de Saneamento de Minas Gerais

Rua Mar de Espanha,525 - Santo Antônio - BH - MG / CEP: 30.330-900

CNPJ:17.281.106/0001-03 Insc. Estadual: 062.000.139.0014

www.copasa.com.br - Agência Virtual www.arsae.mg.gov.br - Agência Reguladora

UNSL/GRUA 669 313840059 02 90 07 020

COPASA**AGÊNCIA
MAIS
PRÓXIMA**R PRESIDENTE CARLOS LUZ 638
CENTRO
De 08:00 as 17:00**Fale com a
COPASA 115**CEFET CAMPUS III
R JOSE PERES
DESENGANO
CNPJ: 17.220.203/0001-96

LEOPOLDINA

558

MG

CEP: 36700-001

Pág.: 01/01

REFERÊNCIA DA FATURA

Número	Data de Emissão	Data de Apresentação	Mês
001.19.73395805-0	10/02/2020	10/02/2020	12/2019

IDENTIFICADOR USUÁRIO

0 002 218 798 4

MATRÍCULA

0 001 048 744 1

HIDRÔMETRO	LEITURA		CONSUMO FATURADO		PRÓXIMA LEITURA	QUANTIDADE DE UNIDADES ATENDIDAS												
	Atual	Anterior	m3	Litros		Serviço	Social	Residencial	Comercial	Industrial	Pública							
B12S 0022328	569 19/12/2019	389 20/11/2019	180	180.000		Água						1						
			Dias de consumo: 29		Esgoto													

HISTÓRICO DE CONSUMO

TARIFA

Mês	Volume Faturado Litros	Dias entre medições	Média diária Litros	Faixas de consumo em 1.000 Litros			Unidades Atendidas	Volume Total	R\$/ Mil Litros Água	Valor Água R\$	R\$/Mil Litros Esgoto	Valor Esgoto R\$	Sub Total R\$
				0 A 5	5 A 10	10 A 20							
DEZ/2019	180.000	29	6.206	FI XA	--	1	--	--	21,84	--	--	0,00	21,84
NOV/2019	257.000	30	8.566	0 A 5	5,00000	1	5,00	3,18000	15,90	0,00000	--	0,00	15,90
OUT/2019	211.000	32	6.593	5 A 10	5,00000	1	5,00	4,00200	20,01	0,00000	--	0,00	20,01
SET/2019	137.000	29	4.724	10 A 20	10,00000	1	10,00	8,43600	84,36	0,00000	--	0,00	84,36
AGO/2019	64.000	33	1.939	20 A 40	20,00000	1	20,00	9,42500	188,50	0,00000	--	0,00	188,50
JUL/2019	113.000	30	3.766	40 A 200	140,00000	1	140,00	10,72600	1.501,64	0,00000	--	0,00	1.501,64
JUN/2019	166.000	29	5.724										
MAI/2019	178.000	29	6.137										
ABR/2019	184.000	32	5.750	SOMA	180,00000		180,00		1.832,25			0,00	1.832,25
MAR/2019	137.000	31	4.419										
FEV/2019	108.000	28	3.857										
JAN/2019	41.000	33	1.242										
VOLUME RATEADO												m³	

CONSUMO MÉDIO

m ³	litros
214	214.000
SEU CONSUMO/CUSTO DIÁRIO	
6.206 LITROS DE ÁGUA	
Água	Esgoto
63,18	0,00

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/LANÇAMENTOS

ABASTECIMENTO DE AGUA	1832,25
ENTREGA CORREIO	2,43
RETENCAO LEI 9430/96	173,93-
COBRANCA PELO USO DE RECURSOS HIDRICOS - AGUA	5,86

TRIBUTOS INCIDENTES SOBRE O FATURAMENTO: PIS/COFINS - VALOR: R\$ 109,99

POUPE TEMPO. DEBITO AUTOMATICO.
MELHOR PARA VOCE. CONSULTE SEU BANCO.INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE DA ÁGUA
(Port. n 2914 - Mins. da Saúde - Dec. n 5440)

Período: 10/2019	Número de Amostras					
	Cloro	Coliformes	Cor	Escherichia Coli	Fuoretto(*)	Turbidez
Minimo	50	50	10	50	0	50
Analisadas	66	66	57	66	55	57
Fora Padrões	0	0	0	0	0	0
Dentro Padrões	66	66	57	66	55	57

Observações: *Não obrigatório Significado dos parâmetros: Acesse : www.copasa.com.br

PAGANDO ATÉ O VENCIMENTO VOCÊ EVITA:

Cobrança de multa de 2%, juros de mora e atualização monetária,
emissão de aviso de débito e suspensão do fornecimento

VENCIMENTO

07/02/2020

TOTAL A PAGAR

*****R\$1.666,61

INFORMAÇÕES GERAIS

LEITURA CONFIRMADA

BAIXE O APP COPASA DIGITAL NO SEU CELULAR

EM CASO DE ORDEM DE PAGAMENTO, MENCIONAR O NÚMERO DESSA FATURA

2ª via emitida em: 10/02/2020

CÓD. DÉBITO AUTOMÁTICO	NÚMERO DA FATURA	MÊS/REF.:	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
0 001 048 744 1	001.19.73395805-0	12/2019	07/02/2020	*****R\$1.666,61

8262000016-2 66610019100-4 11973395805-0 03138400592-7

(AUTENTICAR NO VERSO)

COPASA



Emitido em 10/02/2020

NOTA FISCAL Nº REFERENTE A DEZEMBRO/2020 - PREF (11.01.25.07)
(Nº do Documento: 107)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 10/02/2020 15:18)

VAGNER ALVES DE ALMEIDA

ENGENHEIRO-AREA

2852763

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número:
107, ano: **2020**, tipo: **NOTA FISCAL**, data de emissão: **10/02/2020** e o código de verificação: **e1f1fd9994**

Estimativa do consumo de água em restaurantes na cidade de Cascavel - PRDavid Prado de Souza¹, Reieli Knoner Santos² e Reginaldo Ferreira Santos^{1,3}

¹ Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Unioeste, Curso de Engenharia Civil. Rua Universitária n. 1619, CEP: 85819-110. Bairro Universitário, Cascavel, PR.

² Centro Universitário Adventista de São Paulo - UNASP, Curso de Engenharia Civil. Estrada Municipal Pr. Walter Boger, s/n, CEP: 13165-970, Lagoa Bonita - Engenheiro Coelho, SP

³ Faculdade Assis Gurgacz – FAG, Curso de Agronomia. Avenida das Torres n. 500, CEP: 85.806-095, Bairro Santa Cruz, Cascavel, PR.

reci.santos@hotmail.com, reginaldo.santos@unioeste.br

Resumo: O presente trabalho apresenta a caracterização do consumo de água em estabelecimento comercial tipo restaurante, baseado na determinação e validação de parâmetros considerados representativos ao número de refeições servidas por mês e a área útil comercial através da correlação dos mesmos com o consumo de água. Foram obtidos dados considerados importantes ao processo de parametrização para a amostra de restaurantes selecionada, 12 estabelecimentos aproximadamente, mediante a utilização de questionários aplicados através de pesquisa de campo, e na sequência analisar os parâmetros selecionando-os e cruzando-os com os dados de monitoração. O resultado deste cruzamento permitiu validar alguns parâmetros que devem ser correlacionados com o consumo de água. Pelos resultados avaliados pode se concluir que o resultante do coeficiente de correlação que mais se ajustou foi entre o número de refeições servidas e o consumo médio mensal de água e que a informação colhida pela literatura sugerindo que para o dimensionamento de reservatórios de água seja de 25 litros por refeição não se mostrou fora da realidade porque no estudo a média de consumo ficou em 11 litros de água por refeição.

Palavras-chave: Consumo, restaurantes, correlação.

Study about water consumption in restaurants in the city of Cascavel - PR

Abstract: This article presents the characterization of water consumption in a commercial establishment like a restaurant, based on the determination and validation of parameters considered representative of the number of meals served per month and commercial floor space by correlation with water consumption. We obtained data considered important to the process parameter for the sample of selected restaurants, approximately 12 establishments, through the use of questionnaires through field research, and analyze the following parameters by selecting them and crossing them with monitoring data. The result of this cross allowed us to validate certain parameters to be correlated with the consumption of water. The results evaluated can be concluded that the resulting correlation coefficient was more fit between the number of meals served and the average monthly consumption of water and that the information gleaned from the literature suggest that for the design of water reservoirs is 25 liters per meal was not unrealistic because the study was the average consumption of 11 liters of water per meal.

Key words: Consumption, restaurants, correlation.

Introdução

A água é um bem fundamental para a manutenção da vida no planeta. Existe, por alguns, a falsa ideia de que esse recurso é infinito. Entretanto, o saneamento básico, o déficit habitacional, o consumo predatório e as próprias causas naturais têm afetado a sua disponibilidade.

A concentração dos recursos hídricos em regiões de menor densidade populacional, tornam o cenário do abastecimento de água atual e futuro preocupante, mesmo em um país como o Brasil, que possui cerca de 12% da água mundial. Estudos levantados pela Agencia Nacional das Águas (Ana), mostra que 40% da água retirada no país são desperdiçadas. A água é um bem finito, portanto deve ser utilizada de forma racional.

De acordo com Gonçalves et al. (2005) devido ao crescimento acelerado dos grandes centros urbanos, as dificuldades de obtenção de financiamentos, o aumento dos investimentos necessários para a realização de projetos, as obras de captação de água das cidades são realizadas cada vez mais distantes do esperado, o que pode provocar, segundo o autor, conflitos de uso. Países como Inglaterra, Estados Unidos e Holanda, inclusive, já adotam sistemas de certificação da eficiência dos edifícios no que se refere ao uso da água (Silva, 2000).

Há necessidade de se equilibrar a preservação ambiental em uma construção, atendendo às necessidades de todos os envolvidos através da conservação de água em toda a cadeia produtiva da construção civil. As edificações projetadas e construídas com enfoque sustentável minimizam o uso dos recursos naturais e diminui os impactos ambientais. Para Vasquez e Araújo (2010) a concepção sustentável deve estar relacionada com as necessidades básicas de higiene e saúde, e também com as evolutivas noções de conforto e desempenho. Para estes autores, embora, o Brasil tenha condições favoráveis em relação à quantidade e a qualidade de água, a forma de seu uso, ainda não ocorre de maneira correta e responsável.

A disponibilidade de água em quantidade e qualidade representa um dos principais desafios em áreas urbanas brasileiras que vem sofrendo intenso processo de urbanização. De acordo com Ramão e Wadi (2010) o processo de urbanização no território nacional é um fenômeno não uniforme, em decorrência de diferentes regiões sofrerem impactos sócio-econômicos e ambientais de formas desiguais. A Região Sul, especificamente o Estado do Paraná, vem passando por intenso processo de crescimento demográfico e urbanização. A população total do Estado passou de 2,1 milhões de habitantes em 1950 para 7 milhões em 1970, e atingiu a cifra de 9,5 milhões de habitantes no final do último milênio (Moura, 2004).

Em 2002, de acordo com dados do IBGE, 83,13% da população paranaense residia em áreas urbanas em razão da crescente evolução populacional, como é o caso da cidade de Cascavel, PR, que é localizada no Oeste do Paraná, considerada a cidade pólo regional. Neste sentido, torna-se adequado a elaboração de estudos de expansão do sistema de abastecimento de água e de previsões de demanda para se minimizar os riscos de desabastecimento.

Para Hasegawa et al., (2010) é de fundamental importância o conhecimento de estimativas de consumo residenciais, bem como comerciais por saber que o consumo de água bem como a produção é variável no tempo e no espaço. Já Zahed Filho (1990) afirma que a operação dos sistemas de abastecimento e distribuição de água, requer ajustes frequentes em resposta à variação da demanda, a fim de minimizar os custos da distribuição.

Os rápidos avanços científicos e tecnológicos têm levado as companhias de saneamento a investir largamente na automação de seus sistemas de abastecimento de água, o que vem facilitando o gerenciamento de dados em tempo real de vazão, pressão e consumo. Neste sentido, as empresas de saneamento podem hoje melhor aperfeiçoar as operações de serviços de captação, tratamento, distribuição de água, o que reduz os custos relacionados, a perdas físicas, a energia e o uso de produtos químicos (Falkenberg, 2005).

O conhecimento prévio das estimativas de consumo de um ramo comercial poderá permitir a correta tomada de decisão do dimensionamento hidráulico de uma construção. Esta mesma informação poderá subsidiar o gerenciamento operacional das empresas de abastecimento bem como para as empresas construtoras de unidades comerciais.

Para os fabricantes de materiais hidráulicos e sanitários os dados percentuais de consumo de água em uma unidade de construção nunca serão iguais, pois as distribuições do consumo de água dependem de inúmeros fatores, entre eles, a pressão da água, a cultura das pessoas, existência ou não de máquina de lavar roupa e ou louça, tipo de chuveiro elétrico ou com aquecimento central.

De acordo com Tsutiya (2006) o consumo de água depende de vários fatores, entre eles pode se citar o clima, renda familiar, características da habitação, características do abastecimento de água, gerenciamento do sistema de abastecimento, e a características culturais da comunidade. Este consumo de acordo com o autor pode variar de 50 a 300 litros para consumo doméstico, de 2 a 250 litros quando se tratar de construção para uso comercial, de 1 a 150 quando para estabelecimento público e de 1 a 400 litros quando se tratar de uso industrial sendo considerado neste último além do uso humano, o doméstico, o incorporado ao produto, o utilizada no processo de produção e a água perdida ou para usos não rotineiros.

Os diversos programas de uso racional de água desenvolvidos nos últimos anos em edifícios atestam que, aliando sistemas e componentes economizadores de água à sensibilização e treinamento dos usuários, e a um programa contínuo de manutenção, é possível reduzir drasticamente o desperdício de água. Assim, a gestão da demanda, que envolve todas essas ações, e o acompanhamento do consumo ao longo do tempo podem resultar em consumos efetivamente menores, mantendo-se o desempenho do sistema predial.

Em determinadas tipologias de edifícios, principalmente naquelas em que exista um sistema de gestão da água, o emprego de fontes alternativas para usos que prescindam da água potável, como descargas de bacias sanitárias, lavagem de pisos, irrigação paisagística, entre outros, tem se demonstrado também importante para a conservação de água. Nesse sentido, a água pluvial, as águas servidas (reuso), entre outras fontes, têm sido consideradas na definição do suprimento de água dos edifícios, de forma complementar à rede pública de abastecimento.

Evidentemente que, quando se adota uma fonte alternativa de água, a gestão da água de abastecimento passa a ser dividida e não mais de exclusiva responsabilidade das concessionárias, devendo-se atentar para os riscos à saúde pública envolvidos num sistema como esse.

As questões relativas à adoção de sistemas de reuso de água em edifícios residenciais, tendo em vista a realidade nacional, merecem ainda um maior aprofundamento – é desaconselhável o seu emprego a não ser em situações específicas.

A NBR 5626/82 recomenda, no seu item 3.4: “O desenvolvimento do projeto das instalações de água fria deve ser conduzido concomitantemente, e em conjunto (ou em equipe de projeto), com os projetos de arquitetura, estrutura e de fundações do edifício, de modo que se consiga a mais perfeita harmonia entre todas as exigências técnico-econômicas envolvidas.”

Muitas empresas de saneamento vêm trabalhando, para adotar um programa de uso racional de água. O objetivo é identificar as melhores ações de redução do consumo de água necessário para avaliar o potencial de redução que o imóvel apresenta. Quanto maior for o consumo, maiores as alternativas para redução.

No Brasil, não diferente do restante de outros países do globo, vem passando por rápidas transformações geográficas da população. A explosão demográfica ocorrida a partir da década de 70 tem levado técnicos e governantes a uma triste realidade, a redução rápida e brusca da água doce do planeta. Se junta a este fato o enorme desperdício desenfreado. Estima-se hoje que a água doce será um dos grandes problemas da humanidade neste novo milênio. Dados apresentados pela ANEEL/ANA (2002), descrevem que dos 1,5 milhões de

quilômetros cúbicos de água existente no planeta, cerca de 97,5% trata-se de água salgada, 2,493% na forma de geleiras ou localizadas em lençóis freáticos profundos, resultado apenas 0,007% de água de fácil acesso para o consumo humano (água doce em rios, lagos, lençol freático superficial).

Apesar do maior reservatório mundial de água doce do mundo estar localizado no país, fica cada dia mais evidente que, em função do diferenciado crescimento econômico brasileiro, é possível verificar-se que, em poucas décadas as reservas de água-doce poderão não ser suficientes para suprir as a crescente demanda do consumo de água (Inmetro, 2007). É imprescindível que as edificações sejam projetadas e construídas dentro de um enfoque incluindo o desenvolvimento sustentável para se minimizar o uso dos recursos naturais renováveis e diminuir os impactos ambientais, o que poderá tornar viável o uso desses recursos para as próximas gerações. (Vasquez e Araújo, 2010).

No caso específico dos projetos de instalações prediais e hidros sanitárias de construções comerciais, a concepção sustentável deve estar relacionada as necessidades básicas de higiene e saúde dos funcionários e clientes, bem como as evolutivas noções de conforto e desempenho. Para Vasquez e Araújo (2010). Embora o Brasil ainda tenha uma situação privilegiada em relação à quantidade e a qualidade de sua água, a forma de seu uso não vem ocorrendo de maneira correta e responsável.

Durante a concepção do empreendimento, são elaborados projetos tais como, arquitetônico, elétrico, estrutural, previ-incêndio e hidros sanitário. O projeto do subsistema hidros sanitário comercial é muito específico, nele estão contidos normalmente os traçados das instalações de água fria, de água quente, de esgoto e de águas pluviais. Estes projetos, além de dever atender aos requisitos estabelecidos pelas leis federais, estaduais, municipais, da concessionária ou outro órgão competente deve também atender também segundo Vasquez e Araújo (2010) a segurança, conforto e racionalização.

No Brasil, no ano de 1997, o Ministério do Planejamento, do Programa Nacional de Combate ao Desperdício de Água e do Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade da Construção Habitacional lançou as principais ações em âmbito federal em direção ao uso racional da água (MPO/SEPURB, 1998). Além disso, Centros de Pesquisas vêm desenvolvendo Programas de Uso Racional da Água em diferentes tipologias de edifícios. Vale ressaltar que muitos contribuíram para estes estudos os trabalhos de Oliveira (1999); Pura/USP (2002); Nunes (2000); ProÁgua/Unicamp (2002) e Barreto (1998).

Oliveira (1999) apresenta um estudo realizado em uma escola em São Paulo onde a redução do consumo diário por aluno, após a correção de vazamentos, foi de 94%. Já os

estudos de Pura/USP (2002) relatam que ocorreu uma redução de aproximadamente 39% no consumo de sete unidades localizadas no campus da USP. Em Nunes (2000) e Pro-Água/Unicamp (2002) são apresentados os resultados da aplicação dessa metodologia em uma amostra de edifícios localizados no campus da Unicamp, onde a redução média no consumo de água foi de 21%. Em paralelo, algumas concessionárias de água têm desenvolvido Pura no país, destacando-se os realizados no Distrito Federal e em São Paulo (CAESB, 2000; SABESP, 2000).

A NBR5626 (1998) estabelece, onde o abastecimento é fornecido pela rede pública, as exigências da concessionária com relação ao abastecimento, preservação e distribuição devem ser obedecidas. O regulamento de Construções e Edificações (RCE) (1976), inserido no Código de Obras do Município do Rio de Janeiro (2007) estabelece que, os reservatórios de água sejam dimensionados pela estimativa de consumo mínimo de água por edificação, conforme sua utilização, e obedeçam a índices pré-estabelecidos.

Sangoi e Marraccini (1994), estabelecem que os projetos dos sistemas prediais de água fria devem ser feitos de forma a garantir que a água chegue em todos os pontos de consumo, sempre que necessário, em quantidade e qualidade adequadas ao uso. Além disso, deve permitir a rastreabilidade e acessibilidade ao sistema em caso de manutenção.

Ao projetar cada subsistema de água é indispensável as diversas interações com os demais subsistemas, de tal forma que o produto final apresente a harmonia funcional solicitada pelo usuário. Segundo Graça (1985), a harmonia funcional é a inter-relação entre os subsistemas visando o adequado relacionamento Homem-Edifício-Meio Ambiente.

A NBR5626 (1998) estabelece que, o volume de água reservado para uso doméstico seja, no mínimo, o necessário para atender 24 horas de consumo normal do edifício (consumo diário), sem considerar o volume de água para combate a incêndio. Além de que estabelece as exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações nela estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável. As exigências e recomendações estabelecidas na Norma devem ser observadas pelos projetistas, assim como pelos construtores, instaladores, fabricantes de componentes, concessionárias e pelos próprios usuários.

Creder (1990) estabelece que, na estimativa dos reservatórios seja prevista a capacidade suficiente para reservar dois dias de consumo diário, tendo em vista as intermitências do abastecimento da rede pública, sendo que o reservatório inferior deve armazenar 3/5 e o superior 2/5 do consumo total estimado.

Trabalhos conduzidos por Macintyre (1996) afirmam que na estimativa dos reservatórios seja prevista que a capacidade suficiente para reservar pelo menos o valor do consumo diário, e que a maior reservação seja no reservatório inferior.

Os consumidores de água de acordo com Sobrinho e Zambom (2010) são classificados em: consumidores de água doméstico, comercial, industrial e público, que para a região metropolitana de São Paulo (RMSP), reapresentam respectivamente 89,7%, 9,2%, 0,9 e 0,2% (SABESP, 2002). Estudos realizados por Yoshimoto e Silva, (2001) mostram que o consumo de água em residências na RMSP representam respectivamente 31, 27, 30 e 12% para bacia sanitária, banhos, pia de cozinha e outros usos o qual está na dependência do clima, renda familiar, características da habitação, características do abastecimento de água, gerenciamento do sistema de abastecimento, características culturais da comunidade.

Material e Métodos

O presente estudo foi realizado na cidade de Cascavel – PR, localizada no Oeste do Paraná, cujas coordenadas geográficas são: Latitude de 24°53'S, Longitude de 53°23'W e Altitude de 682 metros. Vianello e Alves (1991) definem o clima de Cascavel como temperado úmido, com temperatura média do ar do mês mais quente acima de 22°C e precipitação pluvial média anual de 2000 mm.

A pesquisa é de natureza quantitativa, pois se caracteriza pela possibilidade de se quantificar dados representativos do universo investigado e, em muitos casos, geram índices que podem ser reavaliados em certos períodos, permitindo comparações ao longo do tempo (Oliveira, 1998).

Os dados do consumo médio mensal de água foram realizados “in loco” em restaurantes escolhidos aleatoriamente pela cidade. O trabalho foi feito através visita pessoal a cada um dos estabelecimentos mediante apresentação do entrevistador e a consulta do interesse de participação.

Foram analisados 12 (doze) estabelecimentos comerciais (restaurantes) na cidade de Cascavel. Nem todos os estabelecimentos visitados possuíam hidrômetro individual, requisito mínimo para a pesquisa, sem essa característica ficaria impossibilitado a conclusão do consumo no estabelecimento. Estabelecimentos que possuíam poço para retirada de água ou que não possuíam hidrômetro individual foram descartados da pesquisa.

O número de 12 estabelecimentos foi considerado em função de que muitos dos estabelecimentos visitados não apresentaram a conta de água, de acordo com os proprietários e ou gerentes a gestão financeira estava a cargo de um contador externo. Muitos outros

restaurantes, principalmente os próximos a rodovias, possuem poços próprios, o que não atendeu, também, aos requisitos estabelecidos sendo assim descartados da pesquisa.

A pesquisa foi além dos dados relevantes número de refeições, área em metros quadrados e o consumo de água, em cada local foram colhidos os dados pessoais dos entrevistados, assim como o nome fantasia do estabelecimento, o número do telefone e batido uma fotografia do estabelecimento, porém por motivo de privacidade os dados pessoais de cada estabelecimento assim como sua fotografia não foram inseridos nesse trabalho.

O instrumento de coleta de dados a ser utilizado foi uma ficha composta por um questionário fechado, com objetivo de levantar o consumo médio mensal, número médio de clientes atendido, e total de metros quadrados do estabelecimento. Para a efetivação da pesquisa foi utilizado um relatório como o exemplificado abaixo.

RELATÓRIO PESQUISA-CAMPO - RESTAURANTES

NOME DO ESTABELECIMENTO:
 LOCALIZAÇÃO:
 CONSUMO MENSAL(água):MÉDIA (5 últimos meses)
 REFEIÇÕES MENSAIS: ÁREA ÚTIL:
 CONTATO:

Figura 1. Modelo da ficha utilizada para o levantamento das amostras a campo.

De acordo com Gil (1999) a análise de dados tem como objetivo organizar e classificar os dados de forma sistemática, possibilitando o fornecimento de respostas do fenômeno pesquisado. Nos dados levantados foram realizadas análise de regressão para obtenção das equações de estimativas e os coeficientes de correlação.

Modelos de regressão são modelos matemáticos que relacionam o comportamento de uma variável Y com outra X. Quando a função "f" que relaciona duas variáveis é do tipo $f(X) = a + b X$ temos o modelo de regressão simples. A variável X é a variável independente da equação enquanto $Y = f(X)$ é a variável dependente das variações de X. O modelo de regressão é chamado de simples quando a relação causal envolve apenas duas variáveis. O modelo de regressão é multivariado quando o comportamento de Y é explicado por mais de uma variável independente X1, X2,Xn. Os modelos acima (simples ou multivariados) simulam relacionamentos entre as variáveis do tipo linear (equação da reta ou do plano) ou não linear (equação exponencial, geométrica, etc.)

Para realizar previsões futuras sobre algum fenômeno da realidade. Neste caso extrapolam-se para o futuro as relações de causa-efeito já observadas no passado entre as variáveis. Pesquisadores interessados em "simular" os efeitos causados sobre uma variável Y

em decorrência de alterações introduzidas nos valores de uma variável X também usam este modelo. Por exemplo: de que modo altera a produtividade (Y) de uma área agrícola quando se aplica certa quantidade (X) de fertilizante sobre a terra.

Ao se plotar os pares de informação referente a cada observação num gráfico cartesiano obtemos uma nuvem de pontos cujo eixo definirá um padrão de relacionamento entre X e Y. A regressão será linear no caso de observada uma tendência ou eixo linear na nuvem de pontos cartesianos.

A relação entre as variáveis será direta (ou positiva) se os valores de Y aumentam quando também se elevam os valores de X. Será inversa (ou negativa) quando os valores de Y variam inversamente em relação aos de X. A figura 1 mostra o diagrama de dispersão referente as variáveis X e Y. O diagrama mostra uma relação direta entre as variáveis, ou seja: o crescimento de Y está diretamente ligado ao crescimento de X.

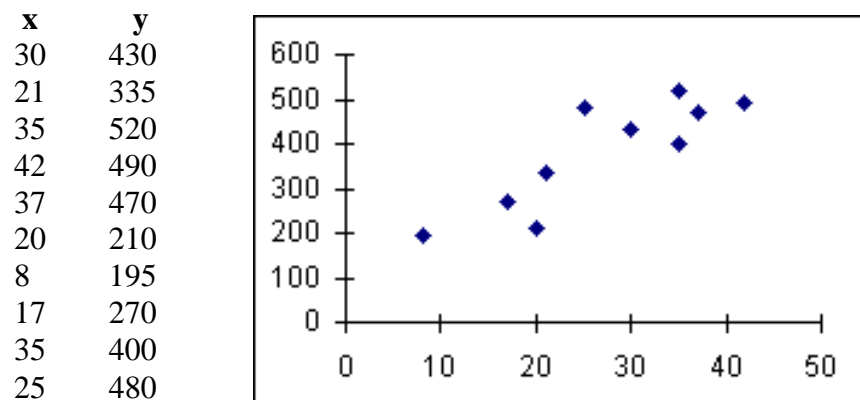


Figura 2. Exemplo de gráfico de correlação.

A obtenção de equações de estimativa de consumo de água para ramos específicos comerciais, tem o objetivo de se evitar sub ou super dimensionamento de reservatórios bem como subsidiar outros trabalhos da demanda de água para ramos específicos de consumo em uma cidade.

Resultados e Discussão

Atualmente existe aproximadamente cerca de 200 restaurantes na cidade de Cascavel, a maioria deles filiada ao sindicato da categoria. A atividade dos restaurantes tradicionais tem sofrido uma progressiva modificação, voltando seu perfil para atividades noturnas, tipos bares e lanchonete, onde as refeições diurnas é apenas uma parcela, muitas vezes menor, no faturamento total do estabelecimento. Segundo Mota e Sanchez (2001) os

estabelecimentos de vendas de alimento diário tipo padarias, restaurantes e similares, devido ao grande número, tem uma importância significativa no consumo de água em atividades comerciais, além de uma significativa variação nos consumos, isto explica a necessidade de se caracterizar este tipo de comércio.

Em uma primeira análise dos dados obtidos indicou que o número de refeições servidas e o consumo de água são candidatos mais indicados para a equação de ajuste que a comparação da área útil do estabelecimento com o consumo de água. Na Tabela 1 são apresentados os valores absolutos da área (m^2), consumo de água e do número de refeições servidas em cada amostragem realizadas.

Tabela 1. Dados representativos absolutos de restaurante da Cascavel, PR no ano de 2010.

Amostra	m² (salão)	Consumo médio(m³)	N^o Refeições mensais
2	100	27	720
3	180	38	4800
4	96	52	4320
5	250	80	10125
6	150	28	3645
7	100	37	3240
8	120	31	2700
9	90	18	2160
10	250	35	3780
11	50	32	1575
12	80	32	1620
13	150	45	2700
Média	134,67	37,92	3448,75
Desvio Padrão	64,24	15,84	2420,22

Observando a Tabela 1 verifica-se que dentre os valores amostrados a maior área de restaurante foi de $250m^2$ e a menor foi de $50m^2$, uma variação 500%, enquanto que a variação no consumo ficou entre $32m^3/mês$ e $80m^3/mês$, portanto, uma diferença apenas de 250%. Este fato explica em parte a baixa relação nos valores do coeficiente de determinação de apenas 0,30 entre a área e o consumo de água. Justifica-se, portanto, que este tipo de levantamento deverá levar em consideração a localização e a classe de clientes servidos. Fato similar pode ser verificado na tabela em que dois restaurantes de mesma dimensão ($250 m^2$) apresentaram variação de 228% no consumo. Outro fator a ressaltar foi que o menor consumo foi de $18 m^3/mês$ e o maior de $80 m^3/mês$, uma diferença de 444%, porém, neste caso, verifica-se que o

maior consumo esteve relacionado com o maior número de refeições servidas, já o menor consumo não foi o menor, mas um valor próximo. O que se explica pelo número de refeições servidas e a localização. Enquanto um fica no bairro o outro com maior número de refeições está localizado no centro da cidade. A Figura 3 abaixo apresenta o resultado do comportamento da relação entre o número de refeições e a quantidade de água consumida.

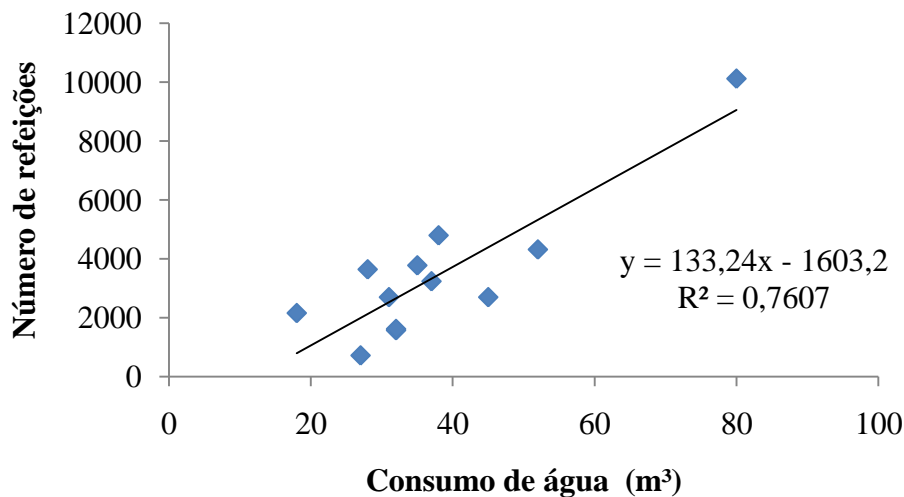


Figura 3. Correlação entre o número de refeições em relação consome de água.

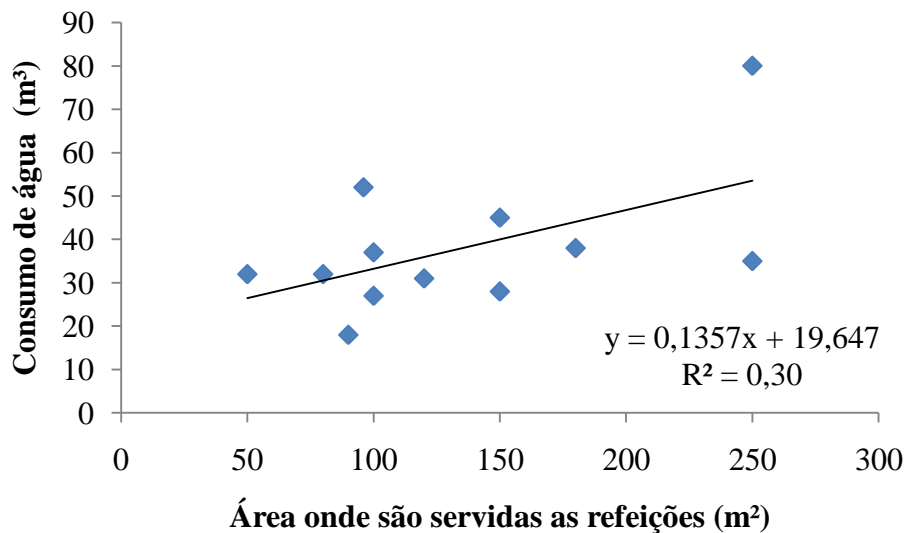


Figura 4. Correlação entre o consumo de Água em relação a área do estabelecimento.

Observando a Figura 4, pode-se considerar que, para a amostra estudada, a maioria dos restaurantes apresentam consumo de água abaixo da média, o que pode representar maior

probabilidade de serem causadoras de menor coeficiente de determinação, o que indica a necessidade de estratificação dos dados por classe de restaurantes. Os valores mais extremos podem representar maior probabilidade de serem causadoras de perda de faturamento por defeitos nos medidores, fraudes ou mesmo indicativo do uso de fontes de água não oficializadas ou mesmo a certeza de que os dados de correlação estão bem representados. Neste caso, acredita-se que existe a maior possibilidade de estes dados estarem corretos, pois no caso do maior consumo estar correlacionado com o maior número de refeições servidas, deve-se ao fato do restaurante estar localizado em uma área central e apresentar serviços competitivos.

Na Figura 3 observa-se uma correlação mais elevada entre o número de refeições servidas e o consumo de água do que a correlação entre o consumo de água com a área dos restaurantes. Pode se constatar que as torneiras dos restaurantes estão, na maioria das vezes, ligadas diretamente ao cavalete e, portanto, a pressão da água é praticamente a da rede. O estabelecimento que trabalhar no período noturno determina um diferencial de consumo significativo de água Sanchez (2001). O consumo médio dos restaurantes encontrado neste trabalho foi de 37,92 m³/mês, além disto, a taxa de consumo médio por metro quadrado foi de 0,28 m³/mês e a relação entre número de refeições servidas alcançou o valor de 11 litros gastos por refeições, o que está bem abaixo do da sugestão encontrada na literatura, que seria de 25 litros por refeição servida.

Ao ser efetuada a pesquisa de campo para obtenção dos dados, foi feita a visita em aproximadamente 40 estabelecimentos, constatando-se que a maioria não se enquadrava-se nos requisitos mínimos portanto não foram inclusas na pesquisa, muito se pode observar entre os restaurantes, como o caso de que enquanto alguns haviam filas de espera para servir a refeição, outros não haviam sequer 1 pessoa no estabelecimento, ou o fato de que em alguns o salão de refeições estavam repletos de mesas e cadeiras ocupando todo a área útil do estabelecimento enquanto que em outros haviam grandes vazios no salão de refeições, fatos esses que em muito influenciam nas relações estudadas nessa pesquisa.

Outro fato de grande importância nesses dados é o de que mesmo em seu nome fantasia contendo apenas restaurante, em alguns casos são servidos também lanches e bebidas alcoólicas fato que pode alterar o consumo quando comparado a restaurantes que apenas servem refeições.

Conclusões

A equação de estimativa que melhor se ajusta, mostrou coeficiente de determinação de 0,76, indicando que a correlação entre consumo e número de refeições servidas melhor estima

o consumo de água para os restaurantes amostrados em Cascavel, PR. O consumo médio da água por refeição servida ficou em 11 litros, abaixo dos 25 sugeridos pela literatura.

Referências

- ANNEL, Agência nacional de energia elétrica, disponível em <www.anel.gov.br/seminário>
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 5626: **Instalação predial de água fria**. Rio de Janeiro, setembro 1998.
- CAESB. **Desenvolvido pela Companhia de Águas e Esgotos de Brasília**. Disponível em: <<http://www.caesb.df.gov.br>>. Acesso em: 03 maio 2000.
- CREDER, Hélio. **Instalações hidráulicas e sanitárias**. Ed.Livros Técnicos e Científicos, 1990.
- FALKENBERG, A. V. **Previsão de consumo urbano de água em curto prazo**. 105 p, 2005. Dissertação (Mestrado em Métodos Numéricos em Engenharia) UFPR, 2005.
- GONÇALVES, O, M, et al. **Execução e manutenção de sistemas hidráulicos prediais**. São Paulo: PINI,2000. 191 p.
- HASSEGAWA, C.M.; ZAHED FILHO, K; IGNÁCIO, R.V. **Caracterização dos Perfis de Consumo da Região Metropolitana de São Paulo**. 20º Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental.
- IBGE- Censo demográfico – 2000.
- INMETRO. **Meio Ambiente e Consumo** - Coleção Educação para o Consumo Responsável. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/infotec/publicacoes/cartilhas/ColEducativa/meioambiente.pdf>> Acesso em: 28 junho 2007.
- MOURA, R. 2004. Paraná : Meio século de urbanização. **Revista RA'E GA**, Curitiba, n. 8, p. 33-44.
- MPO/SEPURB. “**Política Nacional de Saneamento**”, Brasília-DF, 1995, mimeo.
- MACINTYRE (1996). **Instalações prediais e industriais**. Código de Obras do Município do Rio de Janeiro – Primeiro Volume, Editora Auriverde, 2007.
- MOTA E SANCHEZ - **Diagnóstico e parametrização do consumo de água em padarias de RMSP** (2001)

NUNES, S. S. **Estudo da conservação de água em edifícios localizados no campus da Universidade Estadual de Campinas. 2000.** 134 f. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Engenharia Civil, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.

OLIVEIRA, L. H. **Metodologia para a implantação de programa de uso racional de água em edifícios.** 1999. 344 f. Tese (Doutorado) - Escola Politécnica, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

PURA/USP - **Programa de Uso Racional da Água. Desenvolvido pelo Laboratório de Sistemas Hidráulicos Prediais da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo.** Disponível em: <<http://www.purapoli.usp.br>>. Acesso em: 5 fev. 2002.

RAMÃO, F.P; WADI, Y.M. Espaço urbano, desigualdade socioespacial e a dinâmica dos homicídios em Cascavel/PR. Disponível em http://www.abep.nepo.unicamp.br/encontro2008/docsPDF/ABEP2008_1163.pdf

REGULAMENTO DE CONSTRUÇÕES E EDIFICAÇÕES (RCE), 1976. Código de Obras do Município do Rio de Janeiro Decreto.

SOBRINHO, P. & ZAMBON, R. C. (2010). Introdução e concepção de sistemas de abastecimento de água.

SABESP - Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo. **Desenvolvido pela Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo.** Disponível em: <<http://www.sabesp.com.br>>. Acesso em: 19 jan. 2000.

SANGOI E MARRACCINI (1994) : **Sistemas prediais de água fria.** Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, Departamento de Engenharia da Construção Civil.

SILVA, V. G. Avaliação do desempenho ambiental de edifícios. Revista Qualidade na Construção, n. 25, p. 14-22, ago. 2000.

TSUTIYA, Milton T. **Abastecimento de água.** Departamento de Engenharia Hidráulica e Sanitária da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, 2006. São Paulo – 643 p.

VIANELLO R.L. e ALVES A.R. **Meteorologia Básica e Aplicações.** Viçosa – UFV, Imprensa Universitária. 449p. 1991.

ZAHED FILHO, K. 1990: **Previsão de demanda de consumo em tempo real no desenvolvimento operacional de sistemas de distribuição de água.** São Paulo, 135p. Tese de Doutorado. EPUSP.

Recebido para publicação em: 24/07/2012

Aceito para publicação em: 01/09/2012

Anexo XI -A - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS DE MÃO DE OBRA ENVOLVIDA
Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para os Restaurantes Estudantis
(REs) do CEFET-MG, CAMPUS VARGINHA 2022

1. A planilha a seguir é somente modelo, sendo obrigatória a apresentação da desta pela **Licitante Vencedora após o fechamento do pregão eletrônico com os devidos ajustes de preços**

2. As **Licitantes** deverão adequá-la ou adaptá-la ao objeto do Edital e seus anexos e as particularidades e especificidades de sua Empresa (**Informar o regime de tributação da Empresa**);

3. Deverá ser preenchida uma planilha para cada categoria de funcionário, em cada campus, se for o caso.

Preencher somente os campos em amarelo

Nº do Processo:	
Nº do Pregão:	
Dia:	
Hora:	

2. Discriminação dos Serviços:

Data da apresentação da proposta:	
Nº de meses de execução contratual:	12 meses
Regime Tributário:	

3. Convenções Coletivas de Trabalho ou instrumentos semelhante

Cidades:	Sindicato:
VARGINHA	SEERC-MG - Sindicato dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletivas de MG

4. Identificação do Serviço:

Tipo de Serviço:	Quantidade total de Profissionais:
Mão de obra para restaurante	12
Salário normativo da categoria profissional (Nutricionistas)	Vide piso CFN-CRN9-MG
CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2022/2022 NÚMERO DE REGISTRO NO MTE: MG000828/2022 DATA DE REGISTRO NO MTE: 15/03/2022	R\$ 1.243,08
Vigência da CCT da Categoria:	01/01/2022 a 31/12/2022

Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
 MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO DO CUSTO DA MÃO DE OBRA
 Com ajustes após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Custo Global da Proposta- MDO - Preencher somente os campos em amarelo				
Item	Descrição	Valor Mensal - R\$	Quantidade	Valor total - R\$
Auxiliar Administrativo	Campus VARGINHA		1	-
Almoxarife	Campus VARGINHA		1	-
Auxiliar de Cozinha	Campus VARGINHA		5	-
Auxiliar de Serviços Gerais	Campus VARGINHA		1	-
Cozinheiro	Campus VARGINHA		2	-
Nutricionista	Campus VARGINHA		1	-
Custo Mensal da mão de obra				-
Custo Anual da mão de obra (valor mensal x 12)				-
Custo da mão de obra - por refeição - Custo mensal /número de refeições contratadas				
				-

Instruções de preenchimento:

Os valor da célula F17 deve ser inseridos no Anexo XIII (Proposta Final) como custos da mão de obra por refeição em cada campus

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com ajustes após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Cargo:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
Campus:	Especificar o campus de trabalho:
Preencher somente os campos em amarelo	

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base <i>Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão</i>	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar) <i>(verificar se haverá adicional por quebra de caixa)</i>	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	<i>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</i>	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intraornada

4.2	Intraornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intraornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ -
F	Módulo 6 - Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado AUXILIAR ADMINISTRATIVO		0

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com alterações após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Cargo:	ALMOXARIFE
---------------	-------------------

Campus:	Especificar o campus de trabalho:
	Preencher somente os campos em amarelo

Módulo 1 - Composição da Remuneração

I	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base <i>Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão</i>	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	<i>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</i>	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intraornada

4.2	Intraornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intraornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ -
F	Módulo 6 – Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado ALMOXARIFE		0

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com alterações após publicação da Lei nº 13.467, de 2017

Cargo:	AUXILIAR DE COZINHA
Campus:	Especificar o campus de trabalho:
	Preencher somente os campos em amarelo

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base <i>Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão</i>	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	<i>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</i>	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intraornada

4.2	Intraornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intraornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ -
F	Módulo 6 – Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado AUXILIAR DE COZINHA		0

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com alterações após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Cargo:	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
Campus:	Especificar o campus de trabalho: Preencher somente os campos em amarelo

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base <i>Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão</i>	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	<i>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</i>	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intra jornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B + C + D + E)		R\$ -
F	Módulo 6 - Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS		0

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com alterações após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Cargo:	COZINHEIRO
Campus:	Especificar o campus de trabalho: Preencher somente os campos em amarelo

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base <i>Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão</i>	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	<i>Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado</i>	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intra jornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B + C + D + E)		R\$ -
F	Módulo 6 - Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado COZINHEIRO		0

**Anexo XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS**

Com alterações após publicação da Lei nº 13.467, de 2017.

Cargo:	NUTRICIONISTA
Campus:	Especificar o campus de trabalho:
Preencher somente os campos em amarelo	
Módulo 1 - Composição da Remuneração	

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base Deve ser indicado de acordo com o que for praticado pela Licitante para cada cargo na data do pregão	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	Outros (especificar)	
Total - Módulo 1		R\$ -

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total - Submódulo 2.1		R\$ -

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	Salário Educação	2,50%	R\$ -
C	SAT		R\$ -
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ -
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ -
F	SEBRAE	0,60%	R\$ -
G	INCRA	0,20%	R\$ -
H	FGTS	8,00%	R\$ -
Total Submódulo 2.2		33,80%	R\$ -

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total Submódulo 2.3		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ -
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ -
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ -
Total Módulo 2		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total Módulo 3		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total Submódulo 4.1		R\$ -

Submódulo 4.2 - Intraornada

4.2	Intraornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total Submódulo 4.2		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ -
4.2	Intraornada	R\$ -
Total Módulo 4		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		R\$ -

Módulo 6 - Custos Indiretos

6	Custos Indiretos	Percentual (%)
A	Custos Indiretos	
Total		0%

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	0
Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ -
F	Módulo 6 - Custos Indiretos	0%
Valor Total por Empregado NUTRICIONISTA		0

ANEXO XI-B - COMPOSIÇÃO DO CUSTO DA REFEIÇÃO - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS e MATERIAIS DE LIMPEZA

Orientações: Preencher considerando a MÉDIA dos valores per capita, incidências dos alimentos e demanda prevista dos usuários - Preencher apenas os campos em amarelo

Campus VARGINHA	
Item	Valor por refeição/per capita
Opção Protéica Animal	
Opção Protéica Vegetariana	
Opção Protéica Vegana	
Guarnição	
Saladas (4 tipos)	
Sobremesa	
Materiais de higiene e limpeza	
Custo dos gêneros e materiais de limpeza por refeição	R\$ -
Campus VARGINHA	

Instruções para preenchimento

O valor da células em verde (F13) deve ser inserido no Anexo XIII (Proposta Final) como custos dos *Gêneros alimentícios e materiais de limpeza* por refeição em cada campus

Anexo XII – DESCRIÇÃO DOS CARGOS E ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGADOS DA CONTRATADA

a) Auxiliar de Serviços Gerais.

Do local de execução do trabalho:

Área interna, área externa, vestiários dos funcionários, setores administrativos dos restaurantes estudantis, câmara de lixo.

Dos serviços:

Rol não exaustivo de tarefas a serem desenvolvidas:

Diariamente:

- Lavar e higienizar mesas e cadeiras do salão de refeição.
- Higienizar mesas e cadeiras do salão de refeição no período de refeições;
- Executar serviços de limpeza nas dependências internas do restaurante estudantil (cozinha, sala de administração, sala do nutricionista, almoxarifado, banheiro e vestiários) varrendo, lavando, pisos, paredes e janelas.
- Limpar o espaço dos salões de refeição.
- Limpar as salas do setor administrativo do restaurante estudantil.
- Retirar o pó dos objetos com flanela e produtos adequados.
- Limpar com sanitizantes copas e demais áreas.
- Remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.
- Varrer, remover manchas e passar pano nos pisos.
- Abastecer os sanitários com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido com a frequência necessária.
- Abastecer com sabonete líquido e álcool apropriado as portarias de acesso ao restaurante estudantil.
- Bater, limpar e remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza e aspirando o pó.
- Limpar cestos de lixo sempre que necessário.
- Limpar a câmara de lixo, no mínimo três vezes na semana.

- Limpar os elevadores monta carga.
- Recolher, remover, separar, acondicionar e transportar o lixo para o local indicado para recolhimento do serviço urbano do município, obedecendo aos procedimentos especificados pelo restaurante estudantil.
- Limpar vidros das janelas das salas e salão de refeição.
- Zelar e manter organizado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda.
- Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e consideradas necessárias na frequência diária.

Semanalmente:

- Limpar, polir, lustrar todos os móveis e metais.
- Regar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade).
- Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos.
- Limpar, com produto apropriado, as forrações de plástico em assentos e poltronas.
- Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica.
- Retirar o pó e resíduos, com pano úmido, dos quadros.
- Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes.
- Limpar as paredes.
- Limpar os espelhos com pano umedecido em álcool, duas vezes por semana.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência semanal.

Mensalmente:

- Limpar externa e internamente luminárias em geral.
- Remover manchas da parede.
- Limpar vidros em geral, nas duas faces.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal.

Nos restaurantes que possuam três ou mais auxiliares de serviços gerais, a contratada deverá indicar um encarregado para desempenhar os seguintes

serviços:

- Coordenar e orientar o grupo de trabalho composto pelos auxiliares de limpeza na realização da limpeza do restaurante. Esta tarefa consiste em fornecer instruções, mostrar como se faz a limpeza, bem como, distribuir os produtos a serem utilizados de forma a conter exageros e desperdícios.
- Fiscalizar e auxiliar na limpeza dos salões e banheiros do salão de refeição durante o período de utilização do público, repondo papel toalha, papel higiênico e recolhendo o lixo.
- Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao preposto a necessidade de reposição, quando for o caso.
- Fazer os demais serviços considerados necessários pelo encarregado.

Da qualificação:

O funcionário deverá ter o ensino fundamental completo.

Dos uniformes e EPI's:

A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário.

Deverão ser fornecidos:

- Uniforme anti-chama adequado à função, contendo a logomarca da empresa e identificação do funcionário.
- Sapatos antiderrapantes.
- Botas de borracha.
- Luvas de borracha.
- Máscara de proteção facial descartável.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Aventais de napa / pvc.
- Touca descartável.
- Dedeiras.

b) Auxiliar Administrativo:

Do local de execução do trabalho:

Salas administrativas localizadas em cada restaurante estudantil.

Dos serviços:

Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:

Diariamente:

- Lançar em sistema ou formulário próprio todos os gastos com insumos, materiais, gêneros alimentícios, dentre outros.
- Controlar o acesso de usuários ao salão de refeições.
- Fazer serviços de cópias reprográficas (xérox) e serviços administrativos em geral.
- Solicitar material de escritório e fazer o controle de estoque e consumo dos mesmos;
- Arquivar e controlar documentos gerados pela administração.
- Fazer cotação de utensílios, equipamentos e outros.
- Lançar e controlar notas fiscais.
- Fazer pedido de entregas de mercadorias aos fornecedores
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência diária.

Mensalmente:

- Elaborar relatórios do custo mensal e de atendimentos detalhado.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal.

Anualmente:

- Elaborar relatórios do fechamento do custo anual e atendimentos.
- Auxiliar no levantamento de bens e utensílios de todos os setores do restaurante, emitindo os respectivos relatórios, conforme estipulado neste termo.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência anual.

Da qualificação:

O funcionário deverá ter no mínimo:

Ensino médio completo.

Experiência de 6 (seis) meses.

Noções básicas de informática (windows e pacote office)

Dos uniformes e EPI's:

A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade:
Camisas brancas, mínimo de 05 (cinco) para cada funcionário com a logomarca bordada da empresa e do CEFET-MG e calças pretas no mínimo de 03 (três) para cada funcionário; todos os empregados devem ser identificados por crachá.

c) Auxiliar de Cozinha.

Do local de execução do trabalho:

Cozinha e salão de refeição do Restaurante Estudantil.

Dos serviços:

Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas.

Diariamente:

- Observar os cardápios, separar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo.
- Requisitar material necessário para realização de suas tarefas.
- Verificar se os equipamentos, utensílios e bancadas estão em perfeita condição de higiene e funcionamento antes de iniciar as tarefas.
- Higienizar utensílios, equipamentos e bancadas em conformidade com os procedimentos adequados.
- Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações do nutricionista ou cozinheiro e os procedimentos operacionais padronizados.
- Participar do preparo e pré-preparo das refeições planejadas.
- Manter a higiene e a ordem no local de trabalho evitando a presença de vetores e pragas urbanas.
- Utilizar e conservar adequadamente os equipamentos e utensílios de trabalho.
- Fazer a higienização de todos os alimentos do cardápio conforme legislação.
- Acondicionar os alimentos nas cubas objetivando boa apresentação das preparações.
- Colocar os alimentos prontos no PassThrough.
- Comunicar à chefia imediata caso haja qualquer dúvida ou anormalidade.

- Abastecer o balcão de distribuição com pratos, talheres, guardanapos etc.
- Lavar bandejas e talheres.
- Servir aos usuários na rampa de atendimento com cordialidade e respeitando as regras de higiene.
- Verificar necessidades de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário.
- Garantir a ordem e a limpeza na área de trabalho.
- Fazer a higienização da cozinha após o atendimento.
- Fazer separação de lixo para coleta seletiva.
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração, sob a orientação do Cozinheiro chefe ou Nutricionista.
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção adequados e uniforme adequado.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência diária.

Da qualificação:

O funcionário deverá ter no mínimo:

Ensino fundamental completo.

Experiência de 6 (seis) meses na referida função.

Dos uniformes e EPI's:

A contratante deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade,

mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor

branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

- Uniforme anti-chama adequado à função, contendo a logomarca da empresa e do CEFET-MG e identificação do funcionário.
- Sapatos antiderrapantes.
- Botas de borracha.
- Luvas de borracha.
- Luvas 100% silicone suporta até 250º graus.
- Luvas cirúrgicas (confeccionada em resina nitrílica, sem pulverização de amido internamente e sem talco).

- Luvas plásticas.
- Luvas de malha de aço.
- Máscara facial (descartável).
- Respirador para proteção de poeiras, fumos, névoas e odores de certos vapores orgânicos e gases ácidos.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Óculos de segurança.
- Aventais de napa/pvc.
- Aventais de pano bordados com o logo do CEFET-MG.
- Touca descartável.

d) Cozinheiro

Do Local de execução do trabalho:

Os serviços serão executados na cozinha do restaurante estudantil.

Dos serviços:

Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas.

Diariamente:

- Preparar refeições variadas, temperando, cozinhando, assando e/ou fritando de modo a compor cardápios previamente determinados.
- Preparar cardápios para usuários vegetarianos.
- Comunicar ao superior imediato a substituição de gêneros alimentícios, quando houver necessidade.
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração.
- Comunicar ao superior imediato as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento, bem como sobre a necessidade de reparo e reposição de utensílios, equipamentos e instalações de cozinha.
- Informar a existência de sobras ou ocorrências inesperadas relacionadas com a confecção e distribuição do cardápio diário.
- Zelar pelo não desperdício de todos os alimentos.
- Fazer separação de lixos e sobras de alimentos em recipientes próprios.
- Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho.

Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência diária.

Da qualificação mínima:

O funcionário deverá ter no mínimo:

Ensino fundamental completo.

Experiência de 06 (seis) meses na referida função.

Cursos de aperfeiçoamento específicos.

Dos uniformes e EPI's:

A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

Uniforme anti-chama adequado à função, contendo a logomarca da empresa e do CEFET-MG e identificação do funcionário.

Botas antiderrapantes branca.

Máscara facial; descartável

Respirador para proteção de poeiras, fumos, névoas e odores de certos vapores orgânicos e gases ácidos.

Protetor auricular (plug/concha).

Luvas: 100% silicone suporta até 250 graus.

Avental térmico de segurança.

Avental de pano bordado com o logo do CEFET-MG.

Óculos de proteção.

Touca descartável.

Luvas cirúrgicas; (confeccionada em resina nitrílica, sem pulverização de amido internamente e sem talco).

Luvas plásticas.

Luvas de malha de aço.

Dedeiras.

e) Almoxarife.

Do local de execução do trabalho:

Os serviços serão executados no almoxarifado do restaurante estudantil do CEFET-MG.

Dos serviços:

Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:

Diariamente:

- Receber, verificar a quantidade e a qualidade dos gêneros e registrar dados em sistema de controle de almoxarifado (computadores).
- Empacotar e desempacotar itens a serem armazenados nas prateleiras do almoxarifado.
- Carregar e descarregar itens a serem armazenados no almoxarifado, quando o fornecedor for o próprio CEFET-MG ou quando forem itens vindos do almoxarifado central do CEFET-MG.
- Verificar bimestralmente inventários comparando as contagens físicas com os números existentes no sistema de controle de almoxarifado. Verificar as divergências ou ajustar os erros.
- Armazenar itens de maneira ordenada e acessível nos depósitos.
- Marcar os itens usando etiquetas de identificação, ferramentas de marcação elétrica ou outros equipamentos de identificação.
- Limpar e higienizar utensílios, ferramentas, equipamentos e áreas de armazenamento (estoque de todos os gêneros, câmaras frias, freezers e área de recepção de mercadorias) de acordo com as regras de segurança.
- Determinar métodos adequados de armazenagem e de identificação baseados na rotatividade dos materiais, meio ambiente e disponibilidade de recursos físicos.
- Registrar o uso e as perdas de estoque ou de equipamentos de manuseio.
- Examinar, inspecionar e reportar aos supervisores os defeitos dos materiais.
- Expedir as mercadorias corretamente.
- Manter registro atualizado e correto do estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis; material de limpeza, descartáveis, utensílios e equipamentos.
- Solicitar com antecedência de 10 (dez) dias mercadorias quando necessário.
- Verificar as notas fiscais das mercadorias.
- Responder consultas e reclamações escritas e por telefone.

- Relacionar-se com transportadoras e fornecedores.
- Manter o almoxarifado sempre limpo e organizado.
- Ser responsável pela segurança do almoxarifado.

Da qualificação mínima:

O funcionário deverá ter no mínimo:

Ensino médio completo.

Experiência de 06 (seis) meses no cargo.

Dos uniformes e EPI's:

A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

- Uniforme adequado à função, contendo a logomarca da empresa e do CEFET-MG e identificação do funcionário.
- Máscara de proteção facial.
- Protetor auricular (plug/concha).
- Bota de borracha.
- Avental de napa/pvc.
- Luvas de borracha.
- Touca descartável.
- Blusa de proteção para acesso a baixas temperaturas.

f) Nutricionista.

Do local de execução do trabalho:

Salão de refeição, cozinha e sala de nutrição localizada na cozinha do restaurante estudantil.

Dos serviços:

Rol não exaustivo das tarefas a serem desenvolvidas:

Diariamente:

- Contribuir para o planejamento e execução dos cardápios padronizados elaborados em conjunto com a contratante, observando a qualidade e melhoria do padrão técnico dos serviços, atendendo a seguinte divisão do cardápio: arroz, feijão, guarnição, prato principal, opção vegetariana, 4 saladas, sobremesa.
- Realizar, sob a supervisão dos fiscais da Secretaria de Política Estudantil da contratante o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, o cálculo de gêneros necessários à elaboração das preparações do

cardápio, reajuste de per capita de acordo com a realidade do local e a adequação da quantidade de gêneros alimentícios utilizados nas preparações de acordo com o número de refeições servidas diariamente.

- Controlar a qualidade de gêneros adquiridos no momento da entrega: carnes, frios, gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de limpeza e descartáveis, hortifrutigranjeiros, etc.
- Requisitar os gêneros, semanal e quinzenalmente, direto aos fornecedores, de acordo com as preparações do cardápio.
- Realizar cálculo nutricional de todas as preparações do cardápio.
- Sugerir e/ou propor meios e técnicas de introdução gradativa de produtos naturais mais nutritivos de forma a oferecer refeições balanceadas.
- Participar das atividades educativas, de prevenção e de formação integral dos usuários.
- Preparar, em conjunto com a equipe da Coordenação de Política Estudantil do campus, programas de Educação Nutricional, avaliando a alimentação de coletividades sadias, e estimular bons hábitos alimentares entre os usuários.
- Orientar o trabalho dos manipuladores, supervisionando o preparo e distribuição das refeições.
- Zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas.
- Orientar e supervisionar as atividades dos empregados e providenciar recursos adequados, para assegurar o feito de alimentação segura.
- Observar e orientar quanto à segurança do ambiente de trabalho a fim de prevenir acidentes.
- Orientar os empregados com relação ao desperdício.
- Supervisionar estágios acadêmicos quando necessário.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência diária.

Mensalmente:

- Alocar funcionários de acordo com a escala de atividades.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal.

Anualmente:

- Realizar avaliação das atividades do restaurante estudantil.
- Executar outras tarefas pertinentes a função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência anual.

Da qualificação:

O funcionário deverá ter no mínimo:

Graduação na área específica conferida por escola oficial ou reconhecida.

Cadastro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

Experiência profissional de 01 (um) ano na área de Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, comprovada em carteira de trabalho.

Dos uniformes e EPI's:

A contratada deverá disponibilizar e substituir conforme a necessidade, mantendo mínimo de 05 (cinco) conjuntos (calça e jaleco) na cor branca, numerados de acordo com os dias da semana, para cada funcionário:

Uniforme de baixa inflamabilidade adequado à função.

ANEXO XIII – PROPOSTA FINAL - A SER APRESENTADA APÓS A ETAPA DE LANCES

ATENÇÃO: Devem ser preenchidos apenas os campos em amarelo

Campus VARGINHA

Módulo 1 - CUSTOS DA CONTRATADA

Submódulo 1.1 - CUSTOS da Contratada com INSUMOS DIVERSOS – R\$

Item	Descrição	Item	Custo Unitário – R\$ (por refeição)	Custo por refeição (gêneros + mão de obra + manutenção + energia + água)	Quantidade - ano	Total (anual) – R\$
A	Fornecimento de refeição de acordo com Termo de Referência.	Gêneros alimentícios e materiais de limpeza		R\$ 0,4600	83.218	R\$ 0,00
		Mão de Obra				R\$ 0,00
		Manutenções				R\$ 0,00
		Água	R\$ 0,2200			R\$ 18.307,96
		Energia	R\$ 0,2400			R\$ 19.972,32
Custo total dos insumos (anual) – R\$						R\$ 38.280,28

Submódulo 1.2 - CUSTOS da empresa com CESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO – R\$

Item	Descrição	Contrapartida Mensal Integral	Unidade	Valor Anual** – R\$
B	Aluguel (Base de Cálculo (mês):	2.144,15	Ano	R\$ 21.227,09

**Valor anual do aluguel baseado na calendário acadêmico da EPTNM 2019 - sendo 7 meses de pgto integral, 3 meses de pgto 70% e 2 meses de pgto 40%, podendo variar, conforme TR

TOTAL MÓDULO 1 - CUSTOS TOTAIS da empresa - R\$

Custo total por REFEIÇÃO (gêneros + custo mão de obra + manutenção + energia + água + aluguel) / n° anual de refeições	R\$ 0,72
Custo total por ANO (gêneros + custo mão de obra + manutenção + energia + água + aluguel)	R\$ 59.507,37

MÓDULO 2 - Tributos e Lucro – R\$

	Descrição	Valor Percentual (%)
C	Lucro da empresa - por refeição	
	Tributos	
	Tributos Federais (especificar)	
	Tributos Estaduais (especificar)	
	Tributos Municipais (especificar)	
Total Módulo 2 - Lucro e tributos (percentual) - por refeição		0%

QUADRO RESUMO

**VALOR REGISTRADO NA ETAPA DE LANCES (compras governamentais)
QUE SERÁ PAGO PELO CEFET À CONTRATADA por refeição**

Atenção: Preenchimento automático

Módulo 1 - CUSTOS - Por refeição	R\$ 0,72
Módulo 2 - Lucro e Tributos - Por refeição	R\$ 0,00
Valor total da REFEIÇÃO (Custos da Contratada + Lucros e Tributos)	R\$ 0,72
Valor total do CONTRATO (n° refeições/ano)x valor total da refeição	R\$ 59.507,37

Campus VARGINHA

Identificação do Licitante:

Razão Social: _____

CNPJ nº: _____

(carimbo CNPJ e assinatura do responsável)

Belo Horizonte, ____ de _____ de 20 ____

QUADRO RESUMO

VALOR REGISTRADO NA ETAPA DE LANCES (compras governamentais)
QUE SERÁ PAGO PELO CEFET À CONTRATADA PELO CONTRATO (12 MESES)

Atenção: NÃO EDITAR - Preenchimento automático

Valor total do CONTRATO (soma de todos os campi)

R\$ 59.507,37

Campus **VARGINHA**

Identificação do Licitante:

Razão Social: _____

CNPJ nº: _____

(carimbo CNPJ e assinatura do responsável)

Belo Horizonte, ____ de _____ de 20 ____

Estudo Técnico Preliminar 27/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23062.12616/2022-18

2. Descrição da necessidade

Considerando:

- a. A necessidade de assegurar o bom funcionamento dos restaurantes estudantis de forma a atender o disposto no artigo 206, inciso I da Constituição Federal de 1988, além do artigo 3º, inciso I da Lei nº 9.394/1996 e artigo 3º, inciso II do decreto nº 7.234/2010;
- b. Que o CEFET-MG tem como objetivo viabilizar, por meio de licitação, a operacionalização dos restaurantes estudantis e que se tratam de serviços essenciais, pois tais restaurantes deverão atender aos estudantes, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes autorizados nos Campi com o necessário fornecimento de refeições;
- c. Que os restaurantes têm como público principal os estudantes regularmente matriculados, bem como atender também à comunidade do CEFET-MG, segundo as categorias de usuários de que trata o Regulamento do Programa de Alimentação;
- d. Que o contrato de operação do restaurante estudantil não está mais vigente;

Apresenta-se abaixo as justificativas e demais informações a respeito da contratação almejada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Desenvolvimento Estudantil	Carolina Riente de Andrade Paula

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços continuados de atividades necessárias para preparação, produção, venda e distribuição de refeições, com fornecimento de mão de obra, dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza, equipamentos de proteção individual, uniformes e todos os demais insumos necessários à execução completa do objeto, com o objetivo de fornecer refeições para a comunidade acadêmica (estudantes, servidores, empregados terceirizados, estagiários e visitantes) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, Campus VARGINHA, conforme o Regulamento do Programa de Alimentação Estudantil do CEFET-MG.

4.2 Os serviços deverão ser ofertados por empresas devidamente habilitadas nos termos exigidos na Lei 8.666/93. A contratada deverá observar os requisitos estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

5. Levantamento de Mercado

Para construir o referencial de preços para esta licitação, foi realizada uma pesquisa no Painel de Preços do Comprasnet, visando encontrar licitações similares e recentes que pudessem balizar os preços. Após análise dos resultados, apurou-se quatro orçamentos pertinentes:

Resultado 1: R\$ 13,00

Resultado 2: R\$ 13,05

Resultado 3: R\$ 15,00

Dos valores acima, foi utilizado o menor deles para balizar o preço unitário da refeição em todos os campi. O valor de balizamento final é

- CEFET-MG CAMPUS VARGINHA: R\$ 13,00

6. Descrição da solução como um todo

O objetivo da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada em fornecimento e distribuição de refeições, visando atender as necessidades do Campus VARGINHA, conforme especificações e condições constantes deste documento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O Quadro abaixo apresenta o quantitativo estimado para a contratação de refeições por 12 meses. É de responsabilidade da empresa contratada fazer o seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários, que poderão variar para mais ou para menos, de acordo com o período letivo.

7.2. A quantidade de refeições a serem fornecidas apresentada pode variar, não constituindo qualquer obrigação presente ou futura por parte da contratante, a qual não poderá ser responsabilizada por variações no quantitativo de refeições a serem servidas pela empresa contratada.

Quadro 2 - Estimado para o próximo contrato

Número de atendimentos MENSAL	VARGINHA
Janeiro	0
Fevereiro	6644
Março	8813
Abril	9936
Maiο	9791
Junho	7899
Julho	3622
Agosto	10388
Setembro	9460
Outubro	7617
Novembro	7824
Dezembro	1224
Total anual	83.218

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.081.834,00

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 1.081.834,00 (um milhão oitenta e um mil oitocentos e trinta e quatro reais) para o prazo de 12 (doze) meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A descrição da solução como um todo abrange a licitação para escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada em fornecimento e distribuição de refeições, visando atender as necessidades do campus, conforme especificações e condições constantes deste documento.

9.2. O modelo proposto constituirá 1 (um) lote de contratação, como descrito a seguir:

9.2.1. Lote único: Campus VARGINHA.

9.2.2. O lote terá uma empresa declarada vencedora.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Espera-se que ocorra a contratação da empresa que se apresentar e atender aos critérios dispostos no Termo de Referência e demais documentos e anexos que compõe o processo administrativo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação de serviços dessa natureza justifica-se pela sua essencialidade na manutenção do fornecimento de refeições subsidiadas aos estudantes do CEFET-MG, indo ao encontro do que é determinado pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES – Decreto nº 7.234/10, cuja finalidade é a de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal. Especificamente sobre a alimentação, parte do mencionado decreto está reproduzido a seguir:

Art. 2º São objetivos do PNAES:

I – democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

[...]

Art. 3º [...]

§ 1º As ações de assistência estudantil do PNAES deverão ser desenvolvidas nas seguintes áreas:

[...]

II - alimentação;

Assim, no âmbito das ações de assistência estudantil, a contratação visa contribuir para a permanência do estudante na escola, primando pela não interrupção do fornecimento de alimentação subsidiada aos estudantes nos Campi do CEFET- MG.

11.2. Observam-se também os parâmetros da Instrução Normativa 05, de 26/05 /2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, em especial nos artigos:

Art. 15. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Parágrafo único. A contratação de serviços prestados de forma contínua deverá observar os prazos previstos no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. Quanto ao planejamento da Contratação:

Art. 19. As contratações de serviços de que tratam esta Instrução Normativa serão realizadas observando-se as seguintes fases:

I - Planejamento da Contratação;

II - Seleção do Fornecedor; e

III - Gestão do Contrato.

Parágrafo único. O nível de detalhamento de informações necessárias para instruir cada fase da contratação deverá considerar a análise de risco do objeto contratado.

Art. 20. O Planejamento da Contratação, para cada serviço a ser contratado, consistirá nas seguintes etapas:

I - Estudos Preliminares;

II - Gerenciamento de Riscos; e

III - Termo de Referência ou Projeto Básico. [...]

§ 4º Os órgãos e entidades poderão simplificar, no que couber, a etapa de Estudos Preliminares, quando adotados os modelos de contratação estabelecidos nos Cadernos de Logística divulgados pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

§ 5º Podem ser elaborados Estudos Preliminares e Gerenciamento de Riscos comuns para serviços de mesma natureza, semelhança ou afinidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Considerando que as estruturas físicas dos referidos Campi do CEFET-MG são adequadas para atender as demandas de preparo e distribuição de refeições, a contratação de empresa para atender a essa demanda se mostra viável.

12.2. O fornecimento de refeição por restaurante externo não se mostra viável e não tem razão de ser devido ao fato de que os Campi contam com estrutura. As empresas contratadas serão responsáveis por todos os meios necessários para preparar e distribuir as refeições, contando com mão de obra própria, desonerando o CEFET-MG de uma demanda que não poderia cumprir de outra forma por falta de mão de obra e expertise para tal.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas pela administração em relação ao contrato, estão detalhadas no Termo de Referência e no Edital, documentos integrantes do processo em epígrafe disponível para consulta pública no SIPAC.

Dentre as providências para a execução do serviço, destacam-se a seguir, sem prejuízo das previstas no Termo de Referência:

Item	Tarefa	Prazo máximo execução	
01	Desmobilização da empresa que operava o contrato anterior. Realizar a conferência dos equipamentos e utensílios sob guarda e responsabilidade da empresa, bem como verificar o estado de conservação dos mesmos, incluindo talheres, pratos, maquinários e outros, inclusive manutenção e conservação do imóvel.	Já ocorreu	X

02	Mobilização da empresa vencedora do novo certame. Realizar a conferência dos equipamentos sob guarda e responsabilidade da empresa, bem como atestar o estado de conservação dos mesmos, incluindo talheres, pratos, vasilhames, maquinários e outros.	30/05/2022	X
----	--	------------	---

14. Possíveis Impactos Ambientais

Cabe à empresa contratada cumprir, no que couber, as disposições previstas na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que trata dos critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16. Responsáveis

CAROLINA RIENTE DE ANDRADE PAULA

Diretora



Emitido em 07/04/2022

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 84/2022 - DDE (11.48)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/04/2022 15:21)

ANA RUTE RIBEIRO MATOS DE FARIA

ADMINISTRADOR

DDE (11.48)

Matrícula: 2156718

(Assinado digitalmente em 07/04/2022 15:27)

CAROLINA RIENTE DE ANDRADE PAULA

DIRETOR - TITULAR

DDE (11.48)

Matrícula: 2714581

(Assinado digitalmente em 07/04/2022 16:41)

DILENE PINHEIRO DA SILVA

COORDENADOR - TITULAR

CPAE (11.48.01)

Matrícula: 2151435

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número:
84, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **07/04/2022** e o código de verificação:
1d92cf2717



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

ANEXO II MINUTA - CONTRATO/ 2022

Processo Eletrônico nº 23062.012616/2022-18
Pregão Eletrônico nº 37/2022

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS E A EMPRESA

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS, com sede na Av. Amazonas 5.253, Bairro Nova Suíça, na cidade de Belo Horizonte / Minas Gerais, inscrito no CNPJ sob o nº 17.220.203/0001-96, neste ato representado pelo Diretor-Geral, **Prof. Flávio Antônio dos Santos**, nomeado pela Portaria nº 1.735, de 11 de outubro de 2019, publicada no DOU de 15 de outubro de 2019, inscrito no CPF nº [REDAZIDO], portador da Carteira de Identidade nº MG [REDAZIDO], doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23062.012616/2022-18 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 30/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, envolvidas na produção e distribuição de refeições para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominadas Restaurantes Estudantis (REs) da Contratante no Campus Varginha, com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto estimado da contratação:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES ESTIMADA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	1	Fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, no Campus VARGINHA, conforme descrito neste termo	Unid.	83.218	R\$XXX	R\$XXX
		TOTAL		86.767	R\$ XXX	R\$XXX

1.4. A quantidade de refeições a serem fornecidas pode variar, não constituindo qualquer obrigação presente ou futura por parte da **CONTRATANTE**, a qual não poderá ser



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

responsabilizada por variações no quantitativo de refeições a serem servidas pela **CONTRATADA** que perceberá, estritamente, pelas refeições fornecidas.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../2022 e encerramento em/...../2023, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. Nas eventuais prorrogações dos contratos com dedicação exclusiva de mão de obra, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser reduzidos e/ou eliminados como condição para a renovação.

2.5. A futura contratada manifesta concordância com a redução e/ou eliminação dos custos mencionados no item anterior, o que poderá ser realizado por meio de apostilamento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à **CONTRATADA** dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à **CONTRATADA** e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.

6.1. As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela **CONTRATANTE** são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

11.3. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

11.4.3. Indenizações e multas.

11.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à rescisão do contrato por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE** e à aplicação das penalidades cabíveis (art. 8º, inciso IV, do Decreto n.º 9.507, de 2018).

11.6. Quando da rescisão, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pela **CONTRATADA** das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho (art. 64 a 66 da IN SEGES/MP n.º 05/2017).

11.7. Até que a **CONTRATADA** comprove o disposto no item anterior, a **CONTRATANTE** reterá:

11.7.1. a garantia contratual, prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária pela **CONTRATADA**, que será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria; e

11.7.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

11.8. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte da **CONTRATADA** no prazo de quinze dias, a **CONTRATANTE** poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da **CONTRATADA** que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

11.9. O **CONTRATANTE** poderá ainda:

11.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela **CONTRATADA**, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

11.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 80 da Lei n.º 8.666, de 1993, reter os eventuais créditos existentes em favor da **CONTRATADA** decorrentes do contrato.

11.10. O contrato poderá ser rescindido no caso de se constatar a ocorrência da vedação estabelecida no art. 5º do Decreto n.º 9.507, de 2018.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à **CONTRATADA** interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à **CONTRATADA** caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MP nº 05, de 2017.

13.2. A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. É eleito o Foro da Justiça Federal de Minas Gerais para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Belo Horizonte, de..... de 2022.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

*** DEVE SER ASSINADO ANTES DE FORMALIZAR O CONTRATO

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº/2022

..... (identificação do licitante), inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o Sr. (nome do representante), portador da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº, **AUTORIZA** o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**, para os fins do Anexo VII-B da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão n./2022.:

1) que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da **CONTRATADA**, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

2) que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (**indicar o nome da empresa**) junto a instituição bancária oficial, cuja movimentação dependerá de autorização prévia do **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**, que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.

3) que a **CONTRATANTE** utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a **CONTRATADA** não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual.

Belo Horizonte, de de 2022

.....
(assinatura do representante legal do licitante)



Emitido em 12/04/2022

MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES Nº 119/2022 - CCONT (11.54.05)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 12/04/2022 09:08)

WALQUIRIA MARIA DE SOUZA CORREA

CONTADOR

CCONT (11.54.05)

Matrícula: 2221214

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **119**, ano: **2022**, tipo: **MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES**, data de emissão: **12/04/2022** e o código de verificação: **a8a894dcdd**