



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
CASA CIVIL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS
COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÃO E CONTRATO**

EDITAL

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 078/2008

PROCESSO Nº 00140.000446/2008-03

A Presidência da República, mediante o pregoeiro designado pela Portaria nº 214 de 31 de dezembro de 2007, da Diretora de Recursos Logísticos da Secretaria de Administração da Casa Civil da Presidência da República, publicada na Seção 2 do Diário Oficial da União, de 2 de janeiro de 2008, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, conforme descrito neste Edital e Anexos, de conformidade com a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e os Decretos nºs. 3.555, de 8 de agosto de 2000, 3.693, de 20 de dezembro de 2000, 3.784, de 6 de abril de 2001, 5.450, de 31 de maio de 2005, 5.406, de 30 de março de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a IN MARE Nº 5, de 21 de julho de 1995, republicada no Diário Oficial da União de 19 de abril de 1996, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e suas alterações.

1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a seleção e contratação de empresa especializada com vistas à prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso) Lanches, Coffe break e Coquetel, em Brasília-DF, conforme especificações, constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, deste Edital.

2. ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

2.1 A sessão pública deste pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

DATA: 10/11/2008

HORÁRIO: 9h

2.2 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, nos mesmos horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

3. PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão, na forma eletrônica, os interessados que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico e com o registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasnet.gov.br.

3.2 Não poderão participar deste pregão, na forma eletrônica, empresas:

- a) em processo de recuperação judicial ou falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- b) que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;
- c) inadimplentes em obrigações assumidas com a Presidência da República;
- d) que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição; e
- e) estrangeiras que não funcionem no País.

4. CREDENCIAMENTO

4.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio www.comprasnet.gov.br.

4.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão, na forma eletrônica.

4.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Presidência da República, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.2 Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.3 A participação no pregão na forma eletrônica, ocorrerá mediante utilização da chave de identificação e de senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preço no valor global anual.

5.3.1 A Proposta cadastrada com valor que não considere o valor global anual do Item (valor unitário multiplicado pela quantidade/mês, o total multiplicado por doze) será desclassificada previamente ao início da fase de lances.

5.4 Após a divulgação do edital, no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição detalhada e o preço ofertado até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, **às 9h dia 10 de novembro de 2008**, horário de Brasília, exclusivamente por meio do sistema eletrônico – www.comprasnet.gov.br - quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

5.5 No momento da elaboração e envio da proposta o licitante deverá encaminhar por meio do sistema eletrônico as seguintes declarações:

5.5.1 Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do § 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98 e Instrução Normativa MARE nº 5/95, republicada no Diário Oficial da União de 19 de abril de 1996.

5.5.2 Declaração de inexistência em seu quadro de pessoal de menores, na forma do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988.

5.6 As Declarações que se refere os subitens 5.5.1 e 5.5.2 deverão ser encaminhadas no momento do cadastramento de proposta, contudo, somente serão visualizadas pelo pregoeiro na fase de habilitação, quando poderão ser alteradas ou reenviadas pelos licitantes, por solicitação do pregoeiro.

5.7 Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.8 Para participação no pregão, na forma eletrônica, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está de conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

5.9 O licitante, por ocasião do cadastramento de sua proposta, no sítio do Sistema Comprasnet, deverá apresentar sua proposta de forma detalhada, devendo ser utilizado o campo “descrição detalhada do objeto ofertado” (SIASG – COMUNICA MENSAGEM 049443), sob pena de desclassificação da proposta.

5.10 A Proposta de Preços do licitante vencedor contendo descrição detalhada do objeto ofertado deverá ser formulada com base na **Planilha de Composição de Preços – Anexo II (Proposta Comercial)** deste Edital e enviada por meio do fac-símile **(0xx61) 3411- 3425** ou **3411-4305**, após o encerramento da etapa de lances, atualizada em conformidade com os lances eventualmente ofertados, com posterior encaminhamento do original, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de encerramento da sessão pública. A proposta deverá conter:

5.10.1 Descrição clara dos serviços oferecidos, observada a descrição constante do **Termo de Referência – Anexo I**, sem conter alternativas de preço, ou de qualquer outra condição de induza o julgamento a ter mais de um resultado.

5.10.2 Preços unitário e total para todos os itens constantes na **Planilha de Composição de Preços – Anexo II (Proposta Comercial)**, exceto itens 1 e 2, **(sob pena de desclassificação se houver algum item sem cotação)**, expressos em R\$ (reais), não sendo admitida proposta contemplando parcialmente os serviços.

5.10.3 Prazo de validade de **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5.10.4 Declaração expressa de estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto desta licitação, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

5.10.5 Razão social, o CNPJ, a referência ao número do edital do pregão, na forma eletrônica, dia e hora de abertura, o endereço completo, bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber seus créditos.

5.10.6 Meios de comunicação disponíveis para contato, como por exemplo telefone, fac-símile e-mail etc.

5.10.7 Nome e a qualificação do preposto autorizado a firmar o Contrato, ou seja: Nome completo, endereço, CPF, carteira de identidade, nacionalidade e profissão, informando, ainda, qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido Contrato **(Contrato Social ou Procuração)**.

5.11 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

5.12 A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.13 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

5.14 O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração do mesmo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.15 A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito cumprimento do objeto deste certame será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a abertura da sessão.

6. RECEPÇÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 A partir das **9h** do dia **10/11/2008**, data e horário previstos no subitem 2.1 deste Edital e, em conformidade com o **subitem 5.4**, terá início a sessão pública do **Pregão, na forma eletrônica, nº 078/2008**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances.

7. FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1 Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

7.3 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance registrado pelo próprio licitante, podendo este ser superior ao menor preço registrado no sistema.

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

7.5 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

7.6 No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.6.1 Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 minutos, a sessão do pregão, na forma eletrônico, será suspensa e reiniciará somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7.7 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.

7.8 O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.9 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta.

7.9.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.10 O pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão do pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.11 No caso de desconexão, cada licitante deverá de imediato, sob sua inteira responsabilidade, providenciar sua conexão ao sistema.

8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 Na análise da Proposta de Preços será verificado o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8.2 Analisada a aceitabilidade do preço obtido, o pregoeiro divulgará o resultado do julgamento das Propostas de Preços.

8.3 O julgamento das propostas será pelo critério de **menor preço global anual do item** e levará em consideração para a aceitabilidade da proposta o preço de referência de cada subitem constante do item 3.5 do **Termo de Referência – Anexo I** deste Edital.

8.4 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

8.4.1 Ocorrendo a situação referida no subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.5 Por força dos arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/06, será observado:

a) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada;

b) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

c) a nova proposta de preços mencionada na alínea anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME ou EPP);

d) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as ME's ou EPP's remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

e) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na **alínea b**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

f) na hipótese da não contratação nos termos previsto na **alínea b**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame; e

g) o procedimento acima somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9. HABILITAÇÃO

9.1 Após o encerramento da fase de lances e aceitação da proposta, o pregoeiro procederá à verificação da habilitação da licitante classificada em primeiro lugar.

9.2 Para habilitação neste pregão, na forma eletrônica, a licitante deverá possuir registro cadastral atualizado no SICAF, com situação devidamente regular, a qual será confirmada por meio de consulta *on-line*.

9.3 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, a licitante deverá apresentar ainda:

9.3.1 Certificado de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, da região que estiver vinculada a **licitante**.

9.3.2 Atestado(s) (ou declaração) de capacidade técnica, expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, que comprove a prestação de serviços de fornecimento de refeições com preparo e entrega, com volume de fornecimento igual ou superior a 30.000 (trinta mil) refeições mensais.

9.3.3 Comprovante fornecido pela **licitante** de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápios e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto.

9.3.3.1 A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho.

9.3.3.2 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **devidamente registrado na entidade profissional competente**, que faça explícita referência aos serviços com características compatíveis com as do objeto.

9.3.4 Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste prego, na forma eletrônica.

9.3.4.1 O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que consta do(s) atestado(s) de responsabilidade técnica de que trata o subitem 3.3.3.

9.3.5 Declaração de Vistoria, fornecida pela Coordenação de Subsistência da Presidência da República, de que a licitante vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tem pleno conhecimento dos serviços a serem executados, bem como das instalações, equipamentos e utensílios já existentes nos restaurantes, indicando, com isso, para todos os efeitos, que a mesma tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta oferecida e na execução dos trabalhos pertinentes.

9.3.5.1 A VISTORIA deverá ser agendada/realizada até o dia 7 de novembro de 2008. O agendamento será pelos telefones 3411-2869 ou 3411-2641, de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h. Quando da realização da vistoria será fornecida pela Coordenação de Subsistência da Presidência da República uma Declaração de Vistoria a qual deverá integrar a documentação de habilitação.

9.3.5.2 A vistoria deverá ser efetuada por representante legal da empresa, cujo vínculo deverá ser comprovado.

9.3.6 Declaração expressa da licitante que compromete a produzir as refeições em cozinha industrial, sob inteira responsabilidade, no caso de desativação temporária das instalações, objeto da licitação, para eventual reforma e/ou dedetização ou desratização e ainda outros imprevistos, e imediatamente à assinatura do contrato.

9.3.7 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.

9.3.8 Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos.

9.3.9 Comprovação do Patrimônio Líquido, quando for o caso, para efeito de comprovação da boa situação financeira, quando o licitante apresentar em seu balanço, resultado igual ou menor do que 1 (um) em quaisquer dos índices abaixo explicitados:

9.3.9.1 Índice de Liquidez Geral (LG), onde:

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

9.3.9.2 Índice de Solvência Geral (SG), onde:

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

9.3.9.3) Índice de Liquidez Corrente (LC), onde:

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

9.4 O licitante que apresentar em seu Balanço resultado igual ou menor do que 1 (um), em quaisquer dos índices referidos nos subitens 9.3.9.1, 9.3.9.2 e 9.3.9.3 deste Edital, fica obrigado a comprovar, na data de apresentação da documentação a que se refere os **subitens 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.3.4, 9.3.5 e 9.3.6**, deste Edital, **Patrimônio Líquido mínimo de 10% (dez por cento) do item cotado.**

9.5 Todos os documentos deverão estar em nome do licitante. Se o licitante for matriz, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da matriz. Se for filial, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da filial, salvo aqueles que, por sua natureza, são emitidos em nome da matriz.

9.6 Nesta fase serão visualizadas e impressas as seguintes declarações, que deverão ser enviadas no momento do cadastramento da proposta de preços:

9.6.1 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.

9.6.2 Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos.

9.7 A documentação não abrangida pelo SICAF deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

- a) em original;
- b) por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, autenticada por Servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente; ou
- c) publicação em órgão da Imprensa Oficial.

9.8 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **mesmo que esta apresente alguma restrição.**

9.8.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de até 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o

proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para tal regularização.

9.8.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.9 Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o licitante detentor da melhor oferta encaminhará à Presidência da República a documentação exigida para habilitação que não esteja contemplada no SICAF, juntamente com a proposta tratada no **subitem 5.10** deste edital, no prazo **de até 60 minutos**, contados da solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico.

9.10 A empresa habilitada deverá, no prazo de **até 02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data do encerramento da sessão pública, encaminhar, em original ou por cópia autenticada, os documentos remetidos via fax, para o seguinte endereço:

Presidência da República, Palácio do Planalto, Anexo II, Ala "A", Sala 102, em Brasília-DF, CEP 70.150-900, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
CASA CIVIL
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS
COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÃO E CONTRATO
PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 078/2008

9.11 Para fins de habilitação, a verificação pela Presidência da República, através do pregoeiro, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.12 No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

9.13 Em caso de inabilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

9.14 Será declarada vencedora a licitante que apresentar o menor preço global do item e que cumpra todos os requisitos de habilitação.

10. IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

10.1.1 A apresentação de impugnação contra o presente Edital deverá ser protocolada, de Segunda a Sexta-feira, das 9h às 12h ou das 14h às 17h, na Assessoria Técnica de Licitação, situada na sala 102, do Anexo II, ALA “A” do Palácio do Planalto.

10.1.2 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 horas.

10.1.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. RECURSOS

11.1 Existindo intenção de interpor recurso, o licitante deverá manifestá-la ao pregoeiro por meio eletrônico, em campo próprio, explicitando sucintamente suas razões, imediatamente após a divulgação do vencedor do certame de que trata este Edital.

11.2 Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões de recurso.

11.3 Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.4 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.5 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Assessoria Técnica de Licitação, Anexo II, Ala “A” do Palácio do Planalto, Sala 102, em Brasília – DF, nos dias úteis no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h. Não serão reconhecidos os recursos interpostos enviados por fac-símile ou com os respectivos prazos legais vencidos.

12. AUMENTO E SUPRESSÃO DE QUANTIDADE

12.1 No interesse da Presidência da República o objeto deste ato convocatório poderá ser suprimido ou aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da prestação dos serviços, facultada a supressão além desse limite, por acordo entre as partes, conforme disposto no artigo 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão à conta do **PTRES: 000947 - Natureza de Despesa – ND: 339039.**

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, observado o limite de 60 (sessenta) meses.

15. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1 Caberá ao licitante vencedor:

15.1.1 Atender a todos os subitens constantes do item 9 do **Termo de Referência – Anexo I** deste Edital.

15.1.2 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à Presidência da República ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

15.2 Caberá a Presidência da República:

15.2.1 Atender a todos os subitens constantes do item 10 do **Termo de Referência – Anexo I** deste Edital.

15.2.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor com relação ao objeto deste Edital.

15.2.3 Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa prestação dos serviços desejados.

15.2.4 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

16 CONDIÇÕES CONTRATUAIS

16.1 Findo o processo licitatório, o licitante vencedor e a Presidência da República celebrarão contrato, nos moldes da minuta de contrato constante do **Anexo III** deste edital.

16.2 Se o licitante vencedor não comparecer dentro do prazo de 5 (cinco) dias, após regularmente convocado, para receber a Nota de Empenho e assinar o Contrato, ensejar-se-á a aplicação da multa prevista no subitem 21.1.1 deste Edital, bem como será aplicado o disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, independentemente das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 O prazo de que trata o subitem 16.2 poderá ser prorrogado, mediante solicitação do licitante vencedor, quando devidamente justificado.

16.3 Até a assinatura do Contrato, a proposta do licitante vencedor poderá ser desclassificada se a Presidência da República tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

16.4 Ocorrendo a desclassificação da proposta do licitante vencedor por fatos referidos no **subitem anterior**, a Presidência da República poderá convocar os licitantes remanescentes observando o disposto no **subitem 16.2** deste Edital.

16.5 O Contrato a ser firmado em decorrência deste Pregão Eletrônico poderá ser rescindido a qualquer tempo independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

16.6 Por descumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela participação no processo licitatório, poderão ser aplicadas ao licitante vencedor as penalidades previstas na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 10.520/02, e no Contrato a ser firmado entre as partes.

16.7 A associação do licitante vencedor com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas quando apresentada a documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências, com o consentimento prévio e por escrito da Presidência da República, e desde que não afetem a boa execução do Contrato.

17. REAJUSTE

17.1 Os preços previstos para a execução dos serviços objeto deste Edital será reajustado anualmente, de acordo com a legislação em vigor, Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110 de 10/4/19994, Lei nº 9.069 de 29/6/1995 e Lei nº 10.192 de 14/2/2001, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo Poder Público, com base na variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida no período, ou por outro índice que o venha a substituir.

18. FISCALIZAÇÃO

18.1 A Presidência da República nomeará um Gestor titular e um substituto, para executar a fiscalização do Contrato, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada ao licitante vencedor, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

18.2 As exigências e a atuação da fiscalização pela Presidência da República em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva do licitante vencedor no que concerne à execução do objeto contratado.

19. GARANTIA CONTRATUAL

19.1 No prazo de até 10 (dez) dias da assinatura do Contrato e retirada da Nota de Empenho, o licitante vencedor deverá apresentar garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado do contrato, a fim de assegurar a sua execução, em uma das seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes 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;
- b) Seguro-garantia; e
- c) Fiança bancária.

19.2 Em se tratando de garantia prestada através de caução em dinheiro o depósito deverá ser feito obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal – CEF, conforme determina o art. 82 do Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, sendo devolvida atualizada monetariamente, nos termos do § 4º art. 56 da Lei nº 8.666/93.

19.3 Se a opção de garantia for em seguro-garantia ou fiança bancária deverá conter expressamente cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

19.4 A garantia prestada pelo licitante vencedor será liberada no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o término da vigência do contrato, mediante a certificação pelo Gestor de que trata o **item 18** deste Edital de que os serviços foram realizados a contento.

19.5 Sem prejuízo das sanções previstas na Lei e neste Edital, a não prestação da garantia exigida será considerada como recusa injustificada em assinar o contrato, implicando na imediata anulação da Nota de Empenho emitida.

19.6 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, ou reduzido em termos reais por desvalorização da moeda de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor total estimado do Contrato, o licitante vencedor se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que for notificada pela Presidência da República.

20. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

20.1 O pagamento será creditado em nome do licitante vencedor quinzenalmente, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Edital, após o fornecimento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato, nos documentos hábeis de cobrança, o resultado do valor unitário multiplicado pelas quantidades efetivamente consumidas.

20.1.1 O pagamento mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que o licitante vencedor efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

20.1.2 Para execução do pagamento de que trata os **subitens 20.1** e **20.1.1**, o licitante vencedor deverá fazer constar da Nota Fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra legível em nome da Secretaria de Administração da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o nome do Banco, o número de sua Conta Bancária e a respectiva Agência.

20.1.3 Caso o licitante vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

20.1.4 A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pelo licitante vencedor, diretamente ao gestor do contrato, que somente atestará a prestação dos serviços e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pelo mesmo, todas as condições pactuadas.

20.2 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida ao licitante vencedor e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Presidência da República.

20.3 No caso de eventual atraso de pagamento, desde que a empresa não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

20.4 A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na Nota Fiscal/Fatura seguinte ao da ocorrência.

20.5 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos ao licitante vencedor, para as correções solicitadas, não respondendo a Presidência da República por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

20.6 Para que o pagamento seja realizado a licitante vencedora apresentar junto às notas fiscais emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em se sejam registrados os nomes dos empregados colocados à disposição da Presidência da República, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato.

20.7 O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2, será feito diretamente pelos comensais a licitante vencedora, em dinheiro, cheque ou tíquete, sendo que no caso com pagamento com tíquete, a licitante vencedora deverá fornecer o troco, em vale quando o valor facial do tíquete for superior ao valor da refeição.

20.8 O pagamento só será realizado após a comprovação de regularidade do licitante vencedor junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta “on-line” feita pela Presidência da República, ou mediante a apresentação da documentação obrigatória (RECEITA FEDERAL DO BRASIL (CONJUNTA), FGTS e INSS), devidamente atualizada.

20.9 Qualquer alteração nos dados bancários deverá ser comunicada à Presidência da República, por meio de Carta, ficando sob inteira responsabilidade do licitante vencedor os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

20.10 O pagamento efetuado pela Presidência da República não isenta o licitante vencedor de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

21. SANÇÕES

21.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo licitante vencedor, sem justificativa aceita pela Presidência da República, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções, sem prejuízo das previstas nos Apêndices II e III:

21.1.1 Multa compensatória de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total da contratação, devidamente atualizado, na hipótese de recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato e retirar a Nota de Empenho, no prazo de 5 (cinco) dias, após regularmente convocado.

21.1.2 Multa, conforme disposto nas Tabelas de Multas de que trata os **Apêndices II e III**, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.

21.1.3 Advertência.

21.2 Para fins de sanções, referentes à Avaliação Técnica, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida a partir do somatório de pontos correspondentes a cada critério avaliado (Leve, Médio, Grave e Gravíssimo), seguindo a tabela de percentuais, conforme descrito no Apêndice II.

21.3 As sanções previstas no Apêndice III podem ser aplicadas sempre que as inadequações forem observadas pela Presidência da República.

21.4 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de responsabilização do licitante vencedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

21.5 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Presidência da República.

21.6 O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente na Presidência da República, em favor do licitante vencedor, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

21.7 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Autoridade competente, devidamente justificado.

21.8 O licitante que convocado no prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na prestação dos serviços licitados, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

21.9 As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

21.10 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

21.12 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao licitante vencedor o contraditório e a ampla defesa.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1 A Presidência da República poderá rescindir de pleno direito o contrato que vier a ser assinado em decorrência desta licitação, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato e assegurados ao licitante vencedor o contraditório e a ampla defesa quando este:

- a) vier a ser atingido por protesto de título, execução fiscal ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômico-financeira;
- b) for envolvido em escândalo público e notório;
- c) quebrar o sigilo profissional;
- d) utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, informações não divulgadas ao público e as quais tenha acesso por força de suas atribuições e que contrariem as condições estabelecidas pela Presidência da República; e
- e) na hipótese de ser anulada a adjudicação em virtude de qualquer dispositivo legal que a autorize.

22.2 A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulada por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito devidamente fundamentado.

22.2.1 A nulidade do procedimento licitatório induz à do Contrato, sem prejuízo do disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93.

22.3 A Presidência da República providenciará a publicação resumida do contrato a ser firmado, em decorrência desta licitação, no Diário Oficial da União, no prazo estipulado no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

22.4 Havendo indícios de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Presidência da República comunicará os fatos verificados à Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça e ao Ministério Público Federal, para as providências devidas.

22.5 É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar dos enviados via fac-símile.

22.6 Fica assegurado à Presidência da República o direito, de no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

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

22.8 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.9 Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

22.10 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 Casa Civil da Presidência da República.

22.11 O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão, na forma eletrônica.

22.12 As normas que disciplinam este pregão, na forma eletrônica, serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

22.13 As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

22.14 Este Edital será fornecido pela Presidência da República a qualquer interessado, no Protocolo da Presidência da República, situado na Portaria Principal dos Anexos ao Palácio do Planalto, nesta Capital, devendo para isso ser recolhido junto ao Banco do Brasil, o valor de **R\$ 11,70 (onze reais e setenta centavos)**, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em nome da Secretaria de Administração/PR, a ser emitida através do site, **www.stn.fazenda.gov.br**, **Unidade Favorecida: 110001 – Gestão: 00001, Código de Recolhimento nº 18837-9** e gratuito na internet através dos sites **www.comprasnet.gov.br** e **www.presidencia.gov.br/licitacoes**.

22.15 Integram este Edital os seguintes Anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência.
- b) Anexo II – Planilha de Composição de Preços.
- c) Anexo III – Minuta de Contrato.

22.16 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser enviado ao pregoeiro, até o dia 4 de novembro de 2008, em horário comercial, exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço eletrônico **cpl@planalto.gov.br**, não sendo aceito o encaminhamento de outra forma.

22.17 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto licitado.

22.18 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e dos Decretos nºs. 3.555, de 08 de agosto de 2000, 3.693, de 20 de

dezembro de 2000, 3.784, de 06 de abril de 2001, 5.450, de 31 de maio de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e suas alterações.

Brasília-DF, 29 de outubro de 2008.

ANTONIO CARLOS NOVAES
Pregoeiro – Casa Civil/PR

ANEXO I

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 078/2008

PROCESSO Nº 00140.00446/2008-03

Termo de Referência

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada com vistas à prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso), Lanches, Coffe break e Coquetel, em Brasília-DF, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação visa atender os servidores da Presidência da República em expediente normal de serviço e também àqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não-úteis e em horários diversos, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se a qualidade e o custo dos serviços a serem praticados.

Devido às características físicas das dependências destinadas aos restaurantes de auto-serviço (self service) e a preparação dos demais serviços (café da manhã, lanches, coffee break e coquetel) e pelo fato de ocuparem o mesmo espaço físico e terem o mesmo acesso para entrada de matérias primas e/ou retirada de detritos, não é possível licitar separadamente cada item.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A empresa contratada deverá prestar os seguintes serviços:

RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão (Almoço)
	Tipo porcionado padrão (Jantar)
	Café da manhã
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)
	Lanche-ceia
	Lanche-padrão
	Coffe break
	Coquetel

3.2 Os serviços de refeição tipo especial (transportada), coffee break, coquetel e lanches ceia e padrão serão prestados no Palácio do Planalto ou em outro local no Plano Piloto, de acordo com as necessidades dos órgãos da Presidência da República. Os serviços do Restaurante 2 serão prestados no Palácio do Planalto e do Restaurante 3 no Palácio do Planalto e nas Residenciais Oficiais.

3.3 Os serviços serão prestados, com utilização das instalações e equipamentos, próprios da Presidência da República nas áreas dos restaurantes 1, 2 e 3, situados no Anexo IV do Palácio do Planalto, totaliza 1.441 m², na forma de cessão graciosa.

3.4. Quantidade média dos serviços:

Local do Serviço	Discriminação	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não-úteis	Mensal
RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	200	0	4.000
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	300	0	6.000
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão Almoço	1.135	595	27.460
	Tipo porcionado padrão (Jantar)	556	512	15.216
	Café da manhã	865	515	21.420
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)	57	0	1.150
	Lanche-ceia	1.326	622	31.496
	Lanche-padrão	-	-	1.600
	Coffe break	-	-	400
	Coquetel	-	-	100

3.4.1 Refeições transportadas (residências oficiais) – Restaurante 03:

Local do Serviço	Serviço / Horário	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não úteis	Mensal
ALVORADA	Café da manhã (06h00m)	190	130	4.840
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	240	130	5.840
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	160	130	4.240
	Lanche-ceia (16h30m)	110	110	3.080
TORTO	Café da manhã (06h00m)	100	55	2.440
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	120	120	3.360
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	55	55	1.540
	Lanche-ceia (16h30m)	55	55	1.540

JABURU	Café da manhã (06h00m)	75	60	1.980
	Tipo porcionado padrão – Almoço (10h40m)	95	65	2.420
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	51	47	1.396
	Lanche-ceia (16h30m)	51	47	1.396

Obs: As quantidades descritas acima servirão apenas para estimativa da Contratada, podendo ser reduzidas ou acrescidas, de acordo com as necessidades da Contratante.

Os horários descritos correspondem ao previsto para a entrega das refeições nos locais referidos.

3.5 Custo estimado dos serviços:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT. nºrefeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	REFEIÇÕES RESTAURANTE 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg*	4.000	Em até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3	
2	Refeições Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	6.000	Em até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3.	
3	Refeições Restaurante 3				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	42.676	11,20	477.971,20
3.2	Café da Manhã	Und	21.420	4,45	95.319,00
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	1.150	28,80	33.120,00
5	LANCHE-CEIA	Und	31.496	7,25	228.346,00
6	LANCHE PADRÃO	Und	1.600	9,98	15.968,00
7	Coffee Break	Und	400	17,15	6.860,00
8	COQUETEL	Und	100	21,50	2.150,00
	PREÇO GLOBAL				R\$ 859.734,20

Estão inclusos:
* água mineral e sucos naturais (2 sabores).

Obs: Preço Global Anual R\$ 859.734,20 X 12 (meses) = R\$ 10.316.810,40 (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos).

3.6 Condições de fornecimento

3.6.1 Fornecimento diário de refeições de primeira qualidade quanto aos gêneros alimentícios, preparo, paladar e apresentação, por peso e padrão, tipo *self service*, em bandeja, conforme os seguintes horários estabelecidos para o funcionamento dos restaurantes:

	Restaurante 1	Restaurante 2	Restaurante 3
Café	-	-	06h30m às 08h00m
Almoço	12h00m às 14h00m	11h30m às 14h00m	10h30m às 14h00m
Jantar	-	-	17h00m às 19h30m
Lanche-ceia	-	-	18h30m

Os horários poderão ser modificados caso a necessidade do serviço o exija. A Contratada deverá, ocasionalmente, fornecer quentinhas ao pessoal que esteja deslocado de sua base, em trabalho ou horário extraordinário, unicamente mediante requisição emitida pela Contratante. As quentinhas constarão de 01(uma) refeição “tipo porcionado padrão”.

3.7 Composição das Refeições

Os cardápios referentes aos serviços realizados devem ser elaborados por profissional qualificado (nutricionista) e entregues, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, à Contratante para aprovação prévia.

3.7.1 Restaurante 1

SALADAS	Verde	acelga, agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, alface mimosa, alfava, broto de bambu, chicória, endívia, mostarda, radichio e rúcula.
	Hortaliças “A”	aspargos frescos, berinjela, brócolis, couve-flor, maxixe, repolho, repolho roxo, couve de Bruxelas, nabo, rabanete, palmito, pepino, tomate tradicional, tomate cereja, tomate caqui e cogumelos.
	Hortaliças “B”	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, vagem fina e ervilha torta.
	Hortaliças “C”	batata inglesa e batata baroa.
	Elaboradas	salpicão, tropical, tabule, waldoorf, frutos do mar, feijão fradinho, grão de bico, broto de feijão, lentilha, soja, salada de bacalhau, salada de atum e salada Kani kama.

FRIOS VARIADOS		Tábua de frios: salaminho, presunto, blanquet peru, chester defumado, queijo minas, queijo prato, queijo provolone e muçarela de búfala.
		Mousse salgados de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho porro com brócolis e vegetariano.
		Tortas frias de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
		Panqueca fria de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
TEMPEROS		Azeite extra virgem (03 tipos); Vinagres aromatizados (2 tipos); Aceto balsâmico.
		Limão (suco); Molho de soja e molho inglês; Pimentas.
		Gergelim torrado; linhaça moída; semente de papoula e castanha de caju picada.
		Opção diária de dois tipos de molhos elaborados (vinagrete, iogurte, mostarda e mel, queijo com ervas, à base de soja, entre outros).
CARNES	Branca (aves)	Peito de chester; Frango (coxa e sobrecoxa); Coxa de frango desossada; Filé de peito de frango; Peito de Peru; Filé de peito de chester.
	Branca (peixese crustáceos)	Filé de badejo; Badejo em posta; Camarão rosa grande; Carne de siri desfiada; Filé congro rosa; Filé de linguado grande; Filé de pescada amarela; Pescada amarela em posta; Filé de salmão; Lula congelada; Mexilhão congelado; Polvo; Robalo em posta; Bacalhau do Porto; Filé de Robalo.
	Vermelha	<u>Bovinas:</u> Filé mignon; Miolo de alcatra; Contra-filé; Picanha; Lagarto; Cupim; Carne de sol de 1ª (coxão mole); Língua defumada. <u>Suínas:</u> Pernil; Costelinha; Lombo; Tender defumado; Bisteca.
	Dieta	Opção diária de dieta (filé de frango, peixe, chester, grelhados e temperados com pouco sal). Deverá constar do cardápio obrigatoriamente peixe duas vezes por semana.
GUARNIÇÕES		Sufêlê queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor, queijo; Torta de frango, palmito, camarão, carne; Quiche de queijo, brócolis, legumes, cebola; Panqueca de frango, carne, camarão, legumes. Legumes gratinado; Lasanha de legumes; Legumes a parmegiana; Bolinho de carne, queijo, camarão, arroz com queijo; Pastel de queijo e carne; Tutu de feijão, feijão tropeiro, couve a mineira; Massas (talharim, espaguete, canelone, raviole, lasanha, rondele).

		Batata frita, gratinada, corada, soutê; Empadão de frango, palmito, camarão; Recheados: pimentão, tomate e abobrinha; Purê: mandioquinha, batata, abóbora, maçã com fécula de batata, misto; Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis; Polenta (tradicional e frita; croquete de polenta); Outros do mesmo padrão. Deverá ser oferecido um tipo de guarnição elaborada com farinha de trigo integral ou à base de soja no mínimo três vezes por semana.
ARROZ	2 Opções Diárias	Arroz branco e arroz integral. Arroz variado (risoto), a grega, carreteiro, frutos do mar, entre outros.
FEIJÃO		Simples ou enriquecido.
PRATO ESPECIAL	Sexta-Feira	Bacalhoda; Feijoada; Cozido a Brasileira; Vatapá; Bobo de camarão; Rabada; Salmão; Camarão na moranga. Deverá constar no cardápio, obrigatoriamente, camarão ou bacalhau uma vez ao mês.
SOBREMESA	Doces elaborados	Pudim (leite, laranja, côco, claras); Pavê (bombom, frutas, amendoim, chocolate); Mousse (damasco, limão, chocolate, maracujá, manga, morango); Rocambole (sorvete, doce de leite, nozes, ameixa); Sorvetes variados (c/ coberturas, salada de frutas, ou papaia); Tortas (morango, chocolate, damasco, côco, abacaxi, nozes); Quindim; Gelatina cremosa; Outras do mesmo padrão.
	Frutas da época (fatiadas ou unidade)	Abacaxi, mamão, melão, uva, ameixa, caqui, caju, fruta do conde, manga, melancia, pêssego, nectarina, morango, kiwi.
		Deverão ser oferecidas opções de doces e frutas, que não estarão incluídos no preço da refeição (devendo ser cobrados a parte, a preço unitário ou por quilo). Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima dos estabelecidos. Diariamente deverá estar exposta à venda pelo menos 1 tipo de sobremesa que seja dietética e “light” (elaborada sem a adição de açúcar e com redução de no mínimo 1/3 do valor calórico).
CORTESIAS AOS CLIENTES	Sucos naturais	A ser elaborado com frutas “in natura” e/ou polpa de frutas e água mineral, disponível nas mesas.
	Café	Em grão ou torrado de 1ª qualidade, dentro do prazo de validade, com “Selo de Pureza da ABIC.
	Leite com canela, chás diversos	Acondicionados em garrafa térmica.
	Pães diversos e manteiga em sachê	Dispostos ao final do balcão de distribuição de refeições.
		Deverão estar disponíveis nas mesas guardanapos finos (em tecido), saleiros e palitos embalados individualmente.

Deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade e para a confecção dos alimentos utilizar somente óleo de milho ou girassol.

3.7.2 Coffee Break (quantidade estimada de ingredientes para 30 pessoas):

INGREDIENTES:

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Queijos e Frios*	4	Kg
Requeijão, manteiga, geléia e mel	300	g
Leite, iogurte	6	L
Café	1	Kg
Frutas	4,5	Kg
Pães diversos	2	Kg
Biscoitos diversos	2	Kg
Bolos diversos	2	Kg
Petit four	1	Kg
Pão de queijo	1,5	Kg
Salgados diversos	4	Por pessoa
Tortas**	2,5	Kg
Refrigerante	10	L
Sucos naturais	9	L
Leite	5	L

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

* Frios e queijos: presunto magro, presunto de peru defumado, blanquet de peru, salaminho, chester, lombinho canadense; copa.

* Queijos: mussarela, prato, minas frescal, mussarela de búfala, ricota, provolone.

** : Tortas: recheios de frango, camarão, bacalhau e palmito.

TIPOS DE COFFEE-BREAKS:

PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 1)	Pão de queijo; Biscoitos salgados finos; torradas diversas; rosquinhas finas doces; pastas diversas; geléias diversas, Bolos diversos; Sanduíches naturais diversos; salada de frutas, iogurtes, mel, cereais integrais; bebidas (sucos naturais ou de polpa de frutas, água mineral com gás e sem gás); Café.
--	--

PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 2)	Pães diversos, bolos diversos; manteiga, geléias diversas, requeijão comum e light; frios e queijos diversos; frutas (mínimo 3 tipos diferentes); sucos de frutas naturais ou polpa (2 tipos), café, achocolatado; iogurte, cereais, açúcar integral e mel.
PERÍODO DA TARDE	Pão de queijo; Biscoitos salgados finos diversos, tortas salgadas e doces, Salgados assados diversos; petit-fours diversos; Bombom (1 tipo), frutas variadas (mínimo 5 tipos), Bebidas (sucos naturais ou de polpa), água mineral c/ gás e s/ gás; Café, chás diversos; Refrigerantes comum e diet.

3.7.3 Coquetéis – Material a ser utilizado (estimativa de 80 pessoas):

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Salgados diversos	10	Por pessoa
Canapés	5	Por pessoa
Docinhos diversos (nozes e outros)	4	Por pessoa
Bombom (licor de anis, cereja, etc)	3	Por pessoa
Sucos naturais	9	L
Refrigerante comum (Lata 350ml)	24	LATA
Refrigerante diet (Lata 350ml)	24	LATA
Coquetel de frutas	150	ml por pessoa

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

Recheios: queijos (minas frescal, ricota, Camembert, Brie, Gorgonzola, Roquefort, Reino), salaminho, peito de peru defumado, salmão defumado, surubim defumado, tender defumado, bacalhau, camarão, carne de siri, azeitona preta, aipo, ameixa, castanhas, alho poró, tomate seco.

TIPOS DE COQUETÉIS:

TIPO I	Salgados assados e fritos (mínimo 10 tipos); canapés (3 tipos), Bebidas (água c/ gás e s/ gás); Sucos naturais ou polpa (2 tipos); Refrigerante diet e comum, coquetel de frutas e bombons finos.
TIPO II	Salgados (no mínimo, 8 tipos), canapés (mínimo 4 tipos), pastas quentes servidas em barquetes ou boulevant (2 tipos), docinhos finos (3 tipos), bebidas (refrigerantes comum e diet, 2 tipos de sucos naturais ou polpa, coquetel de frutas (2 tipos), água mineral c/ gás e s/gás).

Obs: Para o atendimento dos serviços de coffee break e coquetel, a Contratada deverá contar com garçons (1 garçom para cada 25 pessoas atendidas), maitre e copeiros, além do pessoal de apoio necessário ao manuseio, confecção, distribuição e transporte.

3.7.3.1 Refeição tipo especial (transportada):

Sempre que solicitado, a Contratante deverá elaborar um cardápio especial (de acordo com os itens propostos para o restaurante 1) para o atendimento às autoridades.

3.7.3.2 Cardápios especiais:

Destinada a pacientes que apresentem algum tipo de patologia, cujo tratamento evidencie alterações no consumo alimentar, desde que essa orientação seja oriunda dos serviços nutricionais da COSAU.

3.7.4 Restaurante 2

Refeição por peso – (ALMOÇO) deverá ter, no mínimo, os seguintes itens:

PRATO PRINCIPAL – (4 OPÇÕES)	Composto por uma carne bovina, uma carne branca (peixe ou ave), uma variação, (feijoada, coração de frango, moela, fígado, língua, dobradinha) e um prato vegetariano.
CARNE BOVINA	a base de bife/espetinho/estrogonofe (contra-filé, alcatra e coxão mole), assada (lagarto, coxão duro, maminha e cupim) e almôndegas, bife rolê, bife de panela (coxão mole, coxão duro e patinho), rabada, costela bovina, isca de fígado.
CARNE BRANCA	Ave: poderá ser servido à base de coxa e sobrecoxa, peito (inteiro/filé/iscas) de frango ou peru. Pescado: à base de posta/filé/assado/iscas/grelhado (merluza, surubim, badejo, namorado e cação).
CARNE SUÍNA	à base de bife ou assada (pernil e lombo), costela e bisteca.
GUARNIÇÃO – 3 OPÇÕES DIFERENTES	Farofas variadas; Massas (macarrão, tortas, lasanha, caneloni, ravioli, capeletti, etc.); Vegetais dos grupos A, B e C (cozidos, sautê, na manteiga, etc.); Vegetais do Grupo A – (folhosos refogados); Vegetais dos Grupos A, B e C (preparação frita, assadas, a dorê, a milanesa, croquetes, etc.); Cremes, purês, suflês, etc.; Feijão tropeiro, tutu, etc, Polenta (tradicional e frita).
SALADA - 4 COMPOSIÇÕES DIFERENTES	dois folhosos; tomate; um vegetal dos grupos A e B (não folhoso); uma salada variada, com molho elaborado.
ARROZ (2 OPÇÕES)	um arroz branco; um arroz variado (risoto, a grega, carreteiro, integral, etc.). deverá ser servido, no mínimo 2 vezes na semana, arroz integral.
FEIJÃO	2 opções diárias.
SOBREMESA	frutas da estação variadas, doces elaborados.
BEBIDAS	suco de fruta (elaborado com água mineral e disponível nas mesas) e água mineral.

CAFÉ / LEITE COM CANELA	em garrafas térmicas, com consumo livre e sem ônus para o cliente.
-------------------------	--

Obs:- A sobremesa: não estará incluída no preço da refeição, devendo ser cobrada a parte, a preço unitário ou por quilo. Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima do estabelecido;
- A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, pernil e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um preferencialmente às sextas-feiras.

3.7.5 Restaurante 3

3.7.5.1 CAFÉ DA MANHÃ

ITEM	MEDIDA
Café	50 ml
Leite pasteurizado ou iogurte ou chocolate quente	250 ml
Pão francês (dois) ou diversos	50 g
Fruta nacional	120 g
Manteiga	10 g
Presunto magro ou blanquet de peru	30gr
Queijo (Minas frescal, Prato ou Muçarela)	30 g
Opção para o Queijo: Mingau	200 ml

Composição do Mingau:

Tipos de farinha: aveia, Mucilon, Milho, Farinha Láctea.
Leite (200 ml), Farinha (20g), Açúcar (15g).

3.7.5.2 REFEIÇÃO PADRÃO

ITENS
02 opções de prato principal (carnes)*
01 opção de arroz
01 opção de feijão
02 opções de guarnições**
01 salada elaborada (vegetal do grupo A e B, não folhoso)
01 salada simples (2 tipos de folhagem)
Tomate
01 sobremesa (01 fruta ou 01 doce)***
02 sucos variados (em máquina) e água mineral (em jarras nas mesas) no restaurante
01 tipo de suco em embalagem individual – caixinha 200 ml ou refrigerante em lata (350 ml) – para refeições transportadas e água mineral 200ml

Café
* meia-porção, podendo o usuário optar por 2 diferentes ou iguais; **suflês, quiches, macarrão, panquecas, purê, gratinados, empadão e cremes; *** pudim, manjar, doce de abóbora, doce de coco, doce de leite, doce de goiaba, doce de mamão verde, gelatinas cremosas ou de leite condensado. Fornecer talheres descartáveis (garfo, faca e colher), além de sal em sachê e palitos embalados individualmente.

Detalhamento da Refeição Padrão (Restaurante 3):

A opção de prato principal deverá ser composta por uma carne do tipo bovina (coxão duro, cupim, costela bovina, acém, paleta, rabada, fraldinha ou músculo) ou variada (fígado, dobradinha, feijoada, língua, etc.) e uma carne branca (coxa ou sobrecoxa de frango) ou pescado (pescada, merluza, cação).

A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um, de preferência às sextas-feiras.

As quantidades e gramaturas mínimas das preparações mais utilizadas são as seguintes (por pessoa – alimento pronto para o consumo):

ITEM	QUANTIDADE
Isca de carnes grelhadas	160g
Isca de carne ao molho	200g
Cupim assado	200g
Hambúrguer	120g
Lagarto assado	200g
Bife	150g
Bife de panela	200g
Steak de carne	180g
Costela bovina	300g
Lasanha de carne	250g
Estrogonofe de carne	200g
Picadinho de carne	200g
Picadinho de carne c/ legumes	250g
Almôndegas de carne	150g
Fígado	150g
Steak de frango	180g
Filé de frango grelhado	160g
Frango a passarinho	250g
Coxa e sobrecoxa de frango grelhada	200g
Coxa e sobrecoxa de frango assada	250
Frango xadrez	250g

Lasanha de frango	250g
Peito de frango assado	250g
Espetinho de frango	200g
Estrogonofe de frango	200g
Peito de frango empanado e recheado	150g
Frango ensopado	250g
Almôndegas de frango	150g
Rabada bovina	300g
Pernil suíno c/ osso	220g
Pernil suíno s/ osso	150g
Dobradinha	300g
Feijoada	300g
Cassoulet (feijão branco)	300g
Costelinha suína assada	250g
Lombo assado	180g
Filé de peixe grelhado	150g
Moqueca de posta	250g
Peixe ao molho	180g
Peixe em posta frito	180g
Filé de peixe a dorê	150g
Guarnição	150g
Arroz	150g
Feijão	80g
Salada crua	100g
Folhas refogadas	120g
Vegetais não folhosos	200g
Abacaxi	180g
Banana	120g
Laranja	150g
Maçã	120g
Mamão	150g
Melancia	250g
Goiaba	150g
Salada de frutas	150g
Doces	100g

As porções de arroz, feijão, guarnição e salada serão servidas à vontade.

A Contratada deverá servir café e leite com canela em garrafas térmicas, cujo consumo será livre; material descartável (guardanapo, palito embalados individualmente e copos) aos clientes, além de talheres embalados individualmente aos clientes. Para o atendimento no salão do restaurante 3, a firma Contratada deverá contar com garçom.

3.7.5.3 LANCHE/CEIA (DISTRIBUÍDO)

ITEM	MEDIDA
Pães diversos/ Roscas diversas / Salgados assados.	50 g
Presunto magro, Blanquet de peru, Lombinho canadense, Salaminho. Peito de frango defumado, Presunto de frango, Presunto de chester.	30 g
Manteiga.	10 g
Queijos: Prato, Minas frescal, Muçarela, Muçarela de búfala, Ricota.	30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate / Barra de cereal e outros*.	01 unidade (30 g)
Sucos de frutas diversas (“caixinha”) e refrigerantes em lata (diet e comum)**	01 unidade
<p>Devem ser acondicionados em embalagens individuais (Kits em caixas de isopor). * Conforme orientação do Gestor do Contrato. ** Sucos de frutas devem ser servidos, no mínimo, 3 vezes na semana. O mesmo tipo de lanche só pode ser repetido uma vez por semana. O cardápio, assim como os ingredientes, podem ser alterados, conforme orientação do Gestor do Contrato.</p>	

3.7.5.4 LANCHE PADRÃO

ITEM	MEDIDA
Sanduíche mixto composto por: Pão de forma; Queijo prato ou muçarela; Presunto magro; e Manteiga.	2 fatias 30 g 30 g 10 g
Sanduíche de pão francês com: Filé mingnon ou Filé de frango ou Hambúrguer e queijo muçarela.	50 g 120 g 90 g ; 30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate ou Barra de Cereal e outros.	01 unidade (30 g)
Refrigerantes em lata ou Suco de frutas diversas (“caixinha”).	01 unidade (350 ml)
Água mineral.	01 copo (200 ml)
Devem ser acondicionados em embalagem individual (caixas de isopor).	

3.8 Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições:

ITEM	Descrição	Marca Sugerida
Frios	Presunto, peito de peru, blanquete de peru, salsicha	Perdigão, Sadia, Seara.
Massas	Espaguete, talharim, massa de lasanha, parafuso, fusili	Adria, Emegê, Madremassas, Renata, Italianíssima.
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca, de milho, amido de milho, de mandioca	Cook, Dona Benta, Mabel ,MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.
Arroz	Polido Tipo I	Tio João, Ibra, Tio Jorge.
Grão/Cereais	Feijão colorido, preto, branco, ervilha, lentilha, grão de bico	Delícia, Combrasil, Mãe Terra Nippon, Yoki.
Azeite	Extra virgem puro	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita, Gallo, Peppe.
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas.
Iogurtes	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat.
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma, Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas.
Molhos	Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo, de pimenta.	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto, Maionegg's, Sakura.
Ervas secas	Açafrão, alecrim, canela, cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc..	Arisco, Kitano.
Derivados de leite	Creme de leite e leite conde	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat,
Sal		Qualquer marca desde que iodado
Margarina		All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Doriana, Mazola,
Manteiga		Itambé, Marília, Paracatu,
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero,

Obs: - Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de refeições e lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes. As marcas sugeridas poderão ser substituídas por similares e/ou de qualidade superior.

- Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

4. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

4.1 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

4.2 As mesas dos salões de refeição dos Restaurantes devem estar cobertas por toalhas de mesa, sendo substituídas sempre que se fizer necessário.

4.3 Os alimentos preparados deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com a disposição na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.4 Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento dos restaurantes.

4.5 A Contratada deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades na Unidade.

4.6 Apresentar a relação dos fornecedores de matérias-primas ao gestor do contrato a fim de que seja realizada uma avaliação técnica pela Contratante, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a Contratante propor a substituição do fornecedor.

5. HIGIENE DOS ALIMENTOS

5.1 Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em caixas-monobloco, de polietileno, mantendo-as adequadamente tampadas e com a devida identificação recomendada.

5.2 Utilizar somente água mineral no preparo dos sucos.

5.3 Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados e não consumidos. As refeições não consumidas no dia de sua preparação não poderão ser consumidas posteriormente.

5.4 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade.

5.5 As verduras e frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágüe em água corrente.

5.6 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

5.7 Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação dos alimentos.

5.8 Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos preparados e conservá-las de maneira adequada, sob refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo às recomendações técnicas de coleta de amostras.

6. CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

Alimentos	Temperatura de Acondicionamento	Umidade	Observações
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	aconicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Hortaliças	5 a 8 °C	85 a 95%	aconicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C	-	aconicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	aconicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	devem ser retirados da embalagem inicial e depositos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	-	especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para o consumo	4 a 6 °C	-	-
Carnes em descongelamento	0 a 4° C	-	aconicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.

7. HIGIENE AMBIENTAL

7.1 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

7.2 Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

7.3 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

7.3.1 Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

7.3.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos.

7.3.3 Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

7.3.4 Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.

7.3.5 Impedir a presença de animais domésticos nas dependências dos restaurantes.

7.3.6 Seguir um programa de controle integrado de pragas de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da Contratada.

7.4 Periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados

	FREQÜÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO E TEMPO
Picador de carnes, cortador de frios, picador de legumes, processador de alimentos e descascador, extrator de suco, liquidificador, batedeira.	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balança, Balança Plataforma, Banho Maria Balcão Térmico, Carros de Transporte, Refresqueiras, Telefones.	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira, Freezer.	Semanal	Detergente neutro Álcool 70 ° GL
Câmaras frigoríficas.	Diária	Detergente neutro Solução sanitizante a base de quaternário de amônio
Fornos, fogões, grelhas, chapas, fritadeiras.	Diária	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Inox, Plástico, Alumínio, Vidro.	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários.	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes e saboneteiras, Mesas e cadeiras, Rodapés, Portas, Janelas, Telas, Luminárias, Interruptores, Tomadas.	Diária	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos, calhas, sanitários.	Diária	Detergente ativo e cloro ativo
Vidros, Esquadrias.	Semanal	Álcool a 70°GL
Frutas, Hortaliças.	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

7.5 Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

7.5.1 Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

7.5.2 Enxágüe;

7.5.3 Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

7.5.4 Enxágüe.

7.6 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

7.6.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação;

7.6.2 Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

7.6.3 Utilizar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

7.6.4 Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

7.6.5 Utilizar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

8. DOS EMPREGADOS

8.1 Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de idade, reservando-se a Contratante o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

8.2 Manter os empregados devidamente registrados e com carteira de trabalho atualizada responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

8.3 Apresentar, semestralmente, os seguintes exames dos empregados: exames clínicos, parasitológicos de fezes, hemograma, VDRL, dentário e, se necessário, coprocultura.

8.4 Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

8.5 Manter o seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da Contratante, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares. Fornecer uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 4 (quatro) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

8.6 Prover o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente.

8.6.1 Quantitativo mínimo de profissionais para a execução do serviço:

CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
Nutricionista	03
Chefe de Cozinha	02
Cozinheiro	08
Ajudante de Cozinha	06
Copeiras (Restaurantes)	03
Copeiras (Lanches)	03
Almoxarife	02
Auxiliar de Almoxarife	02
Saladeiro(a)	05
Confeiteiro (a)	02
Auxiliar de Confeitaria	01
Açougueiro	02
Auxiliar de Serviços Gerais	12
Garçom	12
Maitre	03
Caixa	02
Motorista	02
Funcionário para balança (no salão do restaurante)	02
Recepcionista (Restaurante III)	01

9. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Responsabilizar-se pela guarda e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, instalações físicas e utensílios constantes do termo de responsabilidade colocados a sua disposição pela Contratante.

- 9.2** Acatar as orientações do Gestor do Contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 9.3** Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Presidência da República.
- 9.4** Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.
- 9.5** Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação.
- 9.6** Mobiliário o escritório em local a ser definido e cedido pela Contratante, com móveis, telefone, equipamentos e material de expediente.
- 9.7** Arcar com a despesa de todos os seguros, custo de fretes e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho das atividades.
- 9.8** Realizar, logo após assinatura do contrato, inspeção técnica completa em todas as instalações, juntamente com o gestor do contrato, informando por escrito as reais condições dessas instalações e dos equipamentos colocados à disposição pela Contratante, assinando o respectivo Termo de Responsabilidade.
- 9.9** Apresentar relação de qualquer equipamento, utensílio ou objeto de sua propriedade, mantendo, sob sua guarda, uma cópia, para eventuais conferências ou ajustes.
- 9.10** Remover e/ou instalar, se necessário, equipamentos nas áreas abrangidas pelo contrato, após aprovação por escrito do gestor do contrato, não cabendo à Contratante nenhum ônus sobre os mesmos.
- 9.11** Transportar com seus próprios meios, em veículo apropriado para o transporte de alimentos, os ingredientes e os materiais necessários, estocados em seus depósitos, de acordo com as necessidades de consumo.
- 9.12** Dispor, para o atendimento das refeições tipo especial (transportadas), de garçom, maitre, cozinheiro e copeiros, pessoal necessário ao manuseio, confecção e transporte das refeições, além dos utensílios destinados ao serviço, conforme orientação da Contratante.
- 9.13** Responsabilizar-se pelo transporte das refeições destinadas às residências oficiais e outros locais designados pelo Gestor do Contrato, respeitando as legislações pertinentes (RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002; RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004) sobre as condições de transporte de alimentos.
- 9.14** Disponibilizar, mediante solicitação do Gestor do Contrato, empregados para atendimento a eventos nos locais previamente determinados.
- 9.15** Manter nas instalações da Contratante, nutricionista em tempo integral, que se responsabilizará pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da confecção e distribuição das refeições.

9.16 Afixar em local visível a relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho.

9.17 Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto, com experiência comprovada de atividade profissional em estabelecimentos produtores de alimentos, com poderes para representar a Contratada, em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

9.18 Substituir sempre que exigido pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Contratante, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.19 Adotar as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados em dependências da Contratante.

9.20 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do Contrato.

9.21 Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados, ou equipamentos, quando em serviço, a servidores da Contratante ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Contrato, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela Contratante.

9.22 Pagar as Taxas de água, luz e telefone:

9.22.1 pelo consumo de água e energia elétrica, o valor correspondente a 1% (um por cento) sobre a fatura mensal desse consumo, atinente ao Anexo IV do Palácio do Planalto;

9.22.2 pela utilização do gás de cozinha e dos ramais telefônicos, o valor correspondente à totalidade do consumo mensal pela Contratada.

9.23 Cumprir todas as exigências e condições da Contratante especificadas neste Termo de Referência e seus anexos.

10. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1 Fornecer crachá de identificação aos empregados da Contratada, de uso obrigatório, para acesso às dependências da Contratante.

10.2 Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada às instalações da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que

estejam credenciados, portando crachá de identificação e exclusivamente para execução dos serviços.

10.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelos empregados da Contratada.

10.4 Ceder espaço para vestiários, que deverão ser separados por sexo e conter armários com chave para a guarda de pertences dos empregados, bem como possuir chuveiros, para que os empregados possam tomar banho antes de iniciarem as atividades e ao terminarem;

10.5 Elaborar o termo de responsabilidade, a ser assinado pela Contratada, contendo inventário de todos os bens (instalações, móveis e equipamentos), de propriedade da Contratante, existentes nas cozinhas, restaurantes do Palácio do Planalto e outras dependências sob responsabilidade da Contratada, conforme **Apêndice V**.

10.6 Colocar à disposição da Contratada todos os itens descritos a seguir, os quais também serão relacionados no termo de responsabilidade, a ser assinado por ocasião da assinatura do contrato:

10.6.1 Cozinhas e restaurantes com os equipamentos listados no Termo de Compromisso;

10.6.2 Mobiliários;

10.6.3 Central de geração de vapor em perfeitas condições de funcionamento;

10.6.4 Local adequado para o serviço de administração da Contratada.

10.7 Fiscalizar os serviços contratados por intermédio do gestor do contrato e por servidor por ele designado.

10.8 Atestar documentos fiscais, por intermédio do gestor do contrato.

10.9 Exigir, mensalmente, documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais e impostos e outros;

10.10 Permitir a instalação dos meios telefônicos, cujas despesas correrão por conta da Contratada.

10.11 Notificar a Contratada, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

10.12 Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo das refeições, refeições especiais, café da manhã, lanches/ceia, coquetéis e coffee break, quando julgados de qualidade inferior.

10.13 Exigir as condições de asseio e higiene das instalações dos restaurantes, cozinhas, banheiros e demais dependências sob a responsabilidade da Contratada, bem como do pessoal em serviço;

10.14 Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

10.15 Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os empregados da Contratada possuem a Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário.

10.16 Realizar pesquisa de opinião a cada três meses nos três restaurantes, com no mínimo 50 clientes, conforme modelo constante no Apêndice IV.

10.17 Avaliar a qualidade técnica por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Contratante, da qual fará parte um (a) nutricionista, conforme modelo constante no Apêndice III.

10.17.1 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas, sem necessidade de aviso prévio de sua realização.

10.18 Para o atendimento dos serviços a Contratante pagará apenas as quantidades efetivamente consumidas, que serão controladas pelo gestor deste Contrato.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos necessários ao atendimento das despesas, estimadas no valor anual de **R\$ 10.316.810,40** (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos), correrão à conta do Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Elemento de Despesa: 339039.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 A Contratada não deverá apresentar nenhum tipo de registro de infração junto à Vigilância Sanitária nos últimos dois anos.

Brasília, 23 de setembro de 2008.

Juliana Caldas Almeida
Assessora Técnica de Subsistência

Ana Helena Sampaio Maluf
Coordenadora-Geral de Subsistência

Apêndice I - Quadro de classificação de alimentos para demonstração e orientação:

VEGETAIS “A”	abobrinha, acelga, agrião, almeirão, aipo, alface, aspargo, berinjela, bortalha, brócolis, broto de bambu, chicória , cebola, cebolinha, coentro, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate, couve, couve-flor, espinafre.
VEGETAIS “B”	abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo , quiabo, vagem.
VEGETAIS “C”	aipim, batata, batata-baroa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho verde.
FRUTAS “A”	abacaxi, abiu, araçá, buriti, cajá, caju, carambola, goiaba, groselha, laranja, limão, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
FRUTAS “B”	ameixa, banana, caqui, maçã, mamão, manga, nêspera, pêra, uva.

Apêndice II – Avaliação Técnica

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leves	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações ou alimentos	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2

Médio	Uso incorreto de uniformes limpos	5
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	5
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes).	5
	Limpeza inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Limpeza inadequada de vestiários	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	5
	Presença de embalagens não adequadas ao armazenamento de alimentos (exemplo: caixas de papelão)	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras.	5
Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	5	

Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área	7
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	7
	Presença de fornecedores na área das câmaras e da produção	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7

Gravíssimo	Coleta inadequada de amostra	10
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	10

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	PONTUAÇÃO	PERCENTUAL
LEVE	Maior que 6 pontos	0,00137% VC
MÉDIO	Maior que 25 pontos	0,00275% VC
GRAVE	Maior que 24 pontos	0,0137% VC

GRAVÍSSIMO	Maior que 50 pontos	0,0275% VC
------------	---------------------	------------

* VC: Valor do Contrato.

Apêndice III– Tabela De Multas

INFRAÇÃO	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente dia.	3
4) Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto Contratado e prestação de serviços.	4
5) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de, por dia.	6
7) Deixar de:	
a) Manter nutricionista nas dependências da Contratante, por dia.	2
b) 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.	3
c) Manter empregado qualificado para responder perante a Contratante, por vez.	1
d) Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
f) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
g) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
h) Manter documentação legal, por vez.	1
i) Remover o lixo, por dia.	4
j) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
q) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
r) Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por vez.	1
s) Repor os utensílios e materiais utilizados ao atendimento aos usuários, sempre que solicitado e/ou necessário, em tempo hábil.	2
10) Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mau apresentado ou descalço.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada.	1
11) Refeições Transportadas:	
a) Acondicionamento em recipiente inadequado	4
b) Atraso no atendimento	3
c) Lanche com per capita inferior às descrições do Contrato	3
d) Alimentos em condições impróprias ao consumo	4

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,00069% VC
2	0,00096% VC
3	0,00137% VC
4	0,00275% VC
5	0,0137% VC
6	0,0275% VC

*VC: Valor do contrato.

Apêndice IV – Pesquisa de Satisfação – Restaurantes

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.
 Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Neutro
- 4 – Satisfeito
- 5 – Muito satisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

	Itens de avaliação	Notas					
		1	2	3	4	5	*NSA
Almoço	Sabor dos alimentos						
	Apresentação dos alimentos						
	Variedade dos alimentos						
	Tempero das preparações						
	Quantidade de sal						
	Quantidade de gordura						
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre...						
	Espera para se servir						
	Identificação das preparações						
	Recolhimento de bandejas						
	Reposição de preparações/utensílios						
Geral	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da Contratada para esclarecimentos						
	Cordialidade da nutricionista da Contratada						

Apêndice V – Relação de Móveis Equipamentos e Utensílios

ITEM	DESCRIÇÃO	PATRIMÔNIO
1	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTS/H 220 Volts Marca C&osiln	049618-00
2	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS 220Volts Marca C&osiln	049619-00
3	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS tipo janela monofásico, 220v, 60HZ Marca: C&osiln	049617-00
4	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS tipo janela monofásico, 220v, 60HZ Marca: Elgin	048866-00
5	Aparelho telefônico com teclado DTMF, analógico convencional compatível com central Alcatel 4300 L Marca Siemens Modelo EUROSET 805 S	112516-00
6	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	108989-00
7	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	108962-00
8	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	109012-00
9	Aparelho telefônico sem fio Marca Panasonic	109008-00
10	Aparelho telefônico sem fio, com fonte, 900 MHZ Marca Panasonic	104587-00
11	Armário alto em madeira com 08 portas medindo 249x224x60cm	020124-00/1060919
12	Armário alto em aço com 02 portas de abrir	036752-00
13	Armário Alto em aço com 02 portas medindo 198x93x50cm	010754-00/1005561
14	Armário alto em aço com 03 portas de correr medindo 210x86x60cm	024555-00/1084819
15	Armário alto em madeira com 08 portas medindo 249x224x60cm	020123-00/106920
16	Armário baixo em madeira com 04 portas de abrir e revestimento em laminado melaminico medindo 210x82x50cm	023116-00/1025145
17	Armário baixo em madeira com 04 portas de correr e 04 gavetas medindo 192x100x46cm	027540-00/1097867
18	Armário baixo em madeira com 04 portas de correr e 04 gavetas revestimento medindo 320x89x56cm	023107-00/1076091
19	Armário Baixo em madeira com 04 portas de correr medindo 205x75x45cm	026085-00/1093812
20	Armário suspenso em aço com portas de correr medindo 270x90x33cm	022894-00/1085784
21	Armário suspenso em aço com 02 portas de correr medindo 90x80x33cm	022893-00/1085787
22	Armário suspenso em aço com 04 portas de correr medindo 150x90x33cm	024589-00/1085790
23	Armário suspenso em aço com 04 portas de correr medindo 240x55x33cm	024591-00/1085777
24	Armário suspenso em aço com 06 portas de correr medindo 270x90x33cm	024587-00/1085783
25	Armário suspenso em aço com 06 portas de correr medindo 300x90x33cm	022889-00/1085786
26	Armário suspenso em aço inox com 08 portas de correr medindo 390x90x33cm	023112-00/1085776
27	Balcão pista refrigerada de sobrepor, medindo 135x60x20cm Marca Servinox	099120-00
28	Balcão pista refrigerada de sobrepor, medindo 94x60x20cm Marca Servinox	099119-00
29	Balcão refrigerado para alimentos de distribuição em chapa inox para 04 gastrônomo de GN 1/1-65 com termostato medido 1500mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114839-00
30	Balcão refrigerado para alimentos em chapa inox com pista frita para 07 recipientes medindo 3120mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114838-00
31	Balcão refrigerado para alimentos, medindo 350x85x70cm Marca Servinox	099118-00
32	Balcão refrigerado tipo vitrine linha self-service contendo 6 cubas para exposição, resfriamento e distribuição de frios, saladas e sobremesas em geral medindo 120x87x70cm Marca Gelopar.	052195-00

33	Balcão térmico para alimentos de distribuição aquecido tempo superior para 06 recipientes medindo 2900mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114836-00
34	Balcão térmico para alimentos de distribuição aquecido tempo superior para 06 recipientes medindo 2900mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114837-00
35	Balcão térmico para alimentos Marca Metta	117838-00
36	Balcão térmico para alimentos, medindo 270cmx85altx70larg Marca Servinox	099117-00
37	Bancada de trabalho em aço medindo 200x85x60cm	022907-00/1096858
38	Bancada de trabalho em aço medindo 200x85x60cm	022908-00/1096859
39	Bancada de trabalho em aço medindo 250x82x71cm	024553-00/1084811
40	Bancada de trabalho em aço medindo 280x90x70cm Marca Brasinox	022917-00/1124764
41	Bancada de trabalho em aço medindo 300x84x60	022909/00/1084823
42	Batedeira de massas tipo industrial cap. 20 litros, em aço pintado tacho em inox com 3 batedores marca Maquipão modelo BT-20	053661-00
43	Biombo em madeira com 04 divisórias medindo 175x70cm	024513-00/1058328
44	Biombo em madeira com 04 faces medindo 180x40	034582-00/1024360
45	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071401-00
46	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071403-00
47	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071406-00
48	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071410-00
49	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071411-00
50	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071412-00
51	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071413-00
52	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071415-00
53	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071416-00
54	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071417-00
55	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071418-00
56	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071419-00
57	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071420-00
58	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071421-00
59	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071423-00
60	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071425-00
61	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071427-00
62	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071430-00

89	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071472-00
90	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071473-00
91	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071474-00
92	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071475-00
93	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071476-00
94	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071478-00
95	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071479-00
96	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071480-00
97	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071481-00
98	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071482-00
99	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071485-00
100	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071486-00
101	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071487-00
102	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071488-00
103	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071489-00
104	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071490-00
105	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071491-00
106	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071492-00
107	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071493-00
108	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071494-00
109	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071495-00
110	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071497-00
111	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071500-00
112	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071501-00
113	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071502-00

139	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071538-00
140	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071539-00
141	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071540-00
142	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071541-00
143	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071542-00
144	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071543-00
145	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071544-00
146	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071545-00
147	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071546-00
148	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	07157-00
149	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071548-00
150	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071550-00
151	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081833-00
152	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081834-00
153	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081835-00
154	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081836-00
155	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081837-00
156	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081838-00
157	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081839-00
158	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081840-00
159	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081841-00
160	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081842-00
161	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081843-00
162	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081844-00
163	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081845-00
164	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081846-00
165	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081847-00
166	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081848-00
167	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081849-00
168	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081850-00
169	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081852-00
170	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081853-00
171	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081854-00
172	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081855-00
173	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081856-00
174	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081857-00
175	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081858-00
176	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081859-00

177	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081860-00
178	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081861-00
179	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081862-00
180	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081863-00
181	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081864-00
182	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081865-00
183	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081866-00
184	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081867-00
185	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081868-00
186	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081869-00
187	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081870-00
188	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081871-00
189	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081872-00
190	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081873-00
191	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081874-00
192	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081875-00
193	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081876-00
194	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081877-00
195	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081878-00
196	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081879-00
197	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081880-00
198	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081881-00
199	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081882-00
200	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081883-00
201	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081884-00
202	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081855-00
203	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081886-00
204	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081887-00
205	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081888-00
206	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081889-00
207	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081890-00
208	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081891-00
209	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081892-00
210	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020155-00/1031665
211	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020156-00/1031630
212	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020157-00/1031514
213	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020158-00/1031574
214	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022976-00/1031547
215	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022977-00/1031624
216	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022978-00/1031546
217	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022979-00/1031561

218	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022980-00/1031650
219	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022981-00/1031625
220	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022982-00/1031678
221	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022983-00/1031512
222	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022984-00/1031655
223	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022985-00/1031583
224	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022986-00/1031551
225	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022987-00/1031522
226	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022988-00/1031588
227	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022989-00/1031541
228	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022990-00/1031595
229	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022991-00/1031635
230	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022992-00/1031527
231	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022993-00/1031545
232	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022994-00/1031544
233	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022996-00/1031621
234	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022997-00/1031570
235	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022998-00/1031571
236	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022999-00/1031659
237	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023001-00/1031664
238	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023002-00/1031572
239	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023003-00/1031666
240	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023004-00/1031592
241	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023005-00/1031562
242	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023006-00/1031634

243	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023007-00/1031573
244	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023008-00/1031554
245	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023009-00/1031575
246	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023010-00/1031578
247	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023011-00/1031525
248	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023012-00/1031631
249	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023013-00/1031622
250	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023014-00/1031513
251	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023015-00/1031524
252	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023016-00/1031599
253	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023017-00/1031540
254	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023019-00/1031669
255	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023020-00/1031618
256	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023021-00/1031612
257	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023022-00/1031503
258	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023023-00/1031594
259	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023024-00/1031505
260	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023025-00/1031616
261	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023026-00/1031586
262	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023027-00/1031569
263	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023030-00/1031538
264	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023031-00/1031677
265	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023032-00/1031597
266	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023033-00/1031589
267	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023034-00/1031680

268	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023035-00/1031526
269	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023036-00/1031502
270	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023038-00/1031643
271	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023039-00/1031533
272	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023040-00/1031670
273	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023041-00/1031657
274	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023043-00/1031521
275	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023044-00/1031619
276	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023045-00/1031610
277	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023046-00/1031672
278	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023047-00/1031517
279	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023048-00/1031535
280	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023050-00/1031564
281	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023051-00/1031534
282	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023052-00/1031641
283	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023053-00/1031593
284	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023054-00/1031674
285	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023055-00/1031661
286	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023056-00/1031627
287	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023057-00/1031508
288	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023058-00/1031523
289	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023059-00/1031582
290	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023060-00/1031555
291	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023061-00/1031576
292	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023062-00/1031506

293	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023063-00/1031577
294	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023064-00/1031581
295	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023065-00/1031590
296	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023066-00/1031567
297	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023067-00/1031623
298	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023068-00/1031560
299	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023069-00/1031653
300	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023070-00/1031667
301	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023071-00/1031563
302	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023073-00/1031585
303	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023070-00/1031676
304	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023075-00/1031617
305	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023076-00/1031539
306	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023077-00/1031504
307	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023078-00/1031515
308	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023079-00/1031536
309	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023080-00/1031580
310	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023082-00/1031520
311	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023083-00/1031543
312	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023084-00/1031675
313	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023085-00/1031615
314	Cadeira fixa para residência em madeira	023173-00/1083658
315	Cadeira fixa para residência em madeira	023174-00/1085193
316	Cadeira fixa para residência em madeira	023175-00/1085180
317	Cadeira fixa para residência em madeira	023178-00/1043377
318	Cadeira fixa para residência em madeira	023179-00/1083666
319	Cadeira fixa para residência em madeira	023180-00/1085168
320	Cadeira fixa para residência em madeira	023181-00/1085203
321	Cadeira fixa para residência em madeira	023182-00/1083651
322	Cadeira fixa para residência em madeira	023183-00/1043356

323	Cadeira fixa para residência em madeira	023184-00/1085166
324	Cadeira fixa para residência em madeira	023185-00/1083661
325	Cadeira fixa para residência em madeira	023186-00/1085221
326	Cadeira fixa para residência em madeira	023187-00/1043358
327	Cadeira fixa para residência em madeira	023188-00/1084334
328	Cadeira fixa para residência em madeira	023189-00/1043379
329	Cadeira fixa para residência em madeira	023190-00/1085225
330	Cadeira fixa para residência em madeira	0231901-00/1085222
331	Cadeira fixa para residência em madeira	023192-00/1085229
332	Cadeira fixa para residência em madeira	023193-00/1085210
333	Cadeira fixa para residência em madeira	023194-00/1085201
334	Cadeira fixa para residência em madeira	023195-00/1085216
335	Cadeira fixa para residência em madeira	023196-00/1084336
336	Cadeira fixa para residência em madeira	023197-00/1085197
337	Cadeira fixa para residência em madeira	023198-00/1084337
338	Cadeira fixa para residência em madeira	023199-00/1043374
339	Cadeira fixa para residência em madeira	023200-00/1043364
340	Cadeira fixa para residência em madeira	024401-00/1085213
341	Cadeira fixa para residência em madeira	024402-00/1043375
342	Cadeira fixa para residência em madeira	024403-00/1085194
343	Cadeira fixa para residência em madeira	024404-00/1085208
344	Cadeira fixa para residência em madeira	024405-00/1084327
345	Cadeira fixa para residência em madeira	024406-00/1085220
346	Cadeira fixa para residência em madeira	024407-00/1085209
347	Cadeira fixa para residência em madeira	024408-00/1085207
348	Cadeira fixa para residência em madeira	024409-00/1085228
349	Cadeira fixa para residência em madeira	024410-00/1084331
350	Cadeira fixa para residência em madeira	024412-00/1083663
351	Cadeira fixa para residência em madeira	024413-00/1083653
352	Cadeira fixa para residência em madeira	024414-00/1085167
353	Cadeira fixa para residência em madeira	024415-00/1085169
354	Cadeira fixa para residência em madeira	024416-00/1083664
355	Cadeira fixa para residência em madeira	024417-00/1085214
356	Cadeira fixa para residência em madeira	024420-00/1083667
357	Cadeira fixa para residência em madeira	024421-00/1085188
358	Cadeira fixa para residência em madeira	024422-00/1085197
359	Cadeira fixa para residência em madeira	024423-00/1083656
360	Cadeira fixa para residência em madeira	024424-00/1043373
361	Cadeira fixa para residência em madeira	024425-00/1043370
362	Cadeira fixa para residência em madeira	024426-00/1083660
363	Cadeira fixa para residência em madeira	024427-00/1083662
364	Cadeira fixa para residência em madeira	024428-00/1043368
365	Cadeira fixa para residência em madeira	024429-00/1085211
366	Cadeira fixa para residência em madeira	024431-00/1085227
367	Cadeira fixa para residência em madeira	024432-00/1085187
368	Cadeira fixa para residência em madeira	024433-00/1085174
369	Cadeira fixa para residência em madeira	024434-00/1083655
370	Cadeira fixa para residência em madeira	024436-00/1043376
371	Cadeira fixa para residência em madeira	024437-00/1085212

372	Cadeira fixa para residência em madeira	024438-00/1083654
373	Cadeira fixa para residência em madeira	024439-00/1085226
374	Cadeira fixa para residência em madeira	024440-00/1084329
375	Cadeira fixa para residência em madeira	024441-00/1043361
376	Cadeira fixa para residência em madeira	024442-00/1085170
377	Cadeira fixa para residência em madeira	024443-00/1085223
378	Cadeira fixa para residência em madeira	024444-00/1084332
379	Cadeira fixa para residência em madeira	024446-00/1043363
380	Cadeira fixa para residência em madeira	024447-00/1085224
381	Cadeira fixa para residência em madeira	024448-00/1083650
382	Cadeira fixa para residência em madeira	024449-00/1085196
383	Cadeira fixa para residência em madeira	024450-00/1043357
384	Cadeira fixa para residência em madeira	024451-00/1083659
385	Cadeira fixa para residência em madeira	024452-00/1043360
386	Cadeira fixa para residência em madeira	024453-00/1084335
387	Cadeira fixa para residência em madeira	024454-00/1043371
388	Cadeira fixa para residência em madeira	024455-00/1085195
389	Cadeira fixa para residência em madeira	024456-00/1085191
390	Cadeira fixa para residência em madeira	024457-00/1085178
391	Cadeira fixa para residência em madeira	024458-00/1083652
392	Cadeira fixa para residência em madeira	024459-00/1085202
393	Cadeira fixa para residência em madeira	024461-00/1085186
394	Cadeira fixa para residência em madeira	024462-00/1084330
395	Cadeira fixa para residência em madeira	024463-00/1085165
396	Cadeira fixa para residência em madeira	024464-00/1043369
397	Cadeira fixa para residência em madeira	024465-00/1085218
398	Cadeira fixa para residência em madeira	024466-00/1085181
399	Cadeira fixa para residência em madeira	024467-00/1043365
400	Cadeira fixa para residência em madeira	024469-00/1085219
401	Cadeira fixa para residência em madeira	024470-00/1085177
402	Cadeira fixa para residência em madeira	024471-00/1085206
403	Cadeira fixa para residência em madeira	024472-00/1085189
404	Cadeira fixa para residência em madeira	024473-00/1085192
405	Cadeira fixa para residência em madeira	024474-00/1043362
406	Cadeira fixa para residência em madeira	024475-00/1085215
407	Cadeira fixa para residência em madeira	024476-00/1043359
408	Cadeira fixa para residência em madeira	024477-00/1085217
409	Cadeira fixa para residência em madeira	024478-00/1043372
410	Cadeira fixa para residência em madeira	024480-00/1084333
411	Cadeira fixa para residência em madeira	024481-00/1085190
412	Cadeira fixa para residência em madeira	024482-00/1084328
413	Cadeira fixa para residência em madeira	024483-00/1085175
414	Cadeira fixa para residência em madeira	024485-00/1043367
415	Cadeira fixa para residência em madeira	024486-00/1085171
416	Coifa de aço inox com exaustor Axial, medindo 241x147cm Marca Brasinox	034607-00/2801057
417	Coifa em aço inox com exaustor axial medindo 240x147cm	022890-00/1057940
418	Coifa em aço inox com exaustor Axial medindo 241x147cm Marca Brasinox	034606-00/2801057

419	Cômoda em madeira com 05 gavetas medindo 108x88x54cm	014693-00/1060044
420	Cômoda em madeira com 09 gavetas medindo 146x86x51cm	024509-00/1060101
421	Divisória móvel em madeira medindo 132x160cm	022879-00/1117706
422	Divisória móvel em madeira medindo 180x350cm	022887-00/1117629
423	Eliminador de insetos com estrutura em aço med. 100x12cm Marca Likakal	034604-00/1102584
424	Eliminador de insetos medindo 100x24cm Marca Likakal	022916-00/1033777
425	Estante de aço com 18 prateleiras e 4 colunas	074248-00
426	Estante de aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074340-00
427	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074351-00
428	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074356-00
429	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074373-00
430	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074374-00
431	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074378-00
432	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074380-00
433	Estante em madeira com 05 prateleiras medindo 113x85x35cm	024512-00/1115512
434	Estufa aquecida Pass Trought aquecido, revestido internamente e externamente em aço inoxidável, controle de temperatura através de termostato Marca Metta	117846-00
435	Extrator de suco industrial com corpo em alumínio Marca Skinsen	117363-00
436	Extrator de suco tipo domestico Marca Loren SID Modelo Estrasuk	053144-00
437	Filtro de água central marca Tecsol	055640-00
438	Fogão tipo comercial com 04 queimadores	024554-00/1085830
439	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085595-00
440	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085596-00
441	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085594-00
442	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085597-00
443	Forno combinado 20 GNS 1/11 Marca Combina Modelo VM 1021E	117867-00
444	Forno combinado comporta 10 GNS 65mm Marca Pratica Modelo C-10	117843-00
445	Forno conbinado com porta 10 GNS 65MM Marca Pratica Modelo C-10	117844-00
446	Forno de microondas cor branca cap. 45 litros, 220v, marca Sharp Modelo RB	0600000-00
447	Forno elétrico tipo industrial com 03 portas Marca Brasincox	024557-00/1044066
448	Forno elétrico tipo industrial combinado com vapor, em aço inoxidável, acompanhado de suporte tipo gaiola em aço inoxidável marca Pratika	062278-00
449	Fritadeira elétrica tipo industrial 5.000W, 220V, composição água/óleo, com termostato de controle temperatura 50 a 200C Marca Skynsen	059998-00
450	Lavadora de louças tipo industrial Marca Hobart	022892-00/1063530
451	Lavadora de louças tipo Industrial Marca Hobart Modelo C-127	022891-00/1123316
452	Lavadora de louças tipo industrial marca Hobart Modelo CA 112	024529-00/1123317
453	Mesa de uso diversos em metal aço inox, de encosto, medindo 190x90x58	056481-00
454	Mesa de uso diversos em metal aço inox, tampo Polietileno medido 150x93x65	056480-00
455	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 100x85x70cm	024532-00/1084813
456	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 130x81x55cm	021353-00/1059401
457	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 150x85x60cm	024530-00/1096856
458	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 180x85x70cm	024533-00/1084815

459	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 180x90x90cm	024531-00/1088165
460	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 250x85x70cm	024534-00/1091856
461	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 250x85x70cm	024536-00/1091857
462	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023086-00/1025110
463	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023087-00/1025122
464	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023088-00/1025124
465	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023089-00/1025123
466	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023090-00/1025126
467	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023091-00/1025127
468	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023092-00-1025128
469	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023093-00/1025109
470	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023094-00/1025117
471	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023095-00/1025108
472	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023096-00/1025118
473	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023097-00/1025119
474	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023098-00/1025114
475	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023099-00/1025104
476	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023100-00/1025134
477	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023101-00/1025135
478	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023102-00/1025120
479	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023103-00/1025131
480	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024487-00/1043353
481	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024488-00/1043352
482	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024489-00/1085163
483	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024490-00/1085183
484	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024491-00/1043351
485	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024492-00/1085205
486	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024493-00/1083670
487	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024494-00/1085184
488	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024495-00/1083668
489	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024496-00/1084325
490	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024497-00/1085182
491	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024498-00/1043350
492	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024499-00/1084326
493	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024500-00/1085160
494	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024501-00/1085161
495	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024502-00/1085204
496	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024503-00/1083669
497	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024504-00/1085162
498	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024505-00/1085185
499	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022756-00/1084029
500	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022758-00/1084019
501	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022760-00/1067489
502	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022768-00/1067498
503	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022763-00/1084031

504	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022764-00/1097772
505	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022864-00/1067485
506	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022865-00/1067488
507	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022867-00/1067486
508	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022870-00/1067494
509	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022871-00/1097770
510	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022872-00/1097775
511	Mesa para telefone em madeira com 01 prateleira com tampo em vidro e rodízio medindo 75x55x35cm	024506-00/1086194
512	Mesa retangular em madeira pau ferro	081823-00
513	Mesa retangular em madeira pau ferro	081824-00
514	Mesa retangular em madeira pau ferro	081825-00
515	Mesa retangular em madeira pau ferro	081826-00
516	Mesa retangular em madeira pau ferro	081827-00
517	Mesa retangular em madeira pau ferro	081828-00
518	Mesa retangular em madeira pau ferro	081829-00
519	Mesa retangular em madeira pau ferro	081830-00
520	Mesa retangular em madeira pau ferro	081831-00
521	Mesa retangular em madeira pau ferro	081832-00
522	Modulo em aço para pratos e talheres Marca Metta	117845-00
523	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521616-00/1120257
524	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521617-00/1120260
525	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521618-00/1120259
526	Panela de pressão industrial de 500 litros a vapor Marca Geral	521620-00/1085851
527	Panela de pressão industrial para 300 litros Marca Geral	514600-00/1085848
528	Panela de pressão industrial para 300 litros Marca Geral	514601-00/1085849
529	Panela de pressão industrial para 500 litros Marca Geral	514602-00/1085850
530	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 140x45x40cm	529418-00
531	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 300x45x40cm	529417-00
532	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 45x40x19cm	529416-00
533	Refrigerador industrial 4 portas, 3 prateleiras internas capacidade de 1.000 LT, temperatura de trabalho 0 a 4 graus, potencia 1/2 CV monofásica, tensão 220 VAC, 60HZ Marca Friger	117847-00
534	Refrigerador industrial vertical 02 portas Marca Sorinox	117482-00
535	Refrigerador industrial vertical 02 portas Marca Sorinox Modelo RV	117483-00
536	Refrigerador tipo residencial Marca Brastemp Modelo BRJ 36120	029720-00/1094822

ANEXO II

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 078/2008

PROCESSO Nº 00140.000446/2008-03

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
(Proposta Comercial)**

Referência: Pregão, na forma eletrônica, nº 078/2008

Data de Abertura: ____ / ____ 2008

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT. nºrefeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	REFEIÇÕES RESTAURANTE 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg*	4.000	Em até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3.	
2	Refeições Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	6.000	Em até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3.	
3	Refeições Restaurante 3				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	42.676		
3.2	Café da Manhã	Und	21.420		
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	1.150		
5	LANCHE-CEIA	Und	31.496		
6	LANCHE PADRÃO	Und	1.600		
7	Coffee Break	Und	400		
8	COQUETEL	Und	100		
PREÇO GLOBAL (MENSAL) R\$					
PREÇO GLOBAL (ANUAL) R\$					
Estão inclusos:					
* água mineral e sucos naturais (2 sabores).					

Obs: Os preços para os subitens 1.1 e 2.1, serão apurados quando do encerramento da fase de lances, portanto não deverão ser cotados.

O valor global anual (estimado) da proposta importa em R\$

1 Observações:

a) Prazo de validade da proposta de (.....) dias, a contar da data de sua apresentação.

2 Declaração

2.1 Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste Pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

2.2 Declaro de que tenho pleno conhecimento das condições da licitação, bem como das normas e legislação que tratam do assunto.

3 Dados da empresa:

Empresa/Razão Social:

Endereço:

Cep:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Telefone:

Fax:

Banco:

Agência:

Conta-Corrente:

E-mail

4 Qualificação do preposto autorizado a firmar o Contrato:

Nome completo

CPF:

RG:

Cargo:

Nacionalidade:

_____, _____ de _____ de 2008

(Nome completo do declarante)

(Nº da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)

ANEXO III

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 078/2008

PROCESSO Nº 00140.000.000446-03

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES QUE, ENTRE SI, FAZEM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, E A EMPRESA.....

PROCESSO Nº 00140.000446/2008-03

CONTRATO Nº /2008

A **UNIÃO**, por intermédio da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, neste ato representada pela Diretora de Recursos Logísticos da Secretaria de Administração, Senhora **MARIA DE LA SOLEDAD BAJO CASTRILLO**, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade, CPF nº 314.755.821-53, de acordo com a competência prevista no art. 1º, da Portaria nº 7, de 08/01/2008, publicada no Diário Oficial da União de 09/01/2008, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa....., CNPJ nº, com sede na, Telefone....., neste ato representada pelo Senhor, portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, acordado os termos deste Contrato, objeto do Pregão nº 78/2008, consoante consta do Processo nº 00140.000446/2008-03, sujeitando-se as partes à disposição da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, dos Decretos nºs 3.555, de 8 de agosto de 2000, 3.693, de 20 de dezembro de 2000, 3.784, de 6 de abril de 2001, 5.450, de 31 de maio de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, IN Nº 02, de 30 de abril de 2008 SLTI – MPOG, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993, e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso) Lanches, Coffe break e Coquetel, em Brasília-DF, conforme especificações, constantes do **Termo de Referência – Anexo**, deste Contrato.

Subcláusula Única – Vinculam-se ao presente Contrato o Edital do Pregão nº 78/2008 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras assumidas neste Contrato:

1) Atender a todos os subitens constantes do item 9 do **Termo de Referência – Anexo** deste Contrato.

2) Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

3) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento deste Contrato.

4) Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

5) Indicar formalmente preposto, visando estabelecer contatos com o representante da **CONTRATANTE** durante a execução deste Contrato.

6) Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.

7) Acatar orientações da **CONTRATANTE**, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

8) Manter, durante a vigência deste Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 78/2008.

9) Prestar esclarecimentos sobre eventuais atos ou fatos noticiados que o envolvam, independentemente de solicitação.

Subcláusula Única – A associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas quando apresentada a documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências, e com o consentimento prévio e por escrito da **CONTRATANTE** e desde que não afetem a boa execução deste Contrato.

II - São obrigações da **CONTRATANTE**, além de outras assumidas neste Contrato:

1) Atender a todos os subitens constantes do item 10 do **Termo de Referência – Anexo** deste Contrato.

2) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA** com relação ao objeto deste Contrato.

3) Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa prestação dos serviços desejados.

4) Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

A **CONTRATANTE** nomeará um gestor titular e um substituto para executar a fiscalização deste Contrato, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório,

cuja cópia será encaminhada à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

Subcláusula Única - A existência e atuação da fiscalização pela **CONTRATANTE** em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne à execução do objeto ora contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E PAGAMENTO

O pagamento será creditado em nome da **CONTRATANTE** quinzenalmente, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Edital, após o fornecimento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação, aceitação e atesto do Gestor deste Contrato nos documentos hábeis de cobrança. O resultado do valor unitário multiplicado pelas quantidades efetivamente consumidas, conforme valores a seguir:

RESTAURANTE	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	VALOR R\$
1	Tipo <i>self service</i> *	Kg	
2	Tipo <i>self service</i> *	Kg	
3	Tipo porcionado padrão	UND	
	Café da manhã		
Estão inclusos água mineral e sucos naturais (2 sabores)			

* O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2, será feito diretamente pelos comensais a **CONTRATANTE**.

DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	VALOR R\$
Refeição tipo especial (transportada)	UND	
Lanche-Ceia	UND	
Lanche- padrão	UND	
Coffee Break	UND	
Coquetel	UND	

Subcláusula Primeira – O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a **CONTRATADA** efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

Subcláusula Segunda - Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a **CONTRATADA** deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível, em nome da Secretaria de Administração da **CONTRATANTE**, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência.

Subcláusula Terceira – Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES deverá apresentar a nota fiscal, com a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

Subcláusula Quarta - A nota fiscal correspondente deverá ser entregue, pela **CONTRATADA**, diretamente ao gestor deste Contrato, que somente atestará e liberará para pagamento, quando cumpridas todas as condições pactuadas.

Subcláusula Quinta - Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**

Subcláusula Sexta – No caso de eventual atraso de pagamento, mediante pedido da **CONTRATADA**, o valor devido será atualizado financeiramente desde que ela não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Subcláusula Sétima – A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

Subcláusula Oitava - O pagamento só será realizado após a comprovação da regularidade da **CONTRATADA** junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor - SICAF, por meio de consulta “on-line” feita pela **CONTRATANTE** ou mediante a apresentação da documentação obrigatória RECEITA FEDERAL DO BRASIL (CONJUNTA), FGTS e INSS, devidamente atualizada.

Subcláusula Nona - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à **CONTRATANTE**, para as correções solicitadas, não respondendo a **CONTRATADA** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

Subcláusula Décima - Para que o pagamento seja realizado a **CONTRATANTE** deverá apresentar junto às notas fiscais emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em se sejam registrados os nomes dos empregados colocados à disposição da **CONTRATADA**, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato.

Subcláusula Décima Primeira- O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2, será feito diretamente pelos comensais à **CONTRATANTE**, em dinheiro, cheque ou tíquete, sendo que no caso de pagamento com tíquete, a **CONTRATANTE** deverá fornecer o troco, em vale quando o valor facial do tíquete for superior ao valor da refeição.

Subcláusula Décima Segunda - Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à **CONTRATANTE**, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da

CONTRATADA os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

Subcláusula Décima Terceira - O pagamento efetuado pela **CONTRATANTE** não isenta a **CONTRATADA** de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

Os preços previstos para a execução dos serviços objeto deste Edital será reajustado anualmente, de acordo com a legislação em vigor, Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110 de 10/4/19994, Lei nº 9.069 de 29/6/1995 e Lei nº 10.192 de 14/2/2001, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo Poder Público, com base na variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida no período, ou por outro índice que o venha a substituir.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários ao atendimento das despesas, no valor total de **R\$** (.....), correrão à conta do **PTRES: 000947**; Natureza de Despesa: **339039**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

1) No prazo de até 10 (dez) dias da assinatura deste Contrato e retirada da nota de empenho, a **CONTRATADA** deverá apresentar garantia no valor de **R\$** (.....), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor deste Instrumento, a fim de assegurar a sua execução, na modalidade de

Subcláusula Primeira – A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o término da vigência deste Contrato, mediante a certificação pelo gestor de que trata a Cláusula Terceira deste Contrato de que os serviços foram realizados a contento.

Subcláusula Segunda – Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, ou reduzido em termos reais por desvalorização da moeda de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor estimado deste Contrato, a **CONTRATADA** se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que for notificada pela **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, observado o limite de 60 (sessenta).

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, sem justificativa aceita pela **CONTRATANTE**, resguardados os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas nos **Apêndices II e III**:

1) Multa, conforme disposto nas Tabelas de Multas de que tratam os **Apêndices II e III**, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.

2) Advertência.

3) Para fins de sanções, referentes à Avaliação Técnica, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida a partir do somatório de pontos correspondentes a cada critério avaliado (Leve, Médio, Grave e Gravíssimo), seguindo a tabela de percentuais, conforme descrito no **Apêndice II**.

4) As sanções previstas no Apêndice III podem ser aplicadas sempre que as inadequações forem observadas pela **CONTRATANTE**.

Subcláusula Primeira - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/93, inclusive responsabilização da **CONTRATADA** por eventuais perdas e danos causados à Administração.

Subcláusula Segunda - A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **CONTRATANTE**.

Subcláusula Terceira – O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente na **CONTRATANTE**, em favor da **CONTRATADA**, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

Subcláusula Quarta – As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do Diretor de Recursos Logísticos da **CONTRATANTE**, devidamente justificado.

Subcláusula Quinta – As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Subcláusula Sexta - Caso a **CONTRATADA** venha a falhar ou fraudar na execução deste Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciada no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais cominações legais.

Subcláusula Sétima – Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à **CONTRATADA** o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

A **CONTRATANTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

As questões decorrentes da execução deste Contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este Contrato que, depois de lido e achado de acordo e assinado pelas partes contratantes abaixo, dele sendo extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor do original.

Brasília/DF, de de 2008.

MARIA DE LA SOLEDAD B. CASTRILLO
Diretora de Recursos Logísticos da Presidência da República

CONTRATADA

ANEXO

CONTRATO Nº/2008

PROCESSO Nº 00140.000446/2008-03

Termo de Referência

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada com vistas à prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso), Lanches, Coffe break e Coquetel mediante concessão de uso de área própria com a utilização das instalações existentes no Anexo IV do Palácio do Planalto, em Brasília-DF, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação visa atender os servidores da Presidência da República em expediente normal de serviço e também àqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não-úteis e em horários diversos, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se a qualidade e o custo dos serviços a serem praticados.

Devido às características físicas das dependências destinadas aos restaurantes de auto-serviço (self service) e a preparação dos demais serviços (café da manhã, lanches, coffee break e coquetel) e pelo fato de ocuparem o mesmo espaço físico e terem o mesmo acesso para entrada de matérias primas e/ou retirada de detritos, não é possível licitar separadamente cada item.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A empresa contratada deverá prestar os seguintes serviços:

RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão (Almoço)
	Tipo porcionado padrão (Jantar)
OUTROS	Café da manhã
	Refeição tipo especial (transportada)
	Lanche-ceia
	Lanche-padrão
	Coffe break
	Coquetel

3.2 Os serviços de refeição tipo especial (transportada), coffee break, coquetel e lanches ceia e padrão serão prestados no Palácio do Planalto ou em outro local no Plano Piloto, de acordo com as necessidades dos órgãos da Presidência da República. Os serviços do Restaurante 2 serão prestados no Palácio do Planalto e do Restaurante 3 no Palácio do Planalto e nas Residenciais Oficiais.

3.3 Os serviços serão prestados, com utilização das instalações e equipamentos, próprios da Presidência da República nas áreas dos restaurantes 1, 2 e 3, situados no Anexo IV do Palácio do Planalto, totaliza 1.441 m², na forma de cessão graciosa.

3.4. Quantidade média dos serviços:

Local do Serviço	Discriminação	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não-úteis	Mensal
RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	200	0	4.000
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	300	0	6.000
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão Almoço	1.135	595	27.460
	Tipo porcionado padrão (Jantar)	556	512	15.216
	Café da manhã	865	515	21.420
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)	57	0	1.150
	Lanche-ceia	1.326	622	31.496
	Lanche-padrão	-	-	1.600
	Coffe break	-	-	400
	Coquetel	-	-	100

3.4.1 Refeições transportadas (residências oficiais) – Restaurante 03:

Local do Serviço	Serviço / Horário	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não úteis	Mensal
ALVORADA	Café da manhã (06h00m)	190	130	4.840
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	240	130	5.840
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	160	130	4.240
	Lanche-ceia (16h30m)	110	110	3.080
TORTO	Café da manhã (06h00m)	100	55	2.440
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	120	120	3.360
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	55	55	1.540
	Lanche-ceia (16h30m)	55	55	1.540
JABURU	Café da manhã (06h00m)	75	60	1.980
	Tipo porcionado padrão – Almoço (10h40m)	95	65	2.420
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	51	47	1.396
	Lanche-ceia (16h30m)	51	47	1.396

Obs: As quantidades descritas acima servirão apenas para estimativa da Contratada, podendo ser reduzidas ou acrescidas, de acordo com as necessidades da Contratante.

Os horários descritos correspondem ao previsto para a entrega das refeições nos locais referidos.

3.5 Custo estimado dos serviços:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT. nº refeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	REFEIÇÕES RESTAURANTE 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg*	4.000	Em até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3	
2	Refeições Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	6.000	Em até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3.	
3	Refeições Restaurante 3				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	42.676	11,20	477.971,20
3.2	Café da Manhã	Und	21.420	4,45	95.319,00
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	1.150	28,80	33.120,00
5	LANCHE-CEIA	Und	31.496	7,25	228.346,00
6	LANCHE PADRÃO	Und	1.600	9,98	15.968,00
7	Coffee Break	Und	400	17,15	6.860,00
8	COQUETEL	Und	100	21,50	2.150,00
	PREÇO GLOBAL				R\$ 859.734,20
Estão inclusos: * água mineral e sucos naturais (2 sabores).					

Obs: Preço Global Anual R\$ 859.734,20 X 12 (meses) = R\$ 10.316.810,40 (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos).

3.6 Condições de fornecimento

3.6.1 Fornecimento diário de refeições de primeira qualidade quanto aos gêneros alimentícios, preparo, paladar e apresentação, por peso e padrão, tipo *self service*, em bandeja, conforme os seguintes horários estabelecidos para o funcionamento dos restaurantes:

	Restaurante 1	Restaurante 2	Restaurante 3
Café	-	-	06h30m às 08h00m
Almoço	12h00m às 14h00m	11h30m às 14h00m	10h30m às 14h00m
Jantar	-	-	17h00m às 19h30m

Lanche-ceia	-	-	18h30m
--------------------	---	---	--------

Os horários poderão ser modificados caso a necessidade do serviço o exija. A Contratada deverá, ocasionalmente, fornecer quentinhas ao pessoal que esteja deslocado de sua base, em trabalho ou horário extraordinário, unicamente mediante requisição emitida pela Contratante. As quentinhas constarão de 01(uma) refeição “tipo porcionado padrão”.

3.7 Composição das Refeições

Os cardápios referentes aos serviços realizados devem ser elaborados por profissional qualificado (nutricionista) e entregues, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, à Contratante para aprovação prévia.

3.7.1 Restaurante 1

SALADAS	Verde	acelga, agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, alface mimosa, alfava, broto de bambu, chicória, endívia, mostarda, radichio e rúcula.
	Hortaliças “A”	aspargos frescos, berinjela, brócolis, couve-flor, maxixe, repolho, repolho roxo, couve de Bruxelas, nabo, rabanete, palmito, pepino, tomate tradicional, tomate cereja, tomate caqui e cogumelos.
	Hortaliças “B”	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, vagem fina e ervilha torta.
	Hortaliças “C”	batata inglesa e batata baroa.
	Elaboradas	salpicão, tropical, tabule, waldoorf, frutos do mar, feijão fradinho, grão de bico, broto de feijão, lentilha, soja, salada de bacalhau, salada de atum e salada Kani kama.
FRIOS VARIADOS		Tábua de frios: salaminho, presunto, blanquet peru, chester defumado, queijo minas, queijo prato, queijo provolone e muçarela de búfala.
		Mousse salgados de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho porro com brócolis e vegetariano.
		Tortas frias de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
		Panqueca fria de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
TEMPEROS		Azeite extra virgem (03 tipos); Vinagres aromatizados (2 tipos); Aceto balsâmico.
		Limão (suco); Molho de soja e molho inglês; Pimentas.
		Gergelim torrado; linhaça moída; semente de papoula e castanha de caju picada.
		Opção diária de dois tipos de molhos elaborados (vinagrete, iogurte, mostarda e mel, queijo com ervas, à base de soja, entre outros).
CARNES	Branca (aves)	Peito de chester; Frango (coxa e sobrecoxa); Coxa de frango desossada; Filé de peito de frango; Peito de Peru; Filé de peito de chester.

	Branca (peixese crustáceos)	Filé de badejo; Badejo em posta; Camarão rosa grande; Carne de siri desfiada; Filé congro rosa; Filé de linguado grande; Filé de pescada amarela; Pescada amarela em posta; Filé de salmão; Lula congelada; Mexilhão congelado; Polvo; Robalo em posta; Bacalhau do Porto; Filé de Robalo.
	Vermelha	<u>Bovinas</u> : Filé mignon; Miolo de alcatra; Contra-filé; Picanha; Lagarto; Cupim; Carne de sol de 1ª (coxão mole); Língua defumada. <u>Suínas</u> : Pernil; Costelinha; Lombo; Tender defumado; Bisteca.
	Dieta	Opção diária de dieta (filé de frango, peixe, chester, grelhados e temperados com pouco sal). Deverá constar do cardápio obrigatoriamente peixe duas vezes por semana.
GUARNIÇÕES		Suflê queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor, queijo; Torta de frango, palmito, camarão, carne; Quiche de queijo, brócolis, legumes, cebola; Panqueca de frango, carne, camarão, legumes.
		Legumes gratinado; Lasanha de legumes; Legumes a parmegiana; Bolinho de carne, queijo, camarão, arroz com queijo; Pastel de queijo e carne; Tutu de feijão, feijão tropeiro, couve a mineira; Massas (talharim, espaguete, canelone, raviole, lasanha, rondele).
		Batata frita, gratinada, corada, soutê; Empadão de frango, palmito, camarão; Recheados: pimentão, tomate e abobrinha; Purê: mandioquinha, batata, abóbora, maçã com fécula de batata, misto; Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis; Polenta (tradicional e frita; croquete de polenta); Outros do mesmo padrão.
		Deverá ser oferecido um tipo de guarnição elaborada com farinha de trigo integral ou à base de soja no mínimo três vezes por semana.
ARROZ	2 Opções Diárias	Arroz branco e arroz integral. Arroz variado (risoto), a grega, carreteiro, frutos do mar, entre outros.
FEIJÃO		Simples ou enriquecido.
PRATO ESPECIAL	Sexta-Feira	Bacalhoadada; Feijoada; Cozido a Brasileira; Vatapá; Bobó de camarão; Rabada; Salmão; Camarão na moranga. Deverá constar no cardápio, obrigatoriamente, camarão ou bacalhau uma vez ao mês.
SOBREMESA	Doces elaborados	Pudim (leite, laranja, côco, claras); Pavê (bombom, frutas, amendoim, chocolate); Mousse (damasco, limão, chocolate, maracujá, manga, morango); Rocambole (sorvete, doce de leite, nozes, ameixa); Sorvetes variados (c/ coberturas, salada de frutas, ou papaia); Tortas (morango, chocolate, damasco, côco, abacaxi, nozes); Quindim; Gelatina cremosa; Outras do mesmo padrão.
	Frutas da época (fatiadas ou unidade)	Abacaxi, mamão, melão, uva, ameixa, caqui, caju, fruta do conde, manga, melancia, pêssego, nectarina, morango, kiwi.

	Deverão ser oferecidas opções de doces e frutas, que não estarão incluídos no preço da refeição (devendo ser cobrados a parte, a preço unitário ou por quilo). Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima dos estabelecidos.	
	Diariamente deverá estar exposta à venda pelo menos 1 tipo de sobremesa que seja dietética e “light” (elaborada sem a adição de açúcar e com redução de no mínimo 1/3 do valor calórico).	
CORTESIAS AOS CLIENTES	Sucos naturais	A ser elaborado com frutas “in natura” e/ou polpa de frutas e água mineral, disponível nas mesas.
	Café	Em grão ou torrado de 1ª qualidade, dentro do prazo de validade, com “Selo de Pureza da ABIC.
	Leite com canela, chás diversos	Acondicionados em garrafa térmica.
	Pães diversos e manteiga em sachê	Dispostos ao final do balcão de distribuição de refeições.
	Deverão estar disponíveis nas mesas guardanapos finos (em tecido) saleiros e palitos embalados individualmente.	

Deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade e para a confecção dos alimentos utilizar somente óleo de milho ou girassol.

3.7.2 Coffee Break (quantidade estimada de ingredientes para 30 pessoas):

INGREDIENTES:

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Queijos e Frios*	4	Kg
Requeijão, manteiga, geléia e mel	300	g
Leite, iogurte	6	L
Café	1	Kg
Frutas	4,5	Kg
Pães diversos	2	Kg
Biscoitos diversos	2	Kg
Bolos diversos	2	Kg
Petit four	1	Kg
Pão de queijo	1,5	Kg
Salgados diversos	4	Por pessoa
Tortas**	2,5	Kg
Refrigerante	10	L
Sucos naturais	9	L
Leite	5	L

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

* Frios e queijos: presunto magro, presunto de peru defumado, blanquet de peru, salaminho, chester, lombinho canadense; copa.

* Queijos: mussarela, prato, minas frescal, mussarela de búfala, ricota, provolone.

** : Tortas: recheios de frango, camarão, bacalhau e palmito.

TIPOS DE COFFEE-BREAKS:

PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 1)	Pão de queijo; Biscoitos salgados finos; torradas diversas; rosquinhas finas doces; pastas diversas; geléias diversas, Bolos diversos; Sanduíches naturais diversos; salada de frutas, iogurtes, mel, cereais integrais; bebidas (sucos naturais ou de polpa de frutas, água mineral com gás e sem gás); Café.
PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 2)	Pães diversos, bolos diversos; manteiga, geléias diversas, requeijão comum e light; frios e queijos diversos; frutas (mínimo 3 tipos diferentes); sucos de frutas naturais ou polpa (2 tipos), café, achocolatado; iogurte, cereais, açúcar integral e mel.
PERÍODO DA TARDE	Pão de queijo; Biscoitos salgados finos diversos, tortas salgadas e doces, Salgados assados diversos; petit-fours diversos; Bombom (1 tipo), frutas variadas (mínimo 5 tipos), Bebidas (sucos naturais ou de polpa), água mineral c/ gás e s/ gás; Café, chás diversos; Refrigerantes comum e diet.

3.7.3 Coquetéis – Material a ser utilizado (estimativa de 80 pessoas):

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Salgados diversos	10	Por pessoa
Canapés	5	Por pessoa
Docinhos diversos (nozes e outros)	4	Por pessoa
Bombom (licor de anis, cereja, etc)	3	Por pessoa
Sucos naturais	9	L
Refrigerante comum (Lata 350ml)	24	LATA
Refrigerante diet (Lata 350ml)	24	LATA
Coquetel de frutas	150	ml por pessoa

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

Recheios: queijos (minas frescal, ricota, Camembert, Brie, Gorgonzola, Roquefort, Reino), salaminho, peito de peru defumado, salmão defumado, surubim defumado, tender defumado, bacalhau, camarão, carne de siri, azeitona preta, aipo, ameixa, castanhas, alho poró, tomate seco.

TIPOS DE COQUETÉIS:

TIPO I	Salgados assados e fritos (mínimo 10 tipos); canapés (3 tipos), Bebidas (água c/ gás e s/ gás); Sucos naturais ou polpa (2 tipos); Refrigerante diet e comum, coquetel de frutas e bombons finos.
TIPO II	Salgados (no mínimo, 8 tipos), canapés (mínimo 4 tipos), pastas quentes servidas em barquetes ou boulevant (2 tipos), docinhos finos (3 tipos), bebidas (refrigerantes comum e diet, 2 tipos de sucos naturais ou polpa, coquetel de frutas (2 tipos), água mineral c/ gás e s/gás).

Obs: Para o atendimento dos serviços de coffee break e coquetel, a Contratada deverá contar com garçons (1 garçom para cada 25 pessoas atendidas), maitre e copeiros, além do pessoal de apoio necessário ao manuseio, confecção, distribuição e transporte.

3.7.3.1 Refeição tipo especial (transportada):

Sempre que solicitado, a Contratante deverá elaborar um cardápio especial (de acordo com os itens propostos para o restaurante 1) para o atendimento às autoridades.

3.7.3.2 Cardápios especiais:

Destinada a pacientes que apresentem algum tipo de patologia, cujo tratamento evidencie alterações no consumo alimentar, desde que essa orientação seja oriunda dos serviços nutricionais da COSAU.

3.7.4 Restaurante 2

Refeição por peso – (ALMOÇO) deverá ter, no mínimo, os seguintes itens:

PRATO PRINCIPAL – (4 OPÇÕES)	Composto por uma carne bovina, uma carne branca (peixe ou ave), uma variação, (feijoada, coração de frango, moela, fígado, língua, dobradinha) e um prato vegetariano.
CARNE BOVINA	a base de bife/espetinho/estrogonofe (contra-filé, alcatra e coxão mole), assada (lagarto, coxão duro, maminha e cupim) e almôndegas, bife rolê, bife de panela (coxão mole, coxão duro e patinho), rabada, costela bovina, isca de fígado.
CARNE BRANCA	Ave: poderá ser servido à base de coxa e sobrecoxa, peito (inteiro/filé/iscas) de frango ou peru. Pescado: à base de posta/filé/assado/iscas/grelhado (merluza, surubim, badejo, namorado e cação).
CARNE SUÍNA	à base de bife ou assada (pernil e lombo), costela e bisteca.
GUARNIÇÃO – 3 OPÇÕES DIFERENTES	Farofas variadas; Massas (macarrão, tortas, lasanha, caneloni, ravioli, capeletti, etc.); Vegetais dos grupos A, B e C (cozidos, sauté, na manteiga, etc.); Vegetais do Grupo A – (folhosos refogados); Vegetais dos Grupos A, B e C (preparação frita, assadas, a dorê, a milanesa, croquetes, etc.); Cremes, purês, suflês, etc. Feijão tropeiro, tutu, etc, Polenta (tradicional e frita).
SALADA - 4 COMPOSIÇÕES DIFERENTES	dois folhosos; tomate; um vegetal dos grupos A e B (não folhoso); uma salada variada, com molho elaborado.

ARROZ (2 OPÇÕES)	um arroz branco; um arroz variado (risoto, a grega, carreteiro, integral, etc.). deverá ser servido, no mínimo 2 vezes na semana, arroz integral.
FEIJÃO	2 opções diárias.
SOBREMESA	frutas da estação variadas, doces elaborados.
BEBIDAS	suco de fruta (elaborado com água mineral e disponível nas mesas) e água mineral.
CAFÉ / LEITE COM CANELA	em garrafas térmicas, com consumo livre e sem ônus para o cliente.

Obs:- A sobremesa: não estará incluída no preço da refeição, devendo ser cobrada a parte, a preço unitário ou por quilo. Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima do estabelecido;

- A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, pernil e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um preferencialmente às sextas-feiras.

3.7.5 Restaurante 3

3.7.5.1 CAFÉ DA MANHÃ

ITEM	MEDIDA
Café	50 ml
Leite pasteurizado ou iogurte ou chocolate quente	250 ml
Pão francês (dois) ou diversos	50 g
Fruta nacional	120 g
Manteiga	10 g
Presunto magro ou blanquet de peru	30gr
Queijo (Minas frescal, Prato ou Muçarela)	30 g
Opção para o Queijo: Mingau	200 ml

Composição do Mingau:

Tipos de farinha: aveia, Mucilon, Milho, Farinha Láctea.

Leite (200 ml), Farinha (20g), Açúcar (15g).

3.7.5.2 REFEIÇÃO PADRÃO

ITENS
02 opções de prato principal (carnes)*
01 opção de arroz
01 opção de feijão
02 opções de guarnições**
01 salada elaborada (vegetal do grupo A e B, não folhoso)

01 salada simples (2 tipos de folhagem)
Tomate
01 sobremesa (01 fruta ou 01 doce)***
02 sucos variados (em máquina) e água mineral (em jarras nas mesas) no restaurante
01 tipo de suco em embalagem individual – caixinha 200 ml ou refrigerante em lata (350 ml) – para refeições transportadas e água mineral 200ml
Café
* meia-porção, podendo o usuário optar por 2 diferentes ou iguais; **suflês, quiches, macarrão, panquecas, purê, gratinados, empadão e cremes; *** pudim, manjar, doce de abóbora, doce de coco, doce de leite, doce de goiaba, doce de mamão verde, gelatinas cremosas ou de leite condensado. Fornecer talheres descartáveis (garfo, faca e colher), além de sal em sachê e palitos embalados individualmente.

Detalhamento da Refeição Padrão (Restaurante 3):

A opção de prato principal deverá ser composta por uma carne do tipo bovina (coxão duro, cupim, costela bovina, acém, paleta, rabada, fraldinha ou músculo) ou variada (fígado, dobradinha, feijoada, língua, etc.) e uma carne branca (coxa ou sobrecoxa de frango) ou pescado (pescada, merluza, cação).

A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um, de preferência às sextas-feiras.

As quantidades e gramaturas mínimas das preparações mais utilizadas são as seguintes (por pessoa – alimento pronto para o consumo):

ITEM	QUANTIDADE
Isca de carnes grelhadas	160g
Isca de carne ao molho	200g
Cupim assado	200g
Hambúrguer	120g
Lagarto assado	200g
Bife	150g
Bife de panela	200g
Steak de carne	180g
Costela bovina	300g
Lasanha de carne	250g
Estrogonofe de carne	200g
Picadinho de carne	200g

Picadinho de carne c/ legumes	250g
Almôndegas de carne	150g
Fígado	150g
Steak de frango	180g
Filé de frango grelhado	160g
Frango a passarinho	250g
Coxa e sobrecoxa de frango grelhada	200g
Coxa e sobrecoxa de frango assada	250
Frango xadrez	250g
Lasanha de frango	250g
Peito de frango assado	250g
Espetinho de frango	200g
Estrogonofe de frango	200g
Peito de frango empanado e recheado	150g
Frango ensopado	250g
Almôndegas de frango	150g
Rabada bovina	300g
Pernil suíno c/ osso	220g
Pernil suíno s/ osso	150g
Dobradinha	300g
Feijoada	300g
Cassoulet (feijão branco)	300g
Costelinha suína assada	250g
Lombo assado	180g
Filé de peixe grelhado	150g
Moqueca de posta	250g
Peixe ao molho	180g
Peixe em posta frito	180g
Filé de peixe a dorê	150g
Guarnição	150g
Arroz	150g
Feijão	80g
Salada crua	100g
Folhas refogadas	120g
Vegetais não folhosos	200g

Abacaxi	180g
Banana	120g
Laranja	150g
Maçã	120g
Mamão	150g
Melancia	250g
Goiaba	150g
Salada de frutas	150g
Doces	100g

As porções de arroz, feijão, guarnição e salada serão servidas à vontade.

A Contratada deverá servir café e leite com canela em garrafas térmicas, cujo consumo será livre; material descartável (guardanapo, palito embalados individualmente e copos) aos clientes, além de talheres embalados individualmente aos clientes. Para o atendimento no salão do restaurante 3, a firma Contratada deverá contar com garçom.

3.7.5.3 LANCHE/CEIA (DISTRIBUÍDO)

ITEM	MEDIDA
Pães diversos/ Roscas diversas / Salgados assados.	50 g
Presunto magro, Blanquet de peru, Lombinho canadense, Salaminho. Peito de frango defumado, Presunto de frango, Presunto de chester.	30 g
Manteiga.	10 g
Queijos: Prato, Minas frescal, Muçarela, Muçarela de búfala, Ricota.	30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate / Barra de cereal e outros*.	01 unidade (30 g)
Sucos de frutas diversas ("caixinha") e refrigerantes em lata (diet e comum)**	01 unidade
Devem ser acondicionados em embalagens individuais (Kits em caixas de isopor).	
* Conforme orientação do Gestor do Contrato.	
** Sucos de frutas devem ser servidos, no mínimo, 3 vezes na semana.	
O mesmo tipo de lanche só pode ser repetido uma vez por semana.	
O cardápio, assim como os ingredientes, podem ser alterados, conforme orientação do Gestor do Contrato.	

3.7.5.4 LANCHE PADRÃO

ITEM	MEDIDA
Sanduíche mixto composto por:	

Pão de forma;	2 fatias
Queijo prato ou muçarela;	30 g
Presunto magro; e	30 g
Manteiga.	10 g
Sanduíche de pão francês com:	50 g
Filé mingnon ou Filé de frango ou	120 g
Hambúrguer e queijo muçarela.	90 g ; 30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate ou Barra de Cereal e outros.	01 unidade (30 g)
Refrigerantes em lata ou Suco de frutas diversas (“caixinha”).	01 unidade (350 ml)
Água mineral.	01 copo (200 ml)
Devem ser acondicionados em embalagem individual (caixas de isopor).	

3.8 Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições:

ITEM	Descrição	Marca Sugerida
Frios	Presunto, peito de peru blanquete de peru salsicha	Perdigão, Sadia, Seara.
Massas	Espaguete, talharim massa de lasanha parafuso, fusili	Adria, Emegê, Madremassas, Renata Italianíssima.
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca de milho, amido de milho de mandioca	Cook, Dona Benta, Mabel ,MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.
Arroz	Polido Tipo I	Tio João, Ibra, Tio Jorge.
Grão/Cereais	Feijão colorido, preto branco, ervilha, lentilha grão de bico	Delícia, Combrasil, Mãe Terra Nippon, Yoki.
Azeite	Extra virgem puro	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita Gallo, Peppe.
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas.
Iogurtes	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé Parmalat.
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas.
Molhos	Maionese, catchup mostarda, inglês, shoyo de pimenta.	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto Maionegg’s, Sakura.
Ervas secas	Açafrão, alecrim, canela cardomo, colorau, louro tomilho, orégano, páprica noz moscada, etc..	Arisco, Kitano.
Derivados de leite	Creme de leite e leite	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat,

	conde	
Sal		Qualquer marca desde que iodado
Margarina		All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Doriana, Mazola,
Manteiga		Itambé, Marília, Paracatu,
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero,

Obs: - Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de refeições e lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes. As marcas sugeridas poderão ser substituídas por similares e/ou de qualidade superior.

- Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

4. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

4.1 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

4.2 As mesas dos salões de refeição dos Restaurantes devem estar cobertas por toalhas de mesa, sendo substituídas sempre que se fizer necessário.

4.3 Os alimentos preparados deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com a disposição na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.4 Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento dos restaurantes.

4.5 A Contratada deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades na Unidade.

4.6 Apresentar a relação dos fornecedores de matérias-primas ao gestor do contrato a fim de que seja realizada uma avaliação técnica pela Contratante, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a Contratante propor a substituição do fornecedor.

5. HIGIENE DOS ALIMENTOS

5.1 Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em caixas-monobloco, de polietileno, mantendo-as adequadamente tampadas e com a devida identificação recomendada.

5.2 Utilizar somente água mineral no preparo dos sucos.

5.3 Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados e não consumidos. As refeições não consumidas no dia de sua preparação não poderão ser consumidas posteriormente.

5.4 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade.

5.5 As verduras e frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

5.6 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

5.7 Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação dos alimentos.

5.8 Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos preparados e conservá-las de maneira adequada, sob refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo às recomendações técnicas de coleta de amostras.

6. CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

Alimentos	Temperatura de Acondicionamento	Umidade	Observações
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	aconicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Hortaliças	5 a 8 °C	85 a 95%	aconicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C	-	aconicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	aconicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	devem ser retirados da embalagem inicial e depositos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	-	especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para o consumo	4 a 6 °C	-	-
Carnes em descongelamento	0 a 4° C	-	aconicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.

7. HIGIENE AMBIENTAL

7.1 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

7.2 Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

7.3 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

7.3.1 Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

7.3.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos.

7.3.3 Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

7.3.4 Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.

7.3.5 Impedir a presença de animais domésticos nas dependências dos restaurantes.

7.3.6 Seguir um programa de controle integrado de pragas de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da Contratada.

7.4 Periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados

	FREQÜÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO E TEMPO
Picador de carnes, cortador de frios, picador de legumes, processador de alimentos e descascador, extrator de suco, liquidificador e batedeira.	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balança, Balança Plataforma, Banho Maria Balcão Térmico, Carros de Transporte Refresqueiras, Telefones.	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira, Freezer.	Semanal	Detergente neutro Álcool 70 ° GL
Câmaras frigoríficas.	Diária	Detergente neutro Solução sanitizante a base de quaternário de amônio
Fornos, fogões, grelhas, chapas, fritadeiras.	Diária	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Inox, Plástico, Alumínio, Vidro.	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários.	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%

Pisos, paredes e saboneteiras, Mesas e cadeiras, Rodapés, Portas, Janelas, Telas, Luminárias, Interruptores, Tomadas.	Diária	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos, calhas, sanitários.	Diária	Detergente ativo e cloro ativo
Vidros, Esquadrias.	Semanal	Álcool a 70°GL
Frutas, Hortaliças.	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

7.5 Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

7.5.1 Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

7.5.2 Enxágüe;

7.5.3 Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

7.5.4 Enxágüe.

7.6 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

7.6.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação;

7.6.2 Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

7.6.3 Utilizar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

7.6.4 Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

7.6.5 Utilizar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

8. DOS EMPREGADOS

8.1 Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de idade, reservando-se a Contratante o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

8.2 Manter os empregados devidamente registrados e com carteira de trabalho atualizada responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

8.3 Apresentar, semestralmente, os seguintes exames dos empregados: exames clínicos, parasitológicos de fezes, hemograma, VDRL, dentário e, se necessário, coprocultura.

8.4 Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

8.5 Manter o seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da Contratante, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares. Fornecer uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 4 (quatro) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

8.6 Prover o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente.

8.6.1 Quantitativo mínimo de profissionais para a execução do serviço:

Categoria Profissional	Quantidade
Nutricionista	03
Chefe de Cozinha	02
Cozinheiro	08
Ajudante de Cozinha	06
Copeiras (Restaurantes)	03
Copeiras (Lanches)	03
Almoxarife	02
Auxiliar de Almoxarife	02
Saladeiro(a)	05
Confeiteiro (a)	02
Auxiliar de Confeitaria	01
Açougueiro	02
Auxiliar de Serviços Gerais	12
Garçom	12
Maitre	03
Caixa	02
Motorista	02
Funcionário para balança (no salão do restaurante)	02
Recepcionista (Restaurante III)	01

9. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Responsabilizar-se pela guarda e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, instalações físicas e utensílios constantes do termo de responsabilidade colocados a sua disposição pela Contratante.

9.2 Acatar as orientações do Gestor do Contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

9.3 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Presidência da República.

9.4 Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.

9.5 Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação.

9.6 Mobiliário o escritório em local a ser definido e cedido pela Contratante, com móveis, telefone, equipamentos e material de expediente.

9.7 Arcar com a despesa de todos os seguros, custo de fretes e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho das atividades.

9.8 Realizar, logo após assinatura do contrato, inspeção técnica completa em todas as instalações, juntamente com o gestor do contrato, informando por escrito as reais condições dessas instalações e dos equipamentos colocados à disposição pela Contratante, assinando o respectivo Termo de Responsabilidade.

9.9 Apresentar relação de qualquer equipamento, utensílio ou objeto de sua propriedade, mantendo, sob sua guarda, uma cópia, para eventuais conferências ou ajustes.

9.10 Remover e/ou instalar, se necessário, equipamentos nas áreas abrangidas pelo contrato, após aprovação por escrito do gestor do contrato, não cabendo à Contratante nenhum ônus sobre os mesmos.

9.11 Transportar com seus próprios meios, em veículo apropriado para o transporte de alimentos, os ingredientes e os materiais necessários, estocados em seus depósitos, de acordo com as necessidades de consumo.

9.12 Dispor, para o atendimento das refeições tipo especial (transportadas), de garçom, maitre, cozinheiro e copeiros, pessoal necessário ao manuseio, confecção e transporte das refeições, além dos utensílios destinados ao serviço, conforme orientação da Contratante.

9.13 Responsabilizar-se pelo transporte das refeições destinadas às residências oficiais e outros locais designados pelo Gestor do Contrato, respeitando as legislações pertinentes (RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002; RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004) sobre as condições de transporte de alimentos.

9.14 Disponibilizar, mediante solicitação do Gestor do Contrato, empregados para atendimento a eventos nos locais previamente determinados.

9.15 Manter nas instalações da Contratante, nutricionista em tempo integral, que se responsabilizará pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da confecção e distribuição das refeições.

9.16 Afixar em local visível a relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho.

9.17 Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto, com experiência comprovada de atividade profissional em estabelecimentos produtores de alimentos, com poderes para representar a Contratada, em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

9.18 Substituir sempre que exigido pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Contratante, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.19 Adotar as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados em dependências da Contratante.

9.20 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do Contrato.

9.21 Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados, ou equipamentos, quando em serviço, a servidores da Contratante ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Contrato, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela Contratante.

9.22 Pagar as Taxas de água, luz e telefone:

9.22.1 pelo consumo de água e energia elétrica, o valor correspondente a 1% (um por cento) sobre a fatura mensal desse consumo, atinente ao Anexo IV do Palácio do Planalto;

9.22.2 pela utilização do gás de cozinha e dos ramais telefônicos, o valor correspondente à totalidade do consumo mensal pela Contratada.

9.24 Cumprir todas as exigências e condições da Contratante especificadas neste Termo de Referência e seus anexos.

10. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1 Fornecer crachá de identificação aos empregados da Contratada, de uso obrigatório, para acesso às dependências da Contratante.

10.2 Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada às instalações da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados, portando crachá de identificação e exclusivamente para execução dos serviços.

10.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelos empregados da Contratada.

10.4 Ceder espaço para vestiários, que deverão ser separados por sexo e conter armários com chave para a guarda de pertences dos empregados, bem como possuir chuveiros, para que os empregados possam tomar banho antes de iniciarem as atividades e ao terminarem;

10.5 Elaborar o termo de responsabilidade, a ser assinado pela Contratada, contendo inventário de todos os bens (instalações, móveis e equipamentos), de propriedade da Contratante, existentes nas cozinhas, restaurantes do Palácio do Planalto e outras dependências sob responsabilidade da Contratada, conforme **Apêndice V**.

10.6 Colocar à disposição da Contratada todos os itens descritos a seguir, os quais também serão relacionados no termo de responsabilidade, a ser assinado por ocasião da assinatura do contrato:

10.6.1 Cozinhas e restaurantes com os equipamentos listados no Termo de Compromisso;

10.6.2 Mobiliários;

10.6.3 Central de geração de vapor em perfeitas condições de funcionamento;

10.6.4 Local adequado para o serviço de administração da Contratada.

10.7 Fiscalizar os serviços contratados por intermédio do gestor do contrato e por servidor por ele designado.

10.8 Atestar documentos fiscais, por intermédio do gestor do contrato.

10.9 Exigir, mensalmente, documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais e impostos e outros;

10.10 Permitir a instalação dos meios telefônicos, cujas despesas correrão por conta da Contratada.

10.11 Notificar a Contratada, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

10.12 Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo das refeições, refeições especiais, café da manhã, lanches/ceia, coquetéis e coffee break, quando julgados de qualidade inferior.

10.13 Exigir as condições de asseio e higiene das instalações dos restaurantes, cozinhas, banheiros e demais dependências sob a responsabilidade da Contratada, bem como do pessoal em serviço;

10.14 Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

10.15 Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os empregados da Contratada possuem a Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário.

10.16 Realizar pesquisa de opinião a cada três meses nos três restaurantes, com no mínimo 50 clientes, conforme modelo constante no Apêndice IV.

10.17 Avaliar a qualidade técnica por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Contratante, da qual fará parte um (a) nutricionista, conforme modelo constante no Apêndice III.

10.17.1 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas, sem necessidade de aviso prévio de sua realização.

10.18 Para o atendimento dos serviços a Contratante pagará apenas as quantidades efetivamente consumidas, que serão controladas pelo gestor deste Contrato.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos necessários ao atendimento das despesas, estimadas no valor anual de **R\$ 10.316.810,40** (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos), correrão à conta do Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Elemento de Despesa: 339039.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 A Contratada não deverá apresentar nenhum tipo de registro de infração junto à Vigilância Sanitária nos últimos dois anos.

Brasília, 23 de setembro de 2008.

Juliana Caldas Almeida
Assessora Técnica de Subsistência

Ana Helena Sampaio Maluf
Coordenadora-Geral de Subsistência

Apêndice I - Quadro de classificação de alimentos para demonstração e orientação:

VEGETAIS “A”	abobrinha, acelga, agrião, almeirão, aipo, alface, aspargo, berinjela, bortalha, brócolis, broto de bambu, chicória , cebola, cebolinha, coentro, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate, couve, couve-flor, espinafre.
VEGETAIS “B”	abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo , quiabo, vagem.
VEGETAIS “C”	aipim, batata, batata-baroa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho verde.
FRUTAS “A”	abacaxi, abiu, araçá, buriti, cajá, caju, carambola, goiaba, groselha, laranja, limão, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
FRUTAS “B”	ameixa, banana, caqui, maçã, mamão, manga, nêspera, pêra, uva.

Apêndice II – Avaliação Técnica

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leves	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações ou alimentos	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2

Médio	Uso incorreto de uniformes limpos	5
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	5
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes).	5
	Limpeza inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Limpeza inadequada de vestiários	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	5
	Presença de embalagens não adequadas ao armazenamento de alimentos (exemplo: caixas de papelão)	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras.	5
Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	5	

Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área	7
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	7
	Presença de fornecedores na área das câmaras e da produção	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7

Gravíssimo	Coleta inadequada de amostra	10
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	10

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	PONTUAÇÃO	PERCENTUAL
LEVE	Maior que 6 pontos	0,00137% VC
MÉDIO	Maior que 25 pontos	0,00275% VC
GRAVE	Maior que 24 pontos	0,0137% VC

GRAVÍSSIMO	Maior que 50 pontos	0,0275% VC
------------	---------------------	------------

* VC: Valor do Contrato.

Apêndice III– Tabela De Multas

INFRAÇÃO	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente dia.	3
4) Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto Contrato prestação de serviços.	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de, por dia.	6
7) Deixar de:	
n) Manter nutricionista nas dependências da Contratante, por dia.	2
o) 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.	3
p) Manter empregado qualificado para responder perante a Contratante, por vez.	1
q) Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
r) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
s) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
t) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
u) Manter documentação legal, por vez.	1
v) Remover o lixo, por dia.	4
w) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
x) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
y) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
z) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
q) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	2
r) Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por vez.	1
s) Repor os utensílios e materiais utilizados ao atendimento aos usuários, sempre que solicitado e/ou necessário, em tempo hábil	2
10) Permitir:	
b) Presença de empregado desuniformizado, mau apresentado ou descalço.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada.	1
11) Refeições Transportadas:	
a) Acondicionamento em recipiente inadequado	4
b) Atraso no atendimento	3
c) Lanche com per capita inferior às descrições do Contrato	3
d) Alimentos em condições impróprias ao consumo	4

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,00069% VC
2	0,00096% VC
3	0,00137% VC
4	0,00275% VC
5	0,0137% VC
6	0,0275% VC

*VC: Valor do contrato.

Apêndice IV – Pesquisa de Satisfação – Restaurantes

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.

Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Neutro
- 4 – Satisfeito
- 5 – Muito satisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

	Itens de avaliação	Notas					
		1	2	3	4	5	*NSA
Almoço	Sabor dos alimentos						
	Apresentação dos alimentos						
	Variedade dos alimentos						
	Tempero das preparações						
	Quantidade de sal						
	Quantidade de gordura						
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre...						
	Espera para se servir						
	Identificação das preparações						
	Recolhimento de bandejas						
	Reposição de preparações/utensílios						
Geral	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da Contratada para esclarecimentos						
	Cordialidade da nutricionista da Contratada						

Apêndice V – Relação de Móveis Equipamentos e Utensílios

ITEM	DESCRIÇÃO	PATRIMÔNIO
1	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTS/H 220 Volts Marca CÔnsul	049618-00
2	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS 220Volts Marca CÔnsul	049619-00
3	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS tipo janela monofásico, 220v, 60HZ Marca: CÔnsul	049617-00
4	Aparelho de ar condicionado 10.000 BTUS tipo janela monofásico, 220v, 60HZ Marca: Elgin	048866-00
5	Aparelho telefônico com teclado DTMF, analógico convencional compatível com central Alcatel 4300 L Marca Siemens Modelo EUROSET 805 S	112516-00
6	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	108989-00
7	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	108962-00
8	Aparelho telefônico sem fio Marca GE	109012-00
9	Aparelho telefônico sem fio Marca Panasonic	109008-00
10	Aparelho telefônico sem fio, com fonte, 900 MHZ Marca Panasonic	104587-00
11	Armário alto em madeira com 08 portas medindo 249x224x60cm	020124-00/1060919
12	Armário alto em aço com 02 portas de abrir	036752-00
13	Armário Alto em aço com 02 portas medindo 198x93x50cm	010754-00/1005561
14	Armário alto em aço com 03 portas de correr medindo 210x86x60cm	024555-00/1084819
15	Armário alto em madeira com 08 portas medindo 249x224x60cm	020123-00/106920
16	Armário baixo em madeira com 04 portas de abrir e revestimento em laminado melaminico medindo 210x82x50cm	023116-00/1025145
17	Armário baixo em madeira com 04 portas de correr e 04 gavetas medindo 192x100x46cm	027540-00/1097867
18	Armário baixo em madeira com 04 portas de correr e 04 gavetas revestimento medindo 320x89x56cm	023107-00/1076091
19	Armário Baixo em madeira com 04 portas de correr medindo 205x75x45cm	026085-00/1093812
20	Armário suspenso em aço com portas de correr medindo 270x90x33cm	022894-00/1085784
21	Armário suspenso em aço com 02 portas de correr medindo 90x80x33cm	022893-00/1085787
22	Armário suspenso em aço com 04 portas de correr medindo 150x90x33cm	024589-00/1085790
23	Armário suspenso em aço com 04 portas de correr medindo 240x55x33cm	024591-00/1085777
24	Armário suspenso em aço com 06 portas de correr medindo 270x90x33cm	024587-00/1085783
25	Armário suspenso em aço com 06 portas de correr medindo 300x90x33cm	022889-00/1085786
26	Armário suspenso em aço inox com 08 portas de correr medindo 390x90x33cm	023112-00/1085776
27	Balcão pista refrigerada de sobrepor, medindo 135x60x20cm Marca Servinox	099120-00
28	Balcão pista refrigerada de sobrepor, medindo 94x60x20cm Marca Servinox	099119-00
29	Balcão refrigerado para alimentos de distribuição em chapa inox para 04 gastrônomo de GN 1/1-65 com termostato medido 1500mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114839-00

30	Balcão refrigerado para alimentos em chapa inox com pista frita para 07 recipientes medindo 3120mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114838-00
31	Balcão refrigerado para alimentos, medindo 350x85x70cm Marca Servinox	099118-00
32	Balcão refrigerado tipo vitrine linha self-service contendo 6 cubas para exposição, resfriamento e distribuição de frios, saladas e sobremesas em geral medindo 120x87x70cm Marca Gelopar.	052195-00
33	Balcão térmico para alimentos de distribuição aquecido tempo superior para 06 recipientes medindo 2900mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114836-00
34	Balcão térmico para alimentos de distribuição aquecido tempo superior para 06 recipientes medindo 2900mmx700mmx850mm Marca Ferrinox	114837-00
35	Balcão térmico para alimentos Marca Metta	117838-00
36	Balcão térmico para alimentos, medindo 270cmx85altx70larg Marca Servinox	099117-00
37	Bancada de trabalho em aço medindo 200x85x60cm	022907-00/1096858
38	Bancada de trabalho em aço medindo 200x85x60cm	022908-00/1096859
39	Bancada de trabalho em aço medindo 250x82x71cm	024553-00/1084811
40	Bancada de trabalho em aço medindo 280x90x70cm Marca Brasincox	022917-00/1124764
41	Bancada de trabalho em aço medindo 300x84x60	022909/00/1084823
42	Batedeira de massas tipo industrial cap. 20 litros, em aço pintado tacho em inox com 3 batedores marca Maquipão modelo BT-20	053661-00
43	Biombo em madeira com 04 divisórias medindo 175x70cm	024513-00/1058328
44	Biombo em madeira com 04 faces medindo 180x40	034582-00/1024360
45	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071401-00
46	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071403-00
47	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071406-00
48	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071410-00
49	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071411-00
50	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071412-00
51	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071413-00
52	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071415-00
53	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071416-00
54	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071417-00
55	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071418-00
56	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071419-00
57	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071420-00
58	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071421-00

	metal Marca Niflex Modelo 503	
85	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071467-00
86	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071468-00
87	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071469-00
88	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071470-00
89	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071472-00
90	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071473-00
91	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071474-00
92	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071475-00
93	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071476-00
94	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071478-00
95	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071479-00
96	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071480-00
97	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071481-00
98	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071482-00
99	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071485-00
100	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071486-00
101	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071487-00
102	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071488-00
103	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071489-00
104	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071490-00
105	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071491-00
106	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071492-00
107	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071493-00
108	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071494-00
109	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071495-00

135	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071532-00
136	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071533-00
137	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071536-00
138	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071537-00
139	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071538-00
140	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071539-00
141	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071540-00
142	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071541-00
143	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071542-00
144	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071543-00
145	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071544-00
146	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071545-00
147	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071546-00
148	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	07157-00
149	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071548-00
150	Cadeira em courvim cor cinza empilhável sem braços estrutura em metal Marca Niflex Modelo 503	071550-00
151	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081833-00
152	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081834-00
153	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081835-00
154	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081836-00
155	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081837-00
156	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081838-00
157	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081839-00
158	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081840-00
159	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081841-00
160	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081842-00
161	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081843-00
162	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081844-00
163	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081845-00
164	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081846-00
165	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081847-00
166	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081848-00
167	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081849-00
168	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081850-00

169	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081852-00
170	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081853-00
171	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081854-00
172	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081855-00
173	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081856-00
174	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081857-00
175	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081858-00
176	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081859-00
177	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081860-00
178	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081861-00
179	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081862-00
180	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081863-00
181	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081864-00
182	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081865-00
183	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081866-00
184	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081867-00
185	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081868-00
186	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081869-00
187	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081870-00
188	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081871-00
189	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081872-00
190	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081873-00
191	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081874-00
192	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081875-00
193	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081876-00
194	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081877-00
195	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081878-00
196	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081879-00
197	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081880-00
198	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081881-00
199	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081882-00
200	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081883-00
201	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081884-00
202	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081855-00
203	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081886-00
204	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081887-00
205	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081888-00
206	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081889-00
207	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081890-00
208	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081891-00
209	Cadeira fixa em madeira de pau ferro	081892-00
210	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020155-00/1031665
211	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020156-00/1031630
212	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020157-00/1031514
213	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	020158-00/1031574

214	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022976-00/1031547
215	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022977-00/1031624
216	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022978-00/1031546
217	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022979-00/1031561
218	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022980-00/1031650
219	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022981-00/1031625
220	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022982-00/1031678
221	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022983-00/1031512
222	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022984-00/1031655
223	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022985-00/1031583
224	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022986-00/1031551
225	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022987-00/1031522
226	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022988-00/1031588
227	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022989-00/1031541
228	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022990-00/1031595
229	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022991-00/1031635
230	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022992-00/1031527
231	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022993-00/1031545
232	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022994-00/1031544
233	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022996-00/1031621
234	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022997-00/1031570
235	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022998-00/1031571
236	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	022999-00/1031659
237	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023001-00/1031664
238	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023002-00/1031572

239	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023003-00/1031666
240	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023004-00/1031592
241	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023005-00/1031562
242	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023006-00/1031634
243	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023007-00/1031573
244	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023008-00/1031554
245	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023009-00/1031575
246	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023010-00/1031578
247	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023011-00/1031525
248	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023012-00/1031631
249	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023013-00/1031622
250	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023014-00/1031513
251	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023015-00/1031524
252	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023016-00/1031599
253	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023017-00/1031540
254	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023019-00/1031669
255	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023020-00/1031618
256	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023021-00/1031612
257	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023022-00/1031503
258	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023023-00/1031594
259	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023024-00/1031505
260	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023025-00/1031616
261	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023026-00/1031586
262	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023027-00/1031569
263	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023030-00/1031538

264	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023031-00/1031677
265	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023032-00/1031597
266	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023033-00/1031589
267	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023034-00/1031680
268	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023035-00/1031526
269	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023036-00/1031502
270	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023038-00/1031643
271	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023039-00/1031533
272	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023040-00/1031670
273	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023041-00/1031657
274	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023043-00/1031521
275	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023044-00/1031619
276	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023045-00/1031610
277	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023046-00/1031672
278	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023047-00/1031517
279	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023048-00/1031535
280	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023050-00/1031564
281	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023051-00/1031534
282	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023052-00/1031641
283	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023053-00/1031593
284	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023054-00/1031674
285	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023055-00/1031661
286	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023056-00/1031627
287	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023057-00/1031508
288	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023058-00/1031523

289	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023059-00/1031582
290	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023060-00/1031555
291	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023061-00/1031576
292	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023062-00/1031506
293	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023063-00/1031577
294	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023064-00/1031581
295	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023065-00/1031590
296	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023066-00/1031567
297	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023067-00/1031623
298	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023068-00/1031560
299	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023069-00/1031653
300	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023070-00/1031667
301	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023071-00/1031563
302	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023073-00/1031585
303	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023070-00/1031676
304	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023075-00/1031617
305	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023076-00/1031539
306	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023077-00/1031504
307	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023078-00/1031515
308	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023079-00/1031536
309	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023080-00/1031580
310	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023082-00/1031520
311	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023083-00/1031543
312	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023084-00/1031675
313	Cadeira fixa para residência em courvim com estrutura em madeira cor marrom	023085-00/1031615
314	Cadeira fixa para residência em madeira	023173-00/1083658

315	Cadeira fixa para residência em madeira	023174-00/1085193
316	Cadeira fixa para residência em madeira	023175-00/1085180
317	Cadeira fixa para residência em madeira	023178-00/1043377
318	Cadeira fixa para residência em madeira	023179-00/1083666
319	Cadeira fixa para residência em madeira	023180-00/1085168
320	Cadeira fixa para residência em madeira	023181-00/1085203
321	Cadeira fixa para residência em madeira	023182-00/1083651
322	Cadeira fixa para residência em madeira	023183-00/1043356
323	Cadeira fixa para residência em madeira	023184-00/1085166
324	Cadeira fixa para residência em madeira	023185-00/1083661
325	Cadeira fixa para residência em madeira	023186-00/1085221
326	Cadeira fixa para residência em madeira	023187-00/1043358
327	Cadeira fixa para residência em madeira	023188-00/1084334
328	Cadeira fixa para residência em madeira	023189-00/1043379
329	Cadeira fixa para residência em madeira	023190-00/1085225
330	Cadeira fixa para residência em madeira	0231901- 00/1085222
331	Cadeira fixa para residência em madeira	023192-00/1085229
332	Cadeira fixa para residência em madeira	023193-00/1085210
333	Cadeira fixa para residência em madeira	023194-00/1085201
334	Cadeira fixa para residência em madeira	023195-00/1085216
335	Cadeira fixa para residência em madeira	023196-00/1084336
336	Cadeira fixa para residência em madeira	023197-00/1085197
337	Cadeira fixa para residência em madeira	023198-00/1084337
338	Cadeira fixa para residência em madeira	023199-00/1043374
339	Cadeira fixa para residência em madeira	023200-00/1043364
340	Cadeira fixa para residência em madeira	024401-00/1085213
341	Cadeira fixa para residência em madeira	024402-00/1043375
342	Cadeira fixa para residência em madeira	024403-00/1085194
343	Cadeira fixa para residência em madeira	024404-00/1085208
344	Cadeira fixa para residência em madeira	024405-00/1084327
345	Cadeira fixa para residência em madeira	024406-00/1085220
346	Cadeira fixa para residência em madeira	024407-00/1085209
347	Cadeira fixa para residência em madeira	024408-00/1085207
348	Cadeira fixa para residência em madeira	024409-00/1085228
349	Cadeira fixa para residência em madeira	024410-00/1084331
350	Cadeira fixa para residência em madeira	024412-00/1083663
351	Cadeira fixa para residência em madeira	024413-00/1083653
352	Cadeira fixa para residência em madeira	024414-00/1085167
353	Cadeira fixa para residência em madeira	024415-00/1085169
354	Cadeira fixa para residência em madeira	024416-00/1083664
355	Cadeira fixa para residência em madeira	024417-00/1085214
356	Cadeira fixa para residência em madeira	024420-00/1083667
357	Cadeira fixa para residência em madeira	024421-00/1085188
358	Cadeira fixa para residência em madeira	024422-00/1085197
359	Cadeira fixa para residência em madeira	024423-00/1083656
360	Cadeira fixa para residência em madeira	024424-00/1043373
361	Cadeira fixa para residência em madeira	024425-00/1043370
362	Cadeira fixa para residência em madeira	024426-00/1083660

363	Cadeira fixa para residência em madeira	024427-00/1083662
364	Cadeira fixa para residência em madeira	024428-00/1043368
365	Cadeira fixa para residência em madeira	024429-00/1085211
366	Cadeira fixa para residência em madeira	024431-00/1085227
367	Cadeira fixa para residência em madeira	024432-00/1085187
368	Cadeira fixa para residência em madeira	024433-00/1085174
369	Cadeira fixa para residência em madeira	024434-00/1083655
370	Cadeira fixa para residência em madeira	024436-00/1043376
371	Cadeira fixa para residência em madeira	024437-00/1085212
372	Cadeira fixa para residência em madeira	024438-00/1083654
373	Cadeira fixa para residência em madeira	024439-00/1085226
374	Cadeira fixa para residência em madeira	024440-00/1084329
375	Cadeira fixa para residência em madeira	024441-00/1043361
376	Cadeira fixa para residência em madeira	024442-00/1085170
377	Cadeira fixa para residência em madeira	024443-00/1085223
378	Cadeira fixa para residência em madeira	024444-00/1084332
379	Cadeira fixa para residência em madeira	024446-00/1043363
380	Cadeira fixa para residência em madeira	024447-00/1085224
381	Cadeira fixa para residência em madeira	024448-00/1083650
382	Cadeira fixa para residência em madeira	024449-00/1085196
383	Cadeira fixa para residência em madeira	024450-00/1043357
384	Cadeira fixa para residência em madeira	024451-00/1083659
385	Cadeira fixa para residência em madeira	024452-00/1043360
386	Cadeira fixa para residência em madeira	024453-00/1084335
387	Cadeira fixa para residência em madeira	024454-00/1043371
388	Cadeira fixa para residência em madeira	024455-00/1085195
389	Cadeira fixa para residência em madeira	024456-00/1085191
390	Cadeira fixa para residência em madeira	024457-00/1085178
391	Cadeira fixa para residência em madeira	024458-00/1083652
392	Cadeira fixa para residência em madeira	024459-00/1085202
393	Cadeira fixa para residência em madeira	024461-00/1085186
394	Cadeira fixa para residência em madeira	024462-00/1084330
395	Cadeira fixa para residência em madeira	024463-00/1085165
396	Cadeira fixa para residência em madeira	024464-00/1043369
397	Cadeira fixa para residência em madeira	024465-00/1085218
398	Cadeira fixa para residência em madeira	024466-00/1085181
399	Cadeira fixa para residência em madeira	024467-00/1043365
400	Cadeira fixa para residência em madeira	024469-00/1085219
401	Cadeira fixa para residência em madeira	024470-00/1085177
402	Cadeira fixa para residência em madeira	024471-00/1085206
403	Cadeira fixa para residência em madeira	024472-00/1085189
404	Cadeira fixa para residência em madeira	024473-00/1085192
405	Cadeira fixa para residência em madeira	024474-00/1043362
406	Cadeira fixa para residência em madeira	024475-00/1085215
407	Cadeira fixa para residência em madeira	024476-00/1043359
408	Cadeira fixa para residência em madeira	024477-00/1085217
409	Cadeira fixa para residência em madeira	024478-00/1043372
410	Cadeira fixa para residência em madeira	024480-00/1084333
411	Cadeira fixa para residência em madeira	024481-00/1085190

412	Cadeira fixa para residência em madeira	024482-00/1084328
413	Cadeira fixa para residência em madeira	024483-00/1085175
414	Cadeira fixa para residência em madeira	024485-00/1043367
415	Cadeira fixa para residência em madeira	024486-00/1085171
416	Coifa de aço inox com exaustor Axial, medindo 241x147cm Marca Brasinox	034607-00/2801057
417	Coifa em aço inox com exaustor axial medindo 240x147cm	022890-00/1057940
418	Coifa em aço inox com exaustor Axial medindo 241x147cm Marca Brasinox	034606-00/2801057
419	Cômoda em madeira com 05 gavetas medindo 108x88x54cm	014693-00/1060044
420	Cômoda em madeira com 09 gavetas medindo 146x86x51cm	024509-00/1060101
421	Divisória móvel em madeira medindo 132x160cm	022879-00/1117706
422	Divisória móvel em madeira medindo 180x350cm	022887-00/1117629
423	Eliminador de insetos com estrutura em aço med. 100x12cm Marca Likakal	034604-00/1102584
424	Eliminador de insetos medindo 100x24cm Marca Likakal	022916-00/1033777
425	Estante de aço com 18 prateleiras e 4 colunas	074248-00
426	Estante de aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074340-00
427	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074351-00
428	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074356-00
429	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074373-00
430	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074374-00
431	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074378-00
432	Estante em aço com 5 prateleiras e 2 colunas	074380-00
433	Estante em madeira com 05 prateleiras medindo 113x85x35cm	024512-00/1115512
434	Estufa aquecida Pass Trought aquecido, revestido internamente e externamente em aço inoxidável, controle de temperatura através de termostato Marca Metta	117846-00
435	Extrator de suco industrial com corpo em alumínio Marca Skinsen	117363-00
436	Extrator de suco tipo domestico Marca Loren SID Modelo Estrasuk	053144-00
437	Filtro de água central marca Tecsol	055640-00
438	Fogão tipo comercial com 04 queimadores	024554-00/1085830
439	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085595-00
440	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085596-00
441	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085594-00
442	Fogão tipo industrial, medindo 200x100x85, a gás engarrafado Marca Pagolli	085597-00
443	Forno combinado 20 GNS 1/11 Marca Combina Modelo VM 1021E	117867-00
444	Forno combinado comporta 10 GNS 65mm Marca Pratica Modelo C-10	117843-00
445	Forno conbinado com porta 10 GNS 65MM Marca Pratica Modelo C-10	117844-00
446	Forno de microondas cor branca cap. 45 litros, 220v, marca Sharp Modelo RB	0600000-00
447	Forno elétrico tipo industrial com 03 portas Marca Brasinox	024557-00/1044066
448	Forno elétrico tipo industrial combinado com vapor, em aço inoxidável, acompanhado de suporte tipo gaiola em aço inoxidável marca Pratika	062278-00
449	Fritadeira elétrica tipo industrial 5.000W, 220V, composição água/óleo, com termostato de controle temperatura 50 a 200C Marca Skynsen	059998-00

450	Lavadora de louças tipo industrial Marca Hobart	022892-00/1063530
451	Lavadora de louças tipo Industrial Marca Hobart Modelo C-127	022891-00/1123316
452	Lavadora de louças tipo industrial marca Hobart Modelo CA 112	024529-00/1123317
453	Mesa de uso diversos em metal aço inox, de encosto, medindo 190x90x58	056481-00
454	Mesa de uso diversos em metal aço inox, tampo Polietileno medido 150x93x65	056480-00
455	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 100x85x70cm	024532-00/1084813
456	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 130x81x55cm	021353-00/1059401
457	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 150x85x60cm	024530-00/1096856
458	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 180x85x70cm	024533-00/1084815
459	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 180x90x90cm	024531-00/1088165
460	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 250x85x70cm	024534-00/1091856
461	Mesa de uso diversos em metal inoxidável medindo 250x85x70cm	024536-00/1091857
462	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023086-00/1025110
463	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023087-00/1025122
464	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023088-00/1025124
465	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023089-00/1025123
466	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023090-00/1025126
467	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023091-00/1025127
468	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023092-00-1025128
469	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023093-00/1025109
470	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023094-00/1025117
471	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023095-00/1025108
472	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023096-00/1025118
473	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023097-00/1025119
474	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023098-00/1025114
475	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023099-00/1025104
476	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023100-00/1025134
477	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023101-00/1025135
478	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023102-00/1025120
479	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 140x90x70cm	023103-00/1025131
480	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024487-00/1043353

481	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024488-00/1043352
482	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024489-00/1085163
483	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024490-00/1085183
484	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024491-00/1043351
485	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024492-00/1085205
486	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024493-00/1083670
487	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024494-00/1085184
488	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024495-00/1083668
489	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024496-00/1084325
490	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024497-00/1085182
491	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024498-00/1043350
492	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024499-00/1084326
493	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024500-00/1085160
494	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024501-00/1085161
495	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024502-00/1085204
496	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024503-00/1083669
497	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024504-00/1085162
498	Mesa para refeitório para 06 lugares em madeira medindo 180x90x78	024505-00/1085185
499	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022756-00/1084029
500	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022758-00/1084019
501	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022760-00/1067489
502	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022768-00/1067498
503	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022763-00/1084031
504	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022764-00/1097772
505	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022864-00/1067485
506	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022865-00/1067488
507	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022867-00/1067486
508	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022870-00/1067494
509	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022871-00/1097770
510	Mesa para refeitório para 08 lugares com revestimento em laminado cor cinza med.300x90x76cm	022872-00/1097775
511	Mesa para telefone em madeira com 01 prateleira com tampo em vidro e rodízio medindo 75x55x35cm	024506-00/1086194
512	Mesa retangular em madeira pau ferro	081823-00
513	Mesa retangular em madeira pau ferro	081824-00
514	Mesa retangular em madeira pau ferro	081825-00
515	Mesa retangular em madeira pau ferro	081826-00
516	Mesa retangular em madeira pau ferro	081827-00
517	Mesa retangular em madeira pau ferro	081828-00
518	Mesa retangular em madeira pau ferro	081829-00

519	Mesa retangular em madeira pau ferro	081830-00
520	Mesa retangular em madeira pau ferro	081831-00
521	Mesa retangular em madeira pau ferro	081832-00
522	Modulo em aço para pratos e talheres Marca Metta	117845-00
523	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521616-00/1120257
524	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521617-00/1120260
525	Panela de pressão industrial de 200 litros a gás Marca Brasinox	521618-00/1120259
526	Panela de pressão industrial de 500 litros a vapor Marca Geral	521620-00/1085851
527	Panela de pressão industrial para 300 litros Marca Geral	514600-00/1085848
528	Panela de pressão industrial para 300 litros Marca Geral	514601-00/1085849
529	Panela de pressão industrial para 500 litros Marca Geral	514602-00/1085850
530	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 140x45x40cm	529418-00
531	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 300x45x40cm	529417-00
532	Protetor salivar para balcão térmico, em aço inox AISI 304 e vidro liso reto, medindo 45x40x19cm	529416-00
533	Refrigerador industrial 4 portas, 3 prateleiras internas capacidade de 1.000 LT, temperatura de trabalho 0 a 4 graus, potencia 1/2 CV monofásica, tensão 220 VAC, 60HZ Marca Friger	117847-00
534	Refrigerador industrial vertical 02 portas Marca Sorinox	117482-00
535	Refrigerador industrial vertical 02 portas Marca Sorinox Modelo RV	117483-00
536	Refrigerador tipo residencial Marca Brastemp Modelo BRJ 36120	029720-00/1094822