CONTRATO N.º 19/2025
PROCESSO N.º 923/2025-COMPRAS.GOV.FUNESA

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDACAO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA E A DUPANE LTDA.

CONTRATANTE: **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA**, Fundação Pública de direito privado, integrante da Administracão Pública do Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ/ MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, com sede na Travessa Manoel Aguiar Menezes, 49, Getulio Vargas, CEP 49055-750, Aracaju/SE, neste ato representada por sua Diretora Geral **CARLA VALDETE FONTES CARDOSO**, inscrita no CPF sob o n.° 026.XXX..XXX-20 e pelo Diretor Administrativo e Financeiro **VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA**, inscrito no CPF sob o n.° 004.XXX.XXX-64, ambos residentes na cidade de Lagarto/SE.

CONTRATADA: **DUPANE LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n.º 38.150.088/0001-09, com sede na Av. Desembargador Maynard, 1244, Loja A, Cirurgia, CEP: 49.055-210, Aracaju/SE, neste ato representada por **THATIANE PASSOS DALBOSCO**, inscrita no CPF sob o nº XXX.068.XXX-23, residente e domiciliada em Rua Estância, 1969, Cirurgia, Aracaju/SE, Cep: 49055-000, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social.

OS CONTRATANTES, nos termos do Processo n.º 923/2025, no e-doc, que decorre do Pregão Eletrônico n.º 20/2025, com fulcro no Decreto n.º 342/2023 e à Lei n.º 14.133/2021, inclusive Parecer PROJU/FUNESA de n.º 62/2025, celebram o Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a contratação de serviços de empresa especializada para futura e eventual produção, fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche, conforme as especificações e exigências, contidas no anexo I, Termo de Referência e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. A forma de execução do objeto contratado será em conformidade com a descrição prevista no Termo de Referência e anexos – instrumento integrante.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. O Valor Anual estimativo do Contrato é de R$ 1.404.000 (um milhão, quatrocentos e quatro mil) e o seu valor mensal estimativo é de R$ 117.000 (cento e dezessete mil reais).

a) A Contratante somente pagará à Contratada o valor mensal correspondendo a efetiva execução dos serviços, após liquidação da obrigação.

3.2. Os valores unitários dos serviços constam no anexo I.

§1° – O pagamento será efetuado em parcelas mensais, em até 30 (trinta) dias, após liquidação da despesa por meio

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

de crédito em conta corrente indicada pela contratada, mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento.

§2° - A Contratante reterá percentual, conforme código da Receita Federal, sobre o valor bruto da nota fiscal, do recibo ou da fatura, a título de retenção do Imposto de Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, consoante o que dispõem as Instruções Normativas RFB n.ºs 1234/2012 e 2145/2023 e o Decreto Estadual n.º 331, de 27 de junho de 2023.

§3º - Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal (abrangendo os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e as contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual e Municipal do domicílio do contratado.

§4º - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

§5º - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no §1º reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

§7º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§8º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.

§9º - Garante-se ao Contratado o direito de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 127 e seguintes do Decreto Estadual nº 342/2023, a ser efetivado por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir do início da prestação dos serviços, e, em virtude de se tratar de serviço de caráter continuado, prorrogável por sucessivos períodos, até o período limite previsto nos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

5.1. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato obedece às regras dispostas nos arts. 127 e seguintes do Decreto Estadual nº 342/2023.

5.2. O reequilíbrio econômico-financeiro é limitado ao preço mínimo de mercado relativo ao objeto contratado.

5.3. Caso o preço passe a ser superior ao de mercado, impõe-se, como regra, a instauração de um novo processo licitatório, bem como a avaliação da oportunidade e conveniência da rescisão contratual.

5.4. O preço será reajustado, com base na variação do IPCA, após cada 12 (doze) meses, contados da data da definição do preço de referência para a licitação.

Parágrafo único. Os reajustes de preço serão formalizados por meio de simples apostilamento, de acordo com o disposto no art. 129, §4°, do Decreto Estadual nº 342/2023.

CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Os recursos a serem utilizados neste termo serão do Contrato Estatal de Serviços nº 015/2020 e aditivos celebrado entre a Secretaria Estadual de Saúde e a Fundação Estadual de Saúde.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Obrigações da Contratante

7.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

7.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Obrigações da Contratada

7.7. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua Proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda:

7.7.1. Efetuar a execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos;

7.8. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato.

7.10. Sem prejuízo das obrigações acima, deve a Contratada:

7.10.1. Deverá ser apresentado, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC´s no 216 de 2004, atualizada em 2014, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

7.10.2. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (–) 18°C; identificadas com data de preparo;

7.10.3. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, *in-natura*, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a Contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata.

7.10.4. Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a Contratada deverá fornecer recipientes jarras de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a Contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;

7.10.5. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n. º 216 de 2004, atualizada em 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e n. º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

7.10.6. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;

7.10.7. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

7.10.8. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo.

7.10.9. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da Contratante, "embalagens recicláveis", entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;

7.10.10. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa Contratada deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço;

7.10.11. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como salários, encargos previdenciários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales- transporte, entre outras que por ventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

7.10.12. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Contratante;

7.10.13. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;

7.10.14. Manter, ainda, seus empregados devidamente identificados por crachás e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante ou ao interesse do Serviço Público;

7.10.15. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos estabelecidos não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES E MULTAS.

8.1. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a FUNESA poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa, observados os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da Ordem de Serviço;

III – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§1º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

9.1. Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constituem motivos para rescisão do Contrato às situações previstas nos artigos nos 137 a 139, da Lei nº 14.133/2021.

§1º – O presente Contrato poderá ser rescindido, também, por conveniência administrativa, a juízo da Contratante, sem que caiba à Contratada qualquer ação ou interpelação judicial.

§2º – Na ocorrência da rescisão prevista no "caput" desta cláusula, nenhum ônus recairá sobre a Contratante em virtude desta decisão, ressalvado o disposto no §2º do artigo 138 da Lei nº 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS DA CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO

10.1. Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couber, as medidas previstas no artigo 139, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS

11.1. O presente Contrato fundamenta-se:

I - Nos termos do Pregão Eletrônico n.º 20/2025 que, simultaneamente:

a) constam do Processo Administrativo n.º 923/2025-COMPRAS.GOV-FUNESA;

b) não contrarie o interesse público;

II - Nas demais determinações da Lei 14.133/2021 e nos Decretos Estaduais, principalmente, o Decreto Estadual n.º 342/2023.

III - Nos preceitos do Direito Público;

IV - Supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo único. Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. Os contratos e seus aditamentos serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial do órgão ou entidade licitante e no portal de compras do Estado de Sergipe – COMPRASNET.SE e seu extrato no Diário Oficial do Estado, e a divulgação deverá ocorrer em até 20 (vinte) dias úteis da data de sua assinatura, nos termos do art.143 do Decreto Estadual nº 342/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 125, da Lei 14.133/2021, devidamente comprovados.

§ 1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto, calculado sobre o valor inicial atualizado do Contrato.

§ 2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes.

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução deste Contrato, em conformidade com o Decreto Estadual nº 342/2023, será fiscalizado por Paulina Vilar Carvalho, CPF n.º XXX.655.305-XX, atualmente ocupante do cargo/função de Coordenadora de Educação Permanente, ou por seu respectivo substituto.

§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Aracaju/SE como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e contratadas, as partes assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, a fim de que produza seus efeitos legais.

Aracaju/SE, ____de _____2025.

CARLA VALDETE FONTES CARDOSO
Diretora-Geral da FUNESA
CONTRATANTE

VITOR LUÍS FREIRE DE SOUZA
Diretor Administrativo e Financeiro
CONTRATANTE

THATIANE PASSOS DALBOSCO:04606873523

Assinado de forma digital por THATIANE PASSOS DALBOSCO:04606873523
Dados: 2025.09.23 14:57:04 -03'00'

THATIANE PASSOS DALBOSCO
DUPANE LTDA
CONTRATADA

TESTEMUNHA/CPF Nº

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

ANEXO I – CARDÁPIOS

BUFFET

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item		Descrição	PercaptaMín.(alimento pronto)	%	Observações	QTD
CARDÁPIO TIPO 01						
1	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz a grega	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Lombo cozido	200g	50%	Carne de primeira qualidade	
		Iscas de peito de frango acebolado	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosas	Feijão preto tipo caldo	80g	100%	Feijão de 1ª qual., temperado c/ tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. **NÃO** adicionar calabresa/bacon/charque.	
	Guarnição	Farofa de couve	30g	100%	Farinha de mandioca de primeira qualidade	
	Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola roxa, cenoura ralada e tomate)	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas	
	Molhos	Molhos de mostarda e mel; e vinagre e azeite	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada	
	Bebidas	Suco de maracujá OU acerola OU abacaxi	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: pera, uva verde, manga; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pavê	80g	60%	Embalados individualmente	
VALOR UNITARIO		Quarenta reais e cinquenta centavos				R$ 40,50
VALOR TOTAL		Duzentos e oitenta e três mil e quinhentos reais				R$ 283.500,00

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item		Descrição	Per captaMín. (alimento pronto)	%	Observações	QTD
CARDÁPIO TIPO 02						
2	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeiraqualidade	7.000
		Arroz c/ cenoura	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Bife bovino acebolado	200g	50%	Carne deprimeira qualidade	
		Strogooff de frango	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosas	Feijão cariocatipo caldo;	80g	100%	Feijão de 1ª qual., temperado c/ tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. NÃO adicionar calabresa/bacon/charque;	
	Guarnição	Macarrão espaguete ao molho sugo	50g	100%	Macarrão de primeira qualidade, temperado ao alho e óleo e molho sugo servido a parte;	
	Salada	Cozida: cenoura, beterraba, repolho verde	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	
	Molhos	Pimenta, molho balsâmico emel.	-	100%	Servidosa parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco demanga OU caju OU goiaba	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito com água mineral, servido s/açúcar, acompanha- dos de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal	Doistipos – 01 normale 01 zero açúcar	
				e 20% diet		
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pudim de leite	80g	60%	Embalados individualmente	

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

VALOR UNITARIO	Trinta e nove reais	R$ 39,00
VALOR T OTAL	Duzentos e setenta e três mil reais	R$ 273.000,00

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per captaMínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
CARDÁPIO TIPO 3						
3	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arrozintegral deprimeira qualidade	7.000
		Arroz c/ ervas	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Filé à parmegiana	200g	50%	Carne bovina de primeira qualidade	
		Carne bovina cozida	200g	50%	Care bovina de primeira qualidade;	
	Leguminosas	Feijãocarioca tipo caldo;	80g	100%	Feijão de1ª qual., temperado c/ tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. **NÃO** adicionar calabresa/ bacon/charque;	
	Guarnição	Cenouraebrócolis refogados	50g	100%	Legumes de primeira qualidade, higienizados;	
	Saladas	Saladacrua: alface crespa, tomate, couve manteiga, pepino	30g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas;	
	Molhos	Molho de iogurte, vinagrete	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco deabacaxi OU maracujá OU acerola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito c/água mineral, servido sem açúcar, acompanha- dos de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de morango	80g	60%	Embalados individualmente	
VALOR UNITARIO		Quarenta reais e trinta centavos				R$ 40,30
VALOR T OTAL		Duzentos E oitenta e dois mil e cem reais				R$ 282.100,00

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**PercaptaMín. (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 04						
4	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arroz integral de primeira qualidade	7.000
		Arroz branco	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Carne assada	200g	50%	Carne bovina de primeira qualidade	
		Peito de frango acebolado	200g	50%	Filé de peito de frango	
	Leguminosas	Feijão tropeiro	80g	100%	Feijão de primeira qualidade;	
	Guarnição	Purê de batata inglesa	60g	100%	-	
	Saladas	Alface, tomate, rucula, cebola, repolho roxo.	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	
	Molhos	Pimenta, vinagre, azeite	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco de graviola OU mangaba OU acerola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito c/água mineral, servido sem açúcar, acompanha- dos de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% Diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de limão	80g	60%	Embalados individualmente	
VALOR UNITARIO		Trinta e nove reais				R$ 39,00
VALOR T OTAL		Duzentos e setenta e tres mil reais				R$ 273.000,00

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per captaMín. (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 05						
	Arroz	Arroz integral	50g	20%	Arrozintegral deprimeira qualidade	
		Arroz branco	100g	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Fricassê de frago	200g	50%	Filé de peito de frango	
		Peixe empanado	200g	50%	Peixetipotilapia, merluza ou pescada, sem espinha	
	Leguminosas	Feijãocarioca tipo caldo	80g	100%	Feijão de 1ª qual., temperadoc/ tomate, cebola, alho, pimentão e coentro. **NÃO** adicionar calabre- sa/ bacon/charque;	
	Guarnição	Couvemanteiga refogado	80g	100%	Couve cortada em tiras finas	

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, para verificação em https://edocs.se.gov.br acesse o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

5	Saladas	Alface, tomate, grão de bico, couve flor	40g	100%	Hortaliças de primeira qualidade, higienizadas; apenas o repolho refogado;	7.000
	Molhos	Pimenta, vinagrete e mostarda e mel	-	100%	Servidos a parte, para proteínas e salada;	
	Bebidas	Suco deacerola OU umbu OU abacaxi	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; feito c/água mineral, servido sem açúcar, acompanha- dos de açúcar e adoçantes em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	20% normal e 20% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 zero açúcar	
	Fruta	01 tipo de fruta	120g	40%	Por exemplo: laranja, melancia, abacaxi, melão; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de chocolate	80g	60%	Embalados individualmente	
VALOR UNITARIO		Trinta e sete reais				R$ 37,00
VALOR T OTAL		Duzentos e cinquenta e nove mil reais				R$ 259.000,00

VALOR GLOBAL REF. ITENS DE BUFET: R$ 1.370.600,00 (Um milhão trezentos e setenta mil e seiscentos reais)

OBSERVAÇÕES: O serviço de almoço tipo buffet deverá incluir: a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, pratos de louça e talheres em aço inox embalados em saco de geladinho (garfo e faca juntos, por ex.: 01 faca + 01 garfo por saco), bandejas e copos descartáveis de 200ml, para compor o que irá ser servido. As frutas deverão serem acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo. Além disso, disponibilizar à vontade: farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal, palitos em sachês, azeite de oliva e vinagre. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

QUENTINHAS

ALMOÇO TIPO QUENTINHAS				
iItem	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1**		**Per captamínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
6	Proteína	Panqueca de carne moída (patinhoou maminha);	200 gramas	1.500
	Arroz	Arroz branco	100 gramas	
	Garnição	Legumes sautèe;	80 gramas	
	Salada	Salada crua (vinagrete);	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (abacaxi, uva, melão, laranja, goiaba, melancia, laranja) ou doce (gelatina de framboesa);	01 unidade ou 80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Trinta mil reais		R$ 30.000,00

Item	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2**		**Per captamínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
7	Proteína	Peito de frango grelhado	200 gramas	
	Arroz	Arrozà grega;	100 gramas	
	Feijão	Feijão carioca tipo caldo temperado;	80 gramas	
	Garnição	Quiabada;	60 gramas	
	Salada	Alface, tomate, couve manteiga	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (tangerina, melancia, maça, melão) ou doce (mousse de maracujá);	01 unid. ou 80 gramas	1.500
	Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Trinta mil reais		R$ 30.000,00

Item	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3**		**Per captamínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
8	Proteína	Filé de peixe empanado (merluza, tilápia, pescada);	150 gramas	1.500
	Arroz	Arroz a grega;	100 gramas	
	Feijão	Feijão preto tipo caldo temperado;	80 gramas	
	Garnição	Cenoura, batata inglesa e chuchu refogados;	80gramas	
	Salada	Beterraba cozida;	60gramas	
	Sobremesa	Fruta (maçã, uva, melão, laranja, goiaba, melancia) ou doce (doce de leite ambrosia);	01unid.ou80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Trinta mil reais		R$ 30.000,00

Item	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4**		**Per captamínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
	Proteína	Carne do sol acebolada;	200 gramas	
	Arroz	Arroz c/ cenoura;	100 gramas	

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://educsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

9	Feijão	Feijão tropeiro;	80 gramas	1.500
	Garnição	Macarrão ao alho e óleo;	60 gramas	
	Salada	Beterraba, cenoura, vagem cozidos	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, melancia, uva) ou doce (mousse de chocolate);	01unidadeou80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Trinta mil reais		R$ 30.000,00

Item		DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 5	Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
10	Proteína	Carne bovina ensopada	200 gramas de proteína	1.500
	Arroz	Arroz branco;	80 gramas	
	Feijão	Feijão carioca tipo caldo temperado;	100 gramas	
	Garnição	Pirão de ensopado bovino;	100 gramas	
	Salada	Alface, vinagrete c/ milho verde;	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (banana, melão, goiaba maçã) ou doce (delicia de abacaxi);	01unidadeou80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Trinta mil reais		R$ 30.000,00

VALOR GLOBAL REF. ITENS DE QUENTINHAS: R$ 150.000,00 (Cento e cinquenta mil reais)

OBSERVAÇÕES: incluir serviço de entregas. O serviço deverá incluir: guardanapos, talher descartável de refeição, material resistente, embalados em saco de geladinho (garfo e faca juntos, por ex.: 01 faca + 01 garfo por saco), e copos descartáveis de 200ml, para compor o que irá ser servido. As frutas deverão serem acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo. Além disso, disponibilizar sachês de: açúcar, adoçante, sal, palitos, azeite de oliva e vinagre, e farofa ou farinha ensacadas. As quentinhas devem ser servidas em embalagem fechada.

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK					
Item	**Und**	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 01**	**Percapta mínimo (alimento Pronto)**	**%**	**QTD**
11	Pessoa	02 tipos de minisanduíche natural (frango, atum);	100 gramas cada	100%	4.500
		01 tipo de quiche (peito de peru, ricota, alho poró);	80 a 100 gramas	50%	
		04 tipos de salgado de festa (coxinha de frango, empada de camarão, enroladinho de salsicha, quibe).	30 a 50 gramas cada	100%	
		01 salada de frutas;	100 gramas	50%	
		Granola;	30 gramas	20%	
		Água mineral com e sem gás;	50 ml	20%	
		Café sem açúcar;	100 ml	100%	
		Bebida Láctea;	200 ml	100%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	
VALOR UNITARIO		Trinta e dois reais			R$ 32,00
VALOR TOTAL		Cento e quarenta e quatro mil reais			R$ 144.000,00

COFFEE BREAK					
Item	**Und**	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 02**	**Percapta mínimo (alimento Pronto)**	**%**	**QTD**
12	Pessoa	01 pão de queijo recheado (patê de queijo, frango ou atum)	100 gramas	100%	4.500
		03 tipos de salgados folhados (queijo, camarão, frango)	80 a 100 gramas	50%	
		03 tipos de salgado de festa (canudinho, bolinha de queijo, risole de queijo e presunto).	30 a 50 gramas cada	100%	
		02 tipos de bolo (leite, macaxeira, formigueiro)	80 a 100 gramas	50%	
		Frutas fatiadas(mamão, melão, melancia)	100 a 150 gramas	40%	
		Água saborizada/aromatizada;	100 ml	100%	
		Café sem açúcar;	100 ml	100%	
		Bebida láctea light;	200 ml	100%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	
VALOR UNITARIO		Quarenta e dois reais			R$ 42,00
VALOR TOTAL		Cento e oitenta e nove mil reais			R$ 189.000,00

COFFEE BREAK					
Item	**Und**	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 03**	**Percapta mínimo (alimento Pronto)**	**%**	**QTD**
		01 fatia de torta recheada (frango)	120g	100%	
		04 salgados variados (assado e frito: empadinha de frango, coxinha de chaque, enroladinho de pizza, boliviano)	30 a 50 gramas cada	100%	

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital ICP-Brasil. Para conferir acesse http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

13	Pessoa	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	100 a 120g	100%	4.500
		01 salada de frutas;	100 g	80%	
		Água com e sem gás;	50 ml	20%	
		Café sem açúcar;	100 ml	100%	
		Cappuccino;	100 ml	100%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	50%	
VALOR UNITARIO		Trinta e cinco reais e noventa centavos			R$ 35,90
VALOR TOTAL		Cento e sessenta e um mil quinhentos e cinquenta reais			R$ 161.550,00

COFFEE BREAK					
Item	**Und**	**DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 04**	**Per captamínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
14	**Pessoa**	03 Tipos de Petit Four salgados	50g cada	100%	**1500**
		03 Tipos de Petit Four doces	50g cada	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200ml	100%	
		Café sem açúcar	100 ml	100%	
		Chá	50 ml	20%	
VALOR UNITARIO		Nove reais			R$ 9,00
VALOR TOTAL		Treze mil e quinhentos reais			R$ 13.500,00

VALOR GLOBAL REF. ITENS DE COFFEE BREAK: R$ 508.050,00 (Quinhentos e oito mil e cinquenta reais)

OBS.: Para o serviço de coffee break deverá ser incluído: mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres de refeição descartáveis, em material resistente, embalados em saco de geladinho (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café – garfo e faca embalados juntos, as colheres separadas). Disponibilizar à vontade: açúcar a mesa, adoçante, leite em pó integral. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas. Disponibilizar de compotas de vidro para servir biscoitos tipo Petit Four.

COQUETEL

COQUETEL					
Item	**UND**	**Descrição**	**Per captamínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
COQUETEL TIPO 01					
15	**Pessoa**	05 tipos de canapés variados (salmão defumado, queijo com geleia de frutas, etc)	Unidades	100%	4.000
		05 tipos de salgados finos tipo finger foods	Unidades	100%	
		Dadinho de tapioca com geleia de pimenta	40g	80%	
		Mini brownie de chocolate c/ recheio de creme de ninho	70g cada	80%	
		Espumante sem alcool (monte paschoal branco moscatel, garibaldi rose moscatel zero, freixenet branco)	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e zero açúcar)	350ml	50% e 50%	
		Água mineral com e sem gás	200ml	100%	
		Suco de frutas (02 tipos) sem açúcar	100ml cada	100%	
VALOR UNITARIO		Trinta reais			R$ 30,00
VALOR TOTAL		Cento e vinte mil reais			R$ 120.000,00

Nº	**UND.**	**Descrição**	**Per capita mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
COQUETEL TIPO 02					
16	**Pessoa**	03 tipos de mini sanduiche natural (frango e atum)	Unidades	100%	4000
		03 tipos de salgados (bolinho de macaxeira com carne seca, coxinha de frango e bolinho de queijo)	Unidade	100%	
		01 mini hamburguer	Unidade	100%	
		Torta romeu e julieta	100g	100%	
		Coquetel de frutas sem alcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e zero açúcar)	350ml	50% e 50%	
		Água mineral com e sem gás	200ml	100%	
		Suco de frutas (02 tipos) sem açúcar	100ml cada	100%	
VALOR UNITARIO		Trinta reais			R$ 30,00
VALOR TOTAL		Cento e vinte mil reais			R$ 120.000,00

VALOR GLOBAL REF, ITENS DE COQUETEL: R$ 240.000,00 (Duzentos e quarenta mil reais)

OBS.: Para o serviço de Coquetel, deverá ser incluído à mesa principal: decoração, toalhas, guardanapos, talheres em aço inox embalados em saco de geladinho (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café – garfo e faca embalados juntos, as colheres separadas), copos de vidro, taças, bandejas, copos descartáveis (200ml), pratos, adoçante e açúcar em sachês, para compor o que irá ser servido. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas. Serviço de garçons.

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

LANCHES

LANCHES				
Item	**UND.**	**DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 1**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
17	**Pessoa**	01 sanduiche natural (frango ou atum)	150g	**2.500**
		01 salada de frutas	250 gramas	
		01 tipo de bolo (cacau ou banana)	120 gramas	
		01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Dezoito reais e cinquenta centavos		R$ 18,50
VALOR TOTAL		Quarenta e seis mil duzentos e cinquenta reais		R$ 46.250,00

Item	**UND.**	**DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 2**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
18	**Pessoa**	01 cheeseburguer (pão, hamburguer bovino, alface, tomate, queijo mussarela)	200 gramas	**2.500**
		01 tipo de bolo (cenoura, chocolate, leite)	120 gramas	
		02 docinhos de festa (brigadeiro, beijinho, ninho com nutela, trufa de maracujá, surpresa de uva)	15 gramas	
		01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte reais		R$ 20,00
VALOR TOTAL		Cinquenta mil reais		R$ 50.000,00

Item	**UND.**	**DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 03**	**Per capta mín. (alimento pronto)**	**QTD**
19	**Pessoa**	02 esfirras abertas (carne, 4 queijos, frango)	80g cada	**2.500**
		02 docinhos de festa (cajuzinho, bicho de pé, churros)	15g	
		Fruta (maçã, melancia, tangerina)	01 unidade ou 80 gramas	
		01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte e dois reais		R$ 22,00
VALOR TOTAL		Cinquenta e cinco mil reais		R$ 55.000,00

Item	**UND.**	**DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 04**	**Per capta mín. (alimento pronto)**	**QTD**
20	**Pessoa**	02 tipos de salgados tipo lanche (01 frito e 01 de forno)	80g cada	**2.500**
		Mini brownie de chocolate	80 gramas	
		Fruta (pera, uva, banana, melão)	01 unidadeou 80 gramas	
		01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Quatorze reais e setenta centavos		R$ 14,70
VALOR TOTAL		Trinta e seis mil setecentos e cinquenta reais		R$ 36.750,00

Item	**UND.**	**DESCRIÇÃO – LANCHE TIPO 05 ESPECIAL**	**Per capta mín. (alimento pronto)**	**QTD**
21	**Pessoa**	01 pizza brotinho (calabresa, frango, queijo, atum)	150g	**2.500**
		01 salgado tipo lanche (pastel de forno, risole de queijo e presunto, esfirra fechada, coxinha de charque)	100g	
		02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho, surpresa de uva, churros, bala de ninho)	15g	
		Fruta (melancia, maçã, pera)	01 unidade ou 80gramas	
		01 achocolatado	200ml	
		01 suco de frutas ou 01 refrigerante zero açúcar	250ml ou 350ml	
VALOR UNITARIO		Vinte e quatro reais e dez centavos		R$ 24,10
VALOR TOTAL		Sessenta mil duzentos e cinquenta reais		R$ 60.250,00

VALOR GLOBAL REF. ITENS LANCHE: R$ 248.250,00 (Duzentos e quarenta e oito mil duzentos e cinquenta reais)

OBS.: Para o serviço de kit lanche, deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo, deve ser descartável (plástico ou isopor). Cada refeição deverá ser acompanhada de copos descartáveis (200ml) e guardanapos descartáveis. Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante. Garfo e faca embalados tos e saco de geladinho, colher de sobremesa separada, guardanapos descartáveis.

CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ					
Item	**UND**	**DESCRIÇAO – CARDAPIO TIPO 1**	**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
		Cuscuz temperado;	100g	100%	5.000
		Iscas de peito de frango acebolado;	80 gramas	100%	
		Ovos mexidos;	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo (laranja, formigueiro, macaxeira, chocolate);	120 gramas	100%	
		01 fatia de queijo tipo coalho ou mussarela;	30 gramas	60%	
		Torradas;	80 gramas	40%	

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

22	Pessoa	Requeijão cremoso tradicional;	30gramas	60%	
		01 tipo de fruta (melancia, maçã, uva);	150 gramas	100%	
		Café preto;	100 ml	100%	
		Iogurte sabor mamão;	200ml	50%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	100ml cada	100%	
		Leite liquido integral e leite em pó desnatado	50 ml e 20 grs	100%	
VALOR UNITARIO		Dezessete reais			R$ 17,00
VALOR TOTAL		Oite cinco mil reais			R$ 85.000,00

Item	UND	DESCRIÇAO – CARDAPIO TIPO 2	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
23	Pessoa	Macaxeira cozida;	100g	100%	5,000
		Calabresa acebolada;	80 gramas	100%	
		Ovos temperados;	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo(fubá, milho, macaxeira, leite);	120 gramas	100%	
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%	
		02 tipos de pão (francês/batata/integral)	100 gramas	80%	
		01 fatia de peito de peru;	20gramas	60%	
		01 tipo de fruta (mamão, melão, melancia)	150 gramas	100%	
		Leite liquido integral e leite em pó desnatado	50ml e 20gramas	100%	
		Café preto;	100 ml	100%	
		Iogurte sabor morango;	200ml	60%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).			
VALOR UNITARIO		Dezessete reais			R$ 17,00
VALOR TOTAL		Oite cinco mil reais			R$ 85.000,00

Item	UND	DESCRIÇAO – CARDAPIO TIPO 3	Per captaMínimo (alimento pronto)	%	QTD
24	Pessoa	Batata doce cozida;	100g	100%	5.000
		Peito de frango desfiado;	80 gramas	100%	
		Ovos mexidos;	80 gramas	80%	
		01 fatia de Bolo (cenoura, chocolate, formigueiro, macaxeira)	120 gramas	100%	
		01 fatia dequeijotiporicotac/ ervas ou mussarela;	30 gramas	60%	
		Croissant sem recheio;	02 unidades	100%	
		Patê de atum;	30gramas	60%	
		01 tipo de fruta (uva, mamão, manga, maçã);	150 gramas ou 01 unidade	100%	
		Café preto;	100 ml	100%	
		Leite liquido integral e leite em pó desnatado	50 ml e 20gramas	100%	
		Suco verde;	150ml	50%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	50%	
VALOR UNITARIO		Dezessete reais			R$ 17,00
VALOR TOTAL		Oite cinco mil reais			R$ 85.000,00

VALOR GLOBAL REF. CAFÉ DA MANHA: R$ 255.000,00 (duzentos e cinquenta e cinco mil reais)

OBS.: Para o serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido: açúcar e adoçante em sachê, leite em pó integral, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, bandejas (para compor o que será servido), pratos, xícaras e pires de louça, talheres em aço inox (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café) embalados juntos: garfo e faca (01 garfo + 01 faca), colheres separadamente, e copos de vidro. Para aquecimento do cuscuz deverá ser fornecido recipiente que proporcione aquecimento em banho maria diretamente. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.

Este documento foi assinado digitalmente por CARLA VALDETE FONTES CARDOSO, VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA e THATIANE PASSOS DALBOSCO

Documento assinado com certificado digital (DIGITAL) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: R3L7-7YFP-19DW-DNU6

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 14/10/2025 é(são) :

Legenda: Aprovada Indeterminada Pendente

- CARLA VALDETE FONTES CARDOSO 23/09/2025 15:44:45 (Certificado Digital)
- VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA 23/09/2025 15:17:10 (Certificado Digital)
- THATIANE PASSOS DALBOSCO 23/09/2025 14:57:04 (Certificado Digital)