



**ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E FINANÇAS**

**Contrato nº 406-13-CBMSC
Pregão Presencial nº 24-13-CBMSC**

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR INTERMÉDIO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR - CBMSC, E A EMPRESA CELLIER ALIMENTOS DO BRASIL LTDA.

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar, com sede na Rua Almirante Lamego, nº 381, Centro, Florianópolis – SC, inscrito no CNPJ sob o nº 06.096.391/0001-76, doravante denominado Contratante, com recursos provenientes do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros - FUMCBM, inscrito no CNPJ sob o nº 14.186.135/0001-06, representado neste ato pelo Senhor Coronel BM Luis Haroldo de Mattos, Diretor de Logística e Finanças - DLF, e de outro lado a empresa, **CELLIER ALIMENTOS DO BRASIL LTDA**, estabelecida na Rua João Felipe Xavier da Silva, nº50, Campinas, São Paulo - SP, CEP 13.030-680, fone (19) 3273-0317 e fax (19) 3272-4446, e-mail: financeiro@cellier.com.br, inscrita no CNPJ sob o nº 64.812.373/0001-40, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu Representante, Senhor JOSÉ LUIZ BELLIX FAVRIN, portador do CPF nº 047.890.918-72, firmam o presente instrumento de contrato de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E SUA EXECUÇÃO

O presente Contrato tem por objetivo a aquisição pela CONTRATANTE e o fornecimento parcelado pela CONTRATADA, de alimentação (tipo ração de combate – 24 horas) para o CBMSC, conforme especificações descritas no Anexo “A”, produto(s) esse(s) adjudicado(s) neste ato à CONTRATADA em decorrência do(a) Pregão Presencial nº 24-13-CBMSC.

§ 1º o recebimento provisório ocorrerá por ocasião da entrega do(s) produto(s) no local indicado, mediante assinatura do responsável pelo órgão; e

§ 2º o(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) dentro de sua(s) embalagem(ns) individual(ais) original(ais) e lacradas; estas por sua vez em caixas de papelão próprias para este fim; e

§ 3º As empresas responsáveis pela produção de componentes alimentares e montagem das rações deverão satisfazer as seguintes condições:

I- ser dotadas de tecnologias adequadas e condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

II- possuir responsável técnico pela produção e montagem das rações; e

III- possuir métodos de controle de qualidade adequados aos ciclos de produção e montagem que garantam a qualidade dos produtos, conforme critérios constantes na legislação em vigor: Port. MAA nº 368 de 04/09/97 e Port. SVS/MS nº 326 de 30/07/97.

IV- as rações deverão ser entregues, no máximo, 30 dias após a fabricação.

V- as rações deverão ter validade, no mínimo, de 18 meses.

VI- o padrão de identidade e qualidade das refeições que compõe a Ração Operacional Individual será similar aos da R2.

§ 4º São partes integrantes deste contrato, como se transcritos estivessem, o presente edital de licitação, seus anexos, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR, DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, ATUALIZAÇÃO POR INADIMPLEMENTO E DO REAJUSTE

Do Valor

I - O valor deste contrato é de R\$ 54.500,00 (cinquenta e quatro mil e quinhentos reais).

Do Preço

II - O preço dos produtos serão praticados conforme valores especificados no Anexo A.

III - Do reajuste de preço – O preço estabelecido é irrevogável, durante a vigência do presente contrato, e inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributário, fiscais ou trabalhistas, seguros, impostos e taxas, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do contrato;

IV – A revisão dos preços poderá ser concedida, pelo CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de documento que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e art. 2º do Decreto Estadual nº 968, de 16 de maio de 2012, da forma como segue:

a) solicitação por escrito ao Diretor da DLF, através de carta registrada, com aviso de recebimento – AR, devendo comprovar o aumento dos encargos, bem como as notas fiscais originais ou autenticadas do fornecedor (anterior ou próxima, logo após, à data do processo licitatório e primeira posterior ao reajuste);

b) a data base para a revisão é a da solicitação feita pela CONTRATADA;

c) caso o preço dos produtos sofra redução (decréscimo), será também efetuada a revisão do contrato, devendo também neste caso a CONTRATADA fornecer notas fiscais original ou autenticada do Distribuidor (anterior ou próxima, logo após, à data do processo licitatório e primeira posterior ao reajuste);

Das Condições de Pagamento

§ 1º A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor devido, por intermédio do Banco do Brasil, em no máximo 30 (trinta) dias, de acordo com o artigo 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, a contar da data de aceitação definitiva do(s) produto(s) pelo gestor do contrato, constada no verso da nota fiscal/fatura, respeitado ainda o cronograma de pagamento fixado pela Secretaria de Estado da Fazenda.

§ 2º A nota fiscal/fatura deverá ter a mesma razão social e CNPJ dos documentos relacionados no item HABILITAÇÃO (envelope de nº 1) do Edital, e constar em seu teor a marca do(s) produto(s), o número do empenho e/ou Autorização de Fornecimento, do contrato, do processo licitatório e o endereço da organização onde o produto for entregue, bem como ser emitida em favor da CONTRATANTE, CNPJ nº **14.186.135/0001-06**, conforme uma das opções abaixo:

I - em nome do **Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina**; ou

II - em nome do **Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros**; ou

III - em nome do **FUMCBM**.

§ 3º No documento fiscal referente à aquisição de mercadorias ou prestação de serviços deverão ser observados, nas operações internas, os benefícios de isenção de ICMS previstos no Anexo 2 – Benefícios Fiscais, Capítulo I – Das Isenções, do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, e suas alterações, como segue:

a) o objeto deste Contrato goza de isenção do ICMS, condicionado ao desconto no preço unitário do item, do valor equivalente ao imposto dispensado e à indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda, conforme dispõe o artigo 1º, inciso XI, do Anexo 2, do Regulamento do ICMS do Estado de Santa Catarina, aprovado pelo Decreto estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, com amparo no Convênio ICMS nº 26/03;

b) a isenção do ICMS na aquisição de mercadorias por órgãos ou entidade da Administração Pública Estadual alcança apenas fornecedores catarinenses;

c) também goza de isenção o transporte das mercadorias adquiridas pela Administração Pública Estadual, nos termos do artigo 5º, inciso VI, do Anexo 2 supramencionado, caso em que também deverá ser indicado o desconto no documento fiscal respectivo.

§ 4º O pagamento será liberado, caso o valor ultrapasse a R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual de Santa Catarina e, se for o caso, do estado em que for sediada a CONTRATADA, conforme Decretos Estaduais/SC nº 3.650, de 27 de maio de 1993 e nº 3.884, de 24 de agosto de 1993.

§ 5º A apresentação da nota fiscal contrariando as exigências enunciadas nos parágrafos 2º e 4º acima implica na suspensão do pagamento, gerando sua devolução para correção, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

§ 6º Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§ 7º O pagamento da fatura será susado se verificada execução defeituosa do contrato, e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§ 8º Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

§ 9º No caso de devolução de mercadorias a nota fiscal ficará retida até a substituição da mercadoria.

§ 10º O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil.

Da Atualização por Inadimplemento

§ 11º Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, sem que haja culpa da CONTRATADA, os valores, poderão, se requeridos formalmente, ser corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento do presente contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros - FUMCBM, CNPJ nº 14.186.135/0001-06 – Ação 11906, Item Orçamentário 3.3.90.30.07, Fonte 0111.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência deste instrumento é da assinatura até 31 de dezembro de 2013, não podendo ultrapassar o exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da CONTRATADA

I – Obriga-se a CONTRATADA:

a) ao cumprimento integral do objeto deste contrato;

b) ao fornecimento do objeto deste contrato, em consonância com o processo licitatório e de acordo com as especificações constantes no Anexo B deste instrumento e/ou com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;

- c) entregar os produtos conforme o pedido, em sua totalidade e dentro do prazo previsto na cláusula primeira, bem como atender às determinações da CONTRATANTE;
- d) emitir notas fiscais (Nota Fiscal Eletrônica - NF-e) a cada pedido entregue, conforme determina o art. 23-A, Anexo XI, do RICMS/SC;
- e) o(s) produto(s) deverá(ão) ser transportados conforme o preconizado para o(s) mesmo(s) e entregue(s) dentro de sua(s) embalagem(ns) individual(ais) original(ais) e lacrada(s); estas por sua vez em caixas de papelão próprias para este fim;
- f) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato, exceto o frete referente à entrega;
- g) manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- h) entregar o(s) produto(s) não perecíveis, com no mínimo 2/3 (dois terços) da validade total registrada na embalagem, contados da data de entrega;
- i) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas diretas e indiretas, tais como fretes, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto deste instrumento;
- j) responsabilizar-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de dolo, imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE ou qualquer outro órgão fiscalizador;
- k) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do fornecimento;
- l) substituir, às suas expensas, no prazo de 2 (dois) dias consecutivos à partir da intimação, o(s) produto(s) em que se verificar(em) vícios resultantes do seu fornecimento;
- m) arcar com todas as obrigações tributárias e previdenciárias oriundas desta contratação;
- n) arcar com o ônus, quando forem constatadas irregularidades, de acordo com os termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e com a Legislação de Defesa do Consumidor;
- o) encaminhar a requisição juntamente com os produtos a serem entregues, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, para conferência e arquivamento;
- p) a empresa vencedora na data da entrega dos materiais deverá enviar junto a carga, um equipe necessária para descarga dos mesmos. Caso contrário não será aceito.

§ 1º O inadimplemento das obrigações previstas no presente contrato ou a ocorrência de qualquer das situações descritas no artigo 78 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, será comunicado pela parte prejudicada à outra, mediante notificação por escrito, entregue diretamente ou por via postal, com Aviso de Recebimento - AR, a fim de que seja providenciada a regularização no prazo de 5 (cinco) dias; se o inadimplente apresentar no prazo sua defesa a parte prejudicada se manifestará sobre esta também no prazo de 5 (cinco) dias.

Da CONTRATANTE

II – Obriga-se o CONTRATANTE:

- a) requisitar os produtos no sistema informatizado de gerenciamento de despesas do CBMSC ou conforme modelo a ser disponibilizado no site do mesmo, devidamente assinado pelo responsável;
- b) prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes;
- d) notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto deste Termo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- e) conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados, visando a equiparação aos preços;
- f) efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na cláusula segunda.

g) convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se em dois dias úteis a contar da convocação, para apor assinatura nas amostras que servirão de prova e contraprova, no caso de serem observadas irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido, após a sua utilização, ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, cabendo à empresa, nos termos do art. 75 da Lei Federal nº 8.666/93, arcar com as despesas dos ensaios em questão, se os mesmos forem reprovados, devendo ainda neste caso, substituir de dois dias úteis o lote considerado insatisfatório.

CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL POR ADITAMENTO

§ 1º – O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

§ 2º – O contratado fica obrigado a aceitar, nos termos do art. 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário até 25% do valor atualizado do contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:

I – por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

II – amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;

III – judicialmente, na forma da legislação vigente;

IV – a rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:

a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;

b) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas às sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Estadual nº 2617, de 16 de setembro de 2009, quais sejam:

I – Advertência

II – Multa:

a) 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do produto ou execução do serviço, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);

b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do produto, não conclusão do serviço ou rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, calculado sobre a parte inadimplente;

c) de até 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

III – Suspensão:

a) por até 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, quando a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou

fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios;

b) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

d) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no inciso II. IV – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, em caso de faltas graves apuradas por intermédio de processo administrativo.

V – Na aplicação das penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas às justificativas da licitante ou CONTRATADA, nos termos do que dispõe o artigo 87, “caput”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

VI – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/CONTRATADA.

VII – Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

VIII - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra, bem como não impede que concomitantemente sejam aplicadas outras penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

IX - A multa será descontada dos créditos da CONTRATADA ou por outra forma de cobrança administrativa ou judicial, se for o caso, e em ultrapassando os créditos do contrato, seu valor será atualizado e compensado financeiramente, a partir do dia de seu vencimento e até o de sua liquidação.

X - O atraso para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos.

XI - No caso da CONTRATADA não aceitar a ordem de fornecimento ou ocorrer qualquer atraso na entrega dos produtos, sem prévia e expressa justificativa, será considerado como recusa e, independentemente das multas previstas nos itens anteriores, poderá, a critério da Contratante, dar causa ao cancelamento da notificação, sujeitando-se a CONTRATADA ao pagamento de perdas e danos, honorários advocatícios e demais cominações legais, podendo então os demais licitantes ser convocados por ordem de classificação enquanto houver conveniência para a Contratante.

§ 1º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I, II e III desta cláusula são de competência do Diretor da DLF, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º A sanção administrativa prevista no inciso IV, por força do art. 87, § 3º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Administração, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO

Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337 de 5 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes, o Edital da licitação, e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO GESTOR E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

§ 1º O gestor do contrato é o Chefe do Centro de Suprimento e Patrimônio, devendo solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento.

§ 2º O recebimento do objeto deste contrato ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso II, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades do gestor, podendo ser:

- a) provisoriamente, ao receber os produtos (assinatura no canhoto da nota fiscal), para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;
- b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação a ser dada no verso da nota fiscal.

c) os objetos devem ser entregues na Rua São José Operário, S/N, bairro Areias, São José – SC, Fone (48) 3271-2518, CEP: 88.113-165, em dia útil e no horário compreendido entre 1300h e 1800h.

§ 3º O(s) item(ns) que for(em) recusado(s) deverá(o) ser substituído(s) no prazo máximo de até 2 (dois) dias consecutivos, contados da data da notificação da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE; para tanto deverá ser lavrado Termo de Recusa, no qual deverão ser descritas as divergências.

§ 4º O controle do saldo de alimentação deve ser feito através da planilha de controle de saldo de alimentação, confeccionada e disponibilizada pela DLF, a qual deverá ser mantida atualizada a cada requisição, a fim de cumprir o estabelecido no item IV da cláusula Segunda.

§ 5º O recebimento, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela qualidade e características dos produtos entregues, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos produtos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução do presente contrato.

E, por assim estarem justas e CONTRATADAS, as partes assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Florianópolis, 01 de julho de 2013.

LUIS HAROLDO DE MATTOS – Coronel BM
CONTRATANTE

JOSÉ LUIZ BELLIX FAVRIN
CONTRATADA

Testemunhas:

VILSON ARNOLDO RODRIGUES JR – Soldado BM
Auxiliar do Centro de Contratos e Convênios

DIOGO MEDEIROS LEITE - Soldado BM
Auxiliar do Centro de Contratos e Convênios

ANEXO "A"

1. QUADRO QUANTITATIVO

ITEM	GRUPO CLASSE	PRODUTO CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	UNIDADE	QTD	PREÇO EM R\$	
					UNITÁRIO	TOTAL
001	19-03	Ração de combate - 24 horas	Kit	1000	R\$ 54,50	R\$ 54.500,00
					Valor Total	R\$ 54.500,00

Obs: deverão ser entregues 250 unidades de cada tipo de cardápio fornecido no item 2.2.7. deste ANEXO.

2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

2.1. RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE - R2

2.1.1. DEFINIÇÃO

É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos ao militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de 24 (vinte e quatro) horas, quando este não puder utilizar outro tipo de alimentação.

2.1.2. EMPREGO

Concebida para consumo em combates, deslocamentos, marchas ou exercícios de longa duração, quando a situação tática não permitir o emprego da alimentação normal.

2.2.3 COMPOSIÇÃO

O Valor Calórico Total da ração deverá estar compreendido entre 2.000 a 2.600 kcal.

A ração operacional de combate compõe-se de alimentos básicos, itens complementares e itens acessórios, a saber:

a) alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para uso, esterilizados em embalagens flexíveis de "altíssima barreira", (permeabilidade ao oxigênio < 0,1 cm³/m²/dia a 23°C e 1 atm (CNTP)), de longa duração, sem necessidade de refrigeração. Sua boa condição de uso dependerá de adequado tratamento térmico e da conservação de sua embalagem primária. Deverá, ainda, possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por enquadrar-se no "Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" na categoria de "conservas". Quando tecnicamente processados em sua embalagem original, sem violação, e armazenados em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +25° e +30° C, os alimentos deverão conservar-se por um período mínimo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de fabricação, mantendo suas características organolépticas.

Os alimentos básicos deverão estar embalados em porções individuais, com peso variando entre 200 e 300 gramas. As embalagens serão constituídas por laminado de quatro camadas, com as seguintes especificações: poliéster (12 microns); alumínio (9 a 12 microns); nylon (15 microns); e polipropileno (60 a 80 microns). Essas camadas deverão ser laminadas por meio de processo de conversão capaz de aplicar adesivos especiais, resistentes ao processo térmico de esterilização, tipicamente sujeitos a temperaturas da ordem de 120°C por tempo variável, conforme o produto e as dimensões da embalagem, da ordem de 30 (trinta) minutos, e apresentar perfeitas condições de integridade.

As embalagens dos alimentos deverão ter perfeita hermeticidade, conseguida por selagem de suas arestas por equipamentos especiais que provocam termofusão da camada de polipropileno por aplicação de calor, sob pressão determinada, por tempo determinado (tipicamente: 180°C a 220° C, por 1s a 1,5s a 2,5 kgf/cm²).

Além disso, as embalagens deverão apresentar características que atendam às especificações oficiais de higiene, conservação, confecção, dimensões, resistência, dentre outros.

A embalagem deverá trazer impressa em sua parte externa e central as seguintes informações:

- LOTE Nº NNN
- FABRICADO EM MM/AA
- VÁLIDO ATÉ MM/AA
- RESPONSÁVEL: (identificação do responsável pelo produto)
- NÚMERO DE REGISTRO: (número de registro nos órgãos competentes)
- PESO LÍQUIDO: NN (em kg)

b) itens complementares: destinam-se a atingir o pleno suprimento nutricional e constituem-se de preparados em pó como café cappuccino, café com leite, bebida láctea, refrescos de frutas e repositor hidroeletrólítico, e de itens doces como bala de goma, rapadura e barra de cereais. A segurança alimentar desses produtos baseia-se no controle da proliferação de microorganismos patogênicos, principalmente pelo controle da "atividade de água". Também nesse caso, embora de forma menos crítica, a embalagem primária desempenha papel importante na conservação das condições originais do produto; e

c) itens acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas para o consumo dos demais itens. São eles: fogareiro portátil (1 unidade); combustível gel (1 unidade); caixa de fósforo (1 unidade); purificador de água (1 cartela com 5 comprimidos ou frasco tipo conta-gotas); repositor hidroeletrólítico (1 unidade); e papel para fins múltiplos (6 unidades dobradas).

O fogareiro portátil poderá ser de dois tipos:

1) fogareiro portátil de folha de flandres com grelha raiada, contendo em seu interior etanol e estabilizante sólido ou etanol gel hidratado. Deverá ter a forma cilíndrica, com grelha raiada e pontos de sustentação para o recipiente (cantil), com tampa de pressão de até 8,5 cm de diâmetro, não podendo ocorrer derramamento do produto contido em seu interior. Dimensões: altura máxima 5 cm; diâmetro máximo 10 cm; tampa de pressão de no máximo 8,5 cm de diâmetro; espessura 0,30 a 0,50 mm; grelha raiada com, no mínimo, 3 pontos de sustentação; capacidade para suportar, no mínimo, 1 kg de peso; e 2) fogareiro montável portátil flexível, contendo, em recipiente à parte, álcool gel etílico hidratado. Deverá trazer nas instruções de uso desenhos indicando a forma de sua montagem. Dimensões: altura 3 a 4 cm; diâmetro 5 a 8 cm; espessura 0,30 a 0,50 mm; resistência mínima de 10 flexões em cada vincada; capacidade para suportar, no mínimo, 1 kg de peso.

2) o combustível gel deverá estar acondicionado em embalagem do tipo tubo flexível, com tampa rosqueável, produzido com laminado, constituído por materiais não-reagentes com a composição do combustível, garantindo a integridade do conteúdo por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses. Deverá, ainda, possuir as seguintes características: fácil manuseio; queimar sem deixar resíduos; atóxico; anti-higroscópico; possuir tratamento antiferruginoso; não ser explosivo; acender sem deixar fumaça ou fuligem; bom índice de segurança (sem combustão espontânea); composto por etanol e estabilizante; resistência mínima de 8 operações de queima, sem comprometer a estrutura do fogareiro; duração de queima por dose (mínimo de 10 min); tempo total de queima (mínimo de 80 min); e validade mínima de 12 (doze) meses a partir da fabricação.

2.2.4 MONTAGEM

A Ração R2 deverá ser acondicionada em saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões de 300 x 400 mm e espessura 0,25 mm. A extremidade superior das embalagens deverá ser termosoldada quando do seu fechamento.

Cada saco da R2 deverá trazer impresso na própria embalagem ou em etiqueta adesiva colada à embalagem, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ESTADO DE SANTA CATARINA
- CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
- RAÇÃO DE COMBATE R2 (24 HORAS)
- CARDÁPIO TIPO N (conforme padronizado)
- VÁLIDO ATÉ MM/AA

No interior de cada saco da Ração completa R2 deverão estar contidos os seguintes componentes:

a) 1 (um) saco de polietileno, nas cores verde oliva ou verdemate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões 130 x 200 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o desjejum. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- DESJEJUM
- COMPOSIÇÃO (listar os itens).

b) 1 (um) saco de polietileno, nas cores verde oliva ou verdemate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões 240 x 300 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o almoço. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ALMOÇO
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

c) 1 (um) saco de polietileno, nas cores verde oliva ou verdemate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões 240 x 300 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o jantar. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- JANTAR
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

d) 1 (um) saco de polietileno, nas cores verde oliva ou verdemate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões 130 x 200 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará a ceia. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- CEIA
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

e) 1 (um) saco de polietileno, nas cores verde oliva ou verdemate, ou azul marinho, ou vermelho, com as dimensões 160 mm x 260 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará os acessórios. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ACESSÓRIOS
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

2.2.5 ACONDICIONAMENTO DAS RAÇÕES

As Rações R2 deverão ser acondicionadas, para fins de armazenagem e transporte, em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 12 (doze) rações, com as seguintes dimensões: 545 mm x 410 mm x 295 mm e espessura de 6 mm.

Cada caixa deverá ser atada com fitas plásticas de 10 mm de largura (no mínimo) e 0,4 mm de espessura (no mínimo), envolvendo a caixa em transposições, e presas com grampos metálicos. As abas superiores e inferiores de cada caixa deverão estar unidas com fitas gomadas ou adesivas de 5,0 cm de largura.

Cada caixa com grupos de rações completas deverá ser marcada nas duas faces externas de maior área, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, com as seguintes informações:

- RAÇÃO DE COMBATE - R2
- VOLUME COM 12 UNIDADES
- CARDÁPIO TIPO N (indicar conforme convencionado)
- PESO DO VOLUME NN (em kg)
- EMPILHAMENTO MÁXIMO: NN (volume de 12 rações)
- FABRICADO EM MM/AA
- VÁLIDO ATÉ MM/AA

2.2.6 PRESCRIÇÕES DIVERSAS

As especificações técnicas dos alimentos, embalagens e acessórios poderão sofrer alterações em decorrência das evoluções tecnológicas, mediante homologação do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina.

As empresas responsáveis pela produção da Ração Operacional deverão satisfazer todas as exigências técnicas estabelecidas na legislação oficial dos órgãos de controle e das Forças Armadas (responsável técnico, tecnologia adequada, condições higiênico-sanitárias, controle de qualidade, dentre outros).

2.2.7 CARDÁPIOS DA RAÇÃO OPERACIONAL - R2

2.2.7.1. para cada tipo de cardápio a seguir, deverão ser entregues 250 unidades, totalizando as 1.000 unidades.

R2 – Cardápio 1

Item	Qde (un)	Peso Total: 1,38 Kg				
		Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Café da Manhã						
Café com leite e açúcar	1,0	40	5,40	6,49	25,94	183,78

Barra de cereais	1,0	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Geléia	1,0	15	0,05	0,03	9,13	36,99
Torradas 2 fatias	2,0	15	1,00	1,00	10,50	55,01

Almoço

Picadinho de carne ao molho	1,0	250	31,25	27,50	36,75	519,50
Arroz	1,0	150	4,35	3,75	44,55	229,35
Farinha de mandioca	1,0	40	2,19	0,71	30,99	139,09
Café solúvel	1,0	10	2,01	0,00	6,75	35,04
Açúcar refinado	2,0	6	0,00	0,00	11,94	47,76
Rapadura	1,0	25	0,05	0,00	22,00	88,20
Refresco de frutas	1,0	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Jantar

Espaguete ao molho de carne	1,0	250	14,50	15,25	40,25	356,25
Salsichas	1,0	100	12,49	23,61	2,27	271,53
Café solúvel	1,0	10	2,01	0,00	6,75	35,04
Açúcar refinado	2,0	6	0,00	0,00	11,94	47,76
Balas de goma	1,0	50	0,00	0,00	45,20	180,80
Refresco de frutas	1,0	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Ceia

Bebida láctea - chocolate	1,0	40	4,00	3,60	30,40	170,00
Torradas 2 fatias	2,0	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Geléia	1,0	15	0,05	0,03	9,13	36,99
Barra de cereais	1,0	25	1,50	1,00	18,90	90,60

Acessórios

Fogareiro descartável	1,0	50				
Combustível gel	1,0	120				
Caixa de fósforos	1,0	20				
Purificador de água	5,0	20				
Repositor hidroeletrólítico	1,0	55	0,00	0,00	44,55	178,20
Papel fins múltiplos – 6 folhas	6,0	10				

R2 – Cardápio 2

Peso Total: 1,38 Kg 11,9% 19,3% 68,8%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
------	----------	-----------------	---------------	--------------	---------------	------------

Café da Manhã

Café com leite e açúcar	1,0	40	5,40	6,49	25,94	183,78
Barra de cereais	1,0	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Geléia	1,0	15	0,05	0,03	9,13	36,99
Torradas 2 fatias	2,0	15	1,00	1,00	10,50	55,01

Almoço

Frango com legumes	1,0	250	30,50	8,00	17,25	263,00
Arroz	1,0	150	4,35	3,75	44,55	229,35
Farinha de mandioca	1,0	40	2,19	0,71	30,99	139,09
Café solúvel	1,0	10	2,01	0,00	6,75	35,04
Açúcar refinado	2,0	6	0,00	0,00	11,94	47,76
Rapadura	1,0	25	0,05	0,00	22,00	88,20
Refresco de frutas	1,0	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Jantar

Arroz com feijão e carne bovina	1,0	250	22,50	15,00	65,00	485,00
Salsichas	1,0	100	12,49	23,61	2,27	271,53
Café solúvel	1,0	10	2,01	0,00	6,75	35,04
Açúcar refinado	2,0	6	0,00	0,00	11,94	47,76
Balas de goma	1,0	50	0,00	0,00	45,20	180,80
Refresco de frutas	1,0	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Ceia

Bebida láctea - chocolate	1,0	40	4,00	3,60	30,40	170,00
Torradas 2 fatias	2,0	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Geléia	1,0	15	0,05	0,03	9,13	36,99
Barra de cereais	1,0	25	1,50	1,00	18,90	90,60

Acessórios

Fogareiro descartável	1,0	50				
-----------------------	-----	----	--	--	--	--

Combustível gel	1,0	120				
Caixa de fósforos	1,0	20				
Purificador de água	5,0	20				
Repositor hidroeletrólítico	1,0	55	0,00	0,00	44,55	178,20
Papel fins múltiplos – 6 folhas	6,0	10				

R2 – Cardápio 3

Cardápio: R2 Cardápio 10

Peso Total: 1,45 kg ^{10,5}% 15,8% 73,7%

Data: 10/06/11

	Tipo de Item	Cód. Item	Item	Qde (un)	Peso Padrão (g/un)	Novo Peso (g/un)	Protí - díos	Lipí - díos	Glicí - díos	VCT (kcal/un)	VCT Lipí - díos	VCT Glicí - díos	% Lipí - díos VC Lipi+Gli	% Glicí - díos VC Lipi+Gli	
							85,41	57,12	598,87	2.251,18	514,05	2.395,48	17,67%	82,33%	
Cafê da Manhã							8,95	9,52	74,97	421,39	85,71	299,88	22,23%	77,77%	
Cafê da Manhã	Bebidas	cafle	café com leite e açúcar	1,0	40		5,40	6,49	25,94	183,78	58,39	103,78	36,01%	63,99%	
		tace	tablete de cereais com frutas	1,0	25		1,50	1,00	18,90	90,60	9,00	75,60	10,64%	89,36%	
	Alimentos	gele	geleia	1,0	15		0,05	0,03	9,13	36,99	0,31	36,50	0,84%	99,16%	
		tor	torradas 2 fatias	2,0	15		2,00	2,00	21,00	110,01	18,01	84,00	17,65%	82,35%	
		Complementos													
Almoço e Lanche							41,80	29,46	217,36	1.301,76	265,12	869,42	23,37%	76,63%	
Almoço	Pratos	cmgp	carne ao molho gulash	1,0	250		35,00	25,00	65,00	625,00	225,00	260,00	46,39%	53,61%	
		arrozp	arroz	1,0	150		4,35	3,75	44,55	229,35	33,75	178,20	15,92%	84,08%	
	Bebidas	fari	farinha de mandioca	1,0	40		2,19	0,71	30,99	139,09	6,37	123,95	4,89%	95,11%	
		caso	café solúvel	1,0	1		0,26	0,00	0,88	4,56	0,00	3,51	0,00%	100,00%	
	Sobremesas	açure	açúcar refinado	2,0	6		0,00	0,00	11,94	47,76	0,00	47,76	0,00%	100,00%	
		bana	banana	1,0	30		0,00	0,00	24,00	96,00	0,00	96,00	0,00%	100,00%	
		Complementos	refru	refresco de frutas	1,0	45		0,00	0,00	40,00	160,00	0,00	160,00	0,00%	100,00%
		Outros													
Jantar e Ceia							34,66	18,14	261,99	1.349,82	163,22	1.047,98	13,48%	86,52%	
	Prato	vaatp	vaca	1,0	250		22,50	7,75	40,00	319,75	69,75	160,00	30,36%	69,64%	

	s		atolada													
		arrozp	arroz	1,0	150		4,35	3,75	44,55	229,35	33,75	178,20	15,92%	84,08%		
	Bebidas	caso	café solúvel	1,0	1		0,26	0,00	0,88	4,56	0,00	3,51	0,00%	100,00%		
		açure	açúcar refinado	2,0	6		0,00	0,00	11,94	47,76	0,00	47,76	0,00%	100,00%		
	Sobre-	balgo	balas de goma (jujuba)	1,0	50		0,00	0,00	45,20	180,80	0,00	180,80	0,00%	100,00%		
Jantar	mesas	refru	refresco de frutas	1,0	45		0,00	0,00	40,00	160,00	0,00	160,00	0,00%	100,00%		
	Com-ple-															
	mentos	choc	bebida láctea - chocolate	1,0	40		4,00	3,60	30,40	170,00	32,40	121,60	21,04%	78,96%		
		tor	torradas 2 fatias	2,0	15		2,00	2,00	21,00	110,01	18,01	84,00	17,65%	82,35%		
Ceia	Outros	gele	geleia	1,0	15		0,05	0,03	9,13	36,99	0,31	36,50	0,84%	99,16%		
		tace	tablete de cereais com frutas	1,0	25		1,50	1,00	18,90	90,60	9,00	75,60	10,64%	89,36%		
	acessório															
Acessórios									0,00	0,00	44,55	178,20	0,00	178,20	0,00%	100,00%
	acessório	fogap	fogareiro descartável	1,0	50											
	acessório	comb	combustível gel	1,0	120											
	acessório	fosf	caixa de fósforos	1,0	20											
	acessório	puri	purificador de água clorin	1,0	20											
	acessório	repo	repositor hidroeletrolítico	1,0	55		0,00	0,00	44,55	178,20	0,00	178,20	0,00%	100,00%		
	acessório	papel	papel para fins múltiplos - 6 folhas	1,0	10											
	embalagens	plac	sacos cardápio alta barreira	3,000	10											
		plaxr	saco plástico externo espesso	1,000	40											
		caixa	caixa com colméia	0,083												
Totais: R2 Cardápio 10									85,41	57,12	598,87	2.251,18	514,05	2.395,48	17,67%	82,33%

R2 – Cardápio 4

Peso Total: 1,40 kg 10,3 17,8% 72,0%

Data: 10/06/11

Cardápio: R2 Cardápio 11

%

	Tipo de Item	Cód. Item	Item	Qde (un)	Peso Padrão (g/un)	Novo Peso (g/un)	Protí-dios	Lipí-dios	Glicí-dios	VCT (kcal/un)	VCT Lipí-dios	VCT Glicí-dios	% Lipí-dios VC Lipi+Gli	% Glicí-dios VC Lipi+Gli
							78,55	60,48	550,83	2.061,82	544,29	2.203,32	19,81%	80,19%
Cafê da Manhã							8,95	9,52	74,97	421,39	85,71	299,88	22,23%	77,77%
Cafê da Manhã	Bebidas	<i>cafle</i>	café com leite e açúcar	1,0	40		5,40	6,49	25,94	183,78	58,39	103,78	36,01%	63,99%
		<i>tace</i>	tablete de cereais com frutas	1,0	25		1,50	1,00	18,90	90,60	9,00	75,60	10,64%	89,36%
	Alimentos	<i>gele</i>	geleia	1,0	15		0,05	0,03	9,13	36,99	0,31	36,50	0,84%	99,16%
		<i>tor</i>	torradas 2 fatias	2,0	15		2,00	2,00	21,00	110,01	18,01	84,00	17,65%	82,35%
	Complementos													
Almoço e Lanche							34,30	16,96	189,10	1.046,22	152,62	756,38	16,79%	83,21%
Almoço	Pratos	<i>casfp</i>	cassoulet de frango	1,0	250		27,50	12,50	35,00	362,50	112,50	140,00	44,55%	55,45%
		<i>arrozp</i>	arroz	1,0	150		4,35	3,75	44,55	229,35	33,75	178,20	15,92%	84,08%
	Bebidas	<i>fari</i>	farinha de mandioca	1,0	40		2,19	0,71	30,99	139,09	6,37	123,95	4,89%	95,11%
		<i>caso</i>	café solúvel	1,0	1		0,26	0,00	0,88	4,56	0,00	3,51	0,00%	100,00%
	Sobremesas	<i>açure</i>	açúcar refinado	2,0	6		0,00	0,00	11,94	47,76	0,00	47,76	0,00%	100,00%
		<i>goiab</i>	goiabada	1,0	30		0,00	0,00	25,74	102,96	0,00	102,96	0,00%	100,00%
	Complementos	<i>refru</i>	refresco de frutas	1,0	45		0,00	0,00	40,00	160,00	0,00	160,00	0,00%	100,00%
	Outros													
Jantar e Ceia							35,30	34,00	242,21	1.416,00	305,96	968,86	24,00%	76,00%
	Pratos	<i>arfclp</i>	arroz com feijão e calabresa	1,0	250		15,00	3,75	62,50	343,75	33,75	250,00	11,89%	88,11%
		<i>salsp</i>	salsichas	1,0	100		12,49	23,61	2,27	271,53	212,49	9,08	95,90%	4,10%
	Bebidas	<i>caso</i>	café solúvel	1,0	1		0,26	0,00	0,88	4,56	0,00	3,51	0,00%	100,00%
		<i>açure</i>	açúcar refinado	2,0	6		0,00	0,00	11,94	47,76	0,00	47,76	0,00%	100,00%
	Sobremesas	<i>balgo</i>	balas de goma (jujuba)	1,0	50		0,00	0,00	45,20	180,80	0,00	180,80	0,00%	100,00%

Jantar	mesas	refru	refresco de frutas	1,0	45		0,00	0,00	40,00	160,00	0,00	160,00	0,00%	100,00%
	Com- ple-													
Ceia	ment os	choc	bebida láctea - chocolate	1,0	40		4,00	3,60	30,40	170,00	32,40	121,60	21,04%	78,96%
		tor	torradas 2 fatias	2,0	15		2,00	2,00	21,00	110,01	18,01	84,00	17,65%	82,35%
	Outr os	gele	geleia	1,0	15		0,05	0,03	9,13	36,99	0,31	36,50	0,84%	99,16%
		tace	tablete de cereais com frutas	1,0	25		1,50	1,00	18,90	90,60	9,00	75,60	10,64%	89,36%
	acess ório													
Acessórios							0,00	0,00	44,55	178,20	0,00	178,20	0,00%	100,00%
acess ório	fogap	fogareiro descartável	1,0	50										
	comb	combustível gel	1,0	120										
	fosf	caixa de fósforos	1,0	20										
	puri	purificador de água clorin	1,0	20										
	repo	repositor hidroelétrico	1,0	55		0,00	0,00	44,55	178,20	0,00	178,20	0,00%	100,00%	
	papel	papel para fins múltiplos - 6 folhas	1,0	10										
embalagens	plac	sacos cardápio alta barreira	3,000	10										
	plaxr	saco plástico externo espesso	1,000	40										
	caixa	caixa com colméia	0,083											
Totais: R2 Cardápio 11							78,55	60,48	550,83	2.061,82	544,29	2.203,32	19,81%	80,19%