

Dotação Orçamentária: Unidade Orçamentária 3.11.201, Atividade 2018, Elemento de Despesa 3.3.90.39, Destinação de Recursos (Fonte) 0.100. Data de Assinatura: 11/07/2019.

**APOSTILA Nº 23/2019** - O Diretor Geral do Instituto de Radiodifusão Educativa da Bahia - IRDEB, no uso de suas atribuições, tendo em vista o disposto no § 8º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; no Art. 135, Inciso I da Lei nº 9.433 de 1º de março de 2005; na Lei nº 14036 de 20 de dezembro de 2018, Decreto Financeiro nº 01 de 11 de janeiro de 2019 e Decreto Financeiro nº 46 de 14 de junho de 2019, resolve proceder à revisão da dotação orçamentária, no que tange à classificação da despesa dos seguintes contratos: **NAUTILLUS CONSTRUÇÕES E COMÉRCIO LTDA.**: Contrato 037/2018, Atividade 2000, Destinação de Recursos (Fontes) 0.100 e 0.213, Elemento de Despesa 3.3.90.37; **NAUTILLUS CONSTRUÇÕES E COMÉRCIO LTDA.**: Contrato 001/2019, Atividade 2000, Destinação de Recursos (Fontes) 0.100 e 0.213, Elemento de Despesa 3.3.90.37; **ROBERTO DALCOM BASTOS BARRETO**: Contrato 029/2018, Atividade 6373, Destinação de Recursos (Fontes) 0.100 e 0.213, Elemento de Despesas 3.3.90.36 e 3.3.90.47. Gabinete do Diretor, 10 de julho de 2019, Flávio Silva Gonçalves.

## Universidade do Estado da Bahia – UNEB

**RESUMO DO(S) TERMO(S) ADITIVO(S) AO(S) CONTRATOS:** Nº 114/2019 - PROCESSO Nº 074.7745.2019.0016299-13; **CONTRATANTE:** UNEB; **CONTRATADA:** Maxtour Viagens e Turismo Ltda.; **CONTRATO Nº 088/2017;** **OBJETO:** Prorrogação de prazo; **VIGÊNCIA:** 12 meses; **VALOR TOTAL:** R\$ 33.264,00; **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Projeto/Atividade: 2443; Fonte: 114; Elemento de Despesa: 3390.33.

## Universidade Estadual de Feira de Santana – UEFS

### Resumo de Apostilamento nº 009/2019

O Reitor da Universidade Estadual de Feira de Santana - UEFS, no uso de suas atribuições e com base na Lei nº 9.433/2005, resolve expedir o presente Apostilamento ao Contrato nº 011/2019, celebrado em 26/06/2019, entre a UEFS e a Empresa BEZERRA COMÉRCIO DE PRODUTOS E EQUIPAMENTOS EIRELI - EPP, para incluir na Dotação Orçamentária o Projeto/atividade: 7867, Feira de Santana, 11 de julho de 2019. Evandro do Nascimento Silva - Reitor.

## Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB

**RES. CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº 021/2019 - UESB / CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS.** Objeto: Concessão Remunerada de Uso dos Espaços Físicos dos Restaurantes Universitários dos Campi de Vitória da Conquista, Jequié e Ilapetinga, para preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar) no sistema bandeirão, e de lanches (apenas no Campus de Ilapetinga) a Estudantes, servidores técnicos e docentes, além de visitantes, conforme o constante no processo nº 072.8836.2018.0006049-01 (SEI-BA). Valor global anual R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais). Vigência: 12 (doze) meses. Data da assinatura: 03/06/2019.

**RES. CONTRATO Nº 023/2019 - UESB / JEANE FERNANDES LOPES - ME.** Objeto: aquisição de banners, faixas e placas de sinalização para atender a demanda do campus de Jequié da CONTRATANTE, conforme o constante no processo nº 072.4456.2019.0007611-56 (SEI-BA). Valor global estimado R\$ 39.800,00 (trinta e nove mil e oitocentos reais). Vigência: 12 (doze) meses. Data da assinatura: 01/07/2019.

**RES. CONTRATO Nº 025/2019 - UESB / NATAL CONSTRUÇÕES E COMÉRCIO LTDA.** Objeto: fornecimento, pela CONTRATADA, de material de consumo (material de construção, ferramentas e outros), para atender demanda do Campus de Jequié da CONTRATANTE, conforme o constante no processo nº 072.4458.2018.0005417-53 (SEI-BA). Valor global estimado R\$ 62.000,00 (sessenta e dois mil reais). Vigência: 12 (doze) meses. Data da assinatura: 10/07/2019. LUIZ OTÁVIO DE MAGALHÃES - REITOR

## Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC

### RESUMOS DE CONTRATOS - UESC

**Nº 068/2019: PRIME CONSULTORIA E ACESSORIA EMPRESARIAL LTDA; PROC. SEI BA Nº 073.6798.2018.0003967-66; P.E. Nº 065.2019; OBJETO:** Prestação de serviço de a bastecimento de combustível, para máquinas e equipamentos; **Valor:** R\$ 376.056,00; **D. O.** 11304 0001. 12.126.502.2000.9900. 33.90.39000. 0114000000.1; **PRAZO:** 12 meses, a contar da data da Assinatura: 11/07/2019.

### RESUMO DE TERMOS ADITIVOS DE CONTRATOS - UESC

**TERMO ADITIVO Nº 03 AO CONTRATO Nº 119/2017: TRRR SANEAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL LTDA; PROC. SEI-BA Nº 073.6796.2019.0005747-50; Objeto:** Prorrogação da vigência do Contrato nº 119/2017, firmado entre as partes, por mais 126 meses, a contar de 13 /07/2019; **Assinatura:** 11/07/2019. **TERMO ADITIVO Nº 02 AO CONTRATO Nº 097/2018: S S VIVER TOUR VIAGENS E TURISMO LTDA; PROC. SEI-BA Nº 073.6796.2019.0005743-26; Objeto:** Prorrogação da vigência do Contrato nº 097/2018, firmado entre as partes, pelo prazo de 12 meses, a contar de 12 de julho de 2019. A empresa renuncia expressa e irrevogavelmente,

ao reajuste contratual previsto na Cláusula 6ª do Contrato nº 199/2018, relativo ao período de 12 meses anteriores à 12 de julho de 2019.; **Assinatura:** 09/07/2019.

## SECRETARIA DA FAZENDA

### RESUMO DE CONTRATO

**1.Contrato:** SF/FT/DA/27/19; **2.Contratante:** Estado da Bahia/SEFAZ; **3.Contratada:** IPX TECNOLOGIA LTDA; **4.Objeto:** fornecimento de 03 (três) licenças de uso de software Autodesk Architecture Engineering Construction Collection IC Commercial New Multi-User ELD 3-Year Subscription WIN e de 02 (duas) licenças de uso de software Autodesk Autocad Commercial New Multi-User ELD 3-Year Subscription WIN; **5.Forma de pagamento:** no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após a emissão do respectivo Termo de Aceite; **6.Vigência:** 03 (três) anos, contado a partir da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo; **7.Valor:** R\$ 190.426,71 total; **8.Modalidade:** Pregão Eletrônico N.º 015/2019, Processo SEI N.º 013.1417.2018.0014068-26; **9.Dotação:** UO: 13.101, UG: 0003, P/A: 04.126.218.1451, ND: 3.3.90.40.00, D/R: 0.125.800065/0.325.800065; **10.Assinam:** Manoel Vitorio da Silva Filho - Secretário da Fazenda, Washington Pires Sousa - Representante; **11.Data:** 11/07/2019.

## SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA

**RESUMO DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 019-CT096-2019/SEINFRA** PROCESSO N.º 024.2058.2018.0003331-85. **CONCORRÊNCIA Nº 001/2019. CONTRATANTE:** SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA - SEINFRA / SIT. **CONTRATADA:** STRATA ENGENHARIA LTDA: Elaboração de Projetos Básicos de Melhoramento e Pavimentação, Implantação e Restauração de rodovias no Estado da Bahia e apoiar a SEINFRA-SIT na realização de vistorias, diagnósticos, estudos hidrológicos, estudos geotécnicos, sondagens, estudos de tráfego, estudos ambientais, levantamentos topográficos, revisão, adequação, levantamentos de quantitativos e orçamentos, inspeções e projetos de obras D'art especiais. **VALOR:** R\$5.177.858,73. **PRAZO:** 540 dias corridos. **PROJETO:** 3288. **NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.39. **DESTINAÇÃO DE RECURSOS:** 0.146.000000. **DATA DA ASSINATURA:** 11/07/2019.

**RESUMO DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 020-CT103-2019/SEINFRA** PROCESSO N.º 024.2086.2018.0002690-23. **Pregão Eletrônico no 004/2019. CONTRATANTE:** SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA - SEINFRA / SIT. **CONTRATADA:** VTECH COMERCIO SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA EIRELI-ME: Contratação de empresa para fornecimento de uma solução Antimalware para 600 estações de trabalho e servidores da SEINFRA, incluindo treinamento e suporte técnico por 36 meses. **VALOR:** R\$97.800,00. **PRAZO:** 36 MESES. **PROJETO:** 2002. **NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.40. **DESTINAÇÃO DE RECURSOS:** 0.113.000000. **DATA DA ASSINATURA:** 10/07/2019.

**RESUMO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE EMPREITADA Nº 030-CT044/2018** PROCESSO N.º 0900180022814. **CONCORRÊNCIA Nº 001/18. CONTRATANTE:** SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA-SEINFRA. **CONTRATADA:** CONSTRUTORA ÁGIL LTDA-EPP. **CLAUSULA PRIMEIRA:** O referido Contrato fica aditado para adequação de Planilha Contratual e decréscimo no seu valor em R\$6.301,87, correspondente a -0,147% do valor original passando de R\$4.285.825,17 para R\$4.279.523,30 e o seu prazo fica acrescido em mais 180 dias, passando de 330 para 510 dias com termino previsto para 05/12/2019. **DATA DA ASSINATURA:** 11/07/2019.

### RESUMO DO CONTRATO Nº 002/2019

Processo nº 6410170107786; **CONTRATANTE:** O Estado da Bahia/SEINFRA; **CONTRATADA:** Teledata Soluções Integradas LTDA.; **OBJETO:** Serviço de atualização e ampliação da Solução de Contact Center, Solidus e Care da Ouvidoria Geral do Estado, incluindo treinamento, suporte técnico e manutenção; **VALOR:** Estimado em R\$ 139.000,00; **VIGÊNCIA:** 60 dias a contar da data da assinatura; **DATA DA ASSINATURA:** 04/07/2019.

## SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA HÍDRICA E SANEAMENTO

### Companhia de Engenharia Hídrica e de Saneamento da Bahia – CERB

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA HÍDRICA E SANEAMENTO - SIHS  
COMPANHIA DE ENGENHARIA HÍDRICA E DE SANEAMENTO DA BAHIA - CERB

Extrato de Termo Aditivo nº 062/2019 ao contrato nº 061/2018. Partes: CERB e TRIVALE ADMINISTRATIVA LTDA. Objeto: Prorrogar o prazo do contrato originário, por mais 12(doze) meses.

Extrato de Termo Aditivo nº 069/19 ao contrato nº 055/2017. Partes: CERB e AÇO 50 ENGENHARIA E EMPREENDIMENTOS LTDA. Objeto: Prorrogar o prazo do contrato originário, por mais 60 (sessenta) dias.





**CONTRATO N.º 021/2019**

**Contrato de Concessão de Uso que entre si fazem, de um lado, a UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB e, de outro lado, a empresa individual CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS, na forma abaixo:**

**A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB**, autarquia estadual vinculada à Secretaria da Educação do Estado da Bahia, instituída pela Lei Delegada n.º 12, de 30 de dezembro de 1980, autorizada pelo Decreto Federal n.º 94.250, de 22 de abril de 1987, reorganizada pela Lei Estadual n.º 13.466, de 22 de dezembro de 2015, credenciada através do Decreto Estadual n.º 7.344, de 27 de maio de 1998, e recredenciada pelo Decreto Estadual n.º 16.825, de 04 de julho de 2016, com sede e foro no KM 04 da Estrada do Bem Querer, no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 13.069.489/0001-08, adiante denominada **CONCEDENTE**, representada pelo seu Reitor, Prof. Dr. **LUIZ OTÁVIO DE MAGALHÃES**, portador da Carteira de Identidade RG n.º 13816603-04, expedida pela SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob n.º 077.770.018-25, residente no município de Vitória de Conquista, Estado da Bahia, e a empresa individual **CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 15.718.268/0001-30, estabelecida na Estrada do Bem Querer, Km 04, S/N, bairro Universidade, município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, a seguir denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pela Sr.ª **CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS**, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade n.º 0085328189, expedida pela SSP-BA, e inscrita no CPF/MF sob n.º 160.488.575-00, residente na Avenida Bráulino Santos n.º 1170, Apt 403, bairro Candeias, município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, resolvem celebrar o presente Contrato, de acordo com o processo licitatório, modalidade **Concorrência Pública n.º 001/2019**, que se regerá pela Lei Estadual n.º 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Constitui objeto do presente Contrato, a Concessão Remunerada de Uso dos Espaços Físicos dos Restaurantes Universitários dos *Campi* de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga, para preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar) no sistema bandejão, e de lanches (apenas no *Campus* de Itapetinga), a estudantes, servidores técnicos e docentes, além de visitantes, de acordo com as condições previstas nas Seções I e II, da Parte I do Instrumento Convocatório, neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.

**Subcláusula Primeira** - Incluem-se na concessão de uso os equipamentos integrantes dos Restaurantes, de propriedade da **CONCEDENTE**, constantes do Anexo I, que ficam fazendo parte integrante deste Contrato, independentemente de transcrição.



*[Handwritten signature]*  
to.

**Subcláusula Segunda** - É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da **CONCESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial deste Contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA**, não se responsabilizando a **CONCEDENTE** por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

**Subcláusula Terceira** - Os serviços objeto deste Contrato não podem sofrer solução de continuidade durante todo o prazo de sua vigência, devendo ser executados por empregados da **CONCESSIONÁRIA**, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a **CONCESSIONÁRIA**, sobre os quais manterá estrito e exclusivo controle.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO**

O prazo de vigência deste Contrato será de **12 (doze) meses**, tendo como termo inicial o dia **03/06/2019** e termo final o dia **03/06/2020**, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inciso II do art. 140, da Lei Estadual nº 9.433/2005, observado o estabelecido no *caput* e no parágrafo único do art. 142 desta Lei.

**Subcláusula Primeira** - A prorrogação do prazo de vigência, nos termos do inc. II do art. 140 da Lei Estadual nº 9.433/2005, está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas e deverá ser realizada através de termo aditivo.

**Subcláusula Segunda** - A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

A **CONCESSIONÁRIA**, pela utilização das áreas dos imóveis, pagará à **CONCEDENTE** o valor mensal de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, totalizando o valor global anual de **R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais)**.

**Subcláusula Única** – Além do valor previsto neste Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** arcará com todos os custos necessários aos materiais de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o seu pessoal, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento das obrigações pela **CONCESSIONÁRIA**.

## **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

Os pagamentos devidos à **CONCEDENTE** deverão ser efetuados mensalmente através de crédito na Agência **3832-6**, do Banco do Brasil S/A., Conta corrente n.º **991.254-1**, no prazo de até 08 (oito) dias úteis do início de cada mês.

**Subcláusula Primeira** - Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, deverá esta ser imediatamente comunicada à **CONCEDENTE**.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**Subcláusula Segunda** - A atualização monetária dos pagamentos devidos pela **CONCESSIONÁRIA**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*, e sobre o valor corrigido incidirá multa de 2% (dois por cento), além de juros moratórios no percentual de 1% (um por cento) ao mês, até o efetivo pagamento da dívida.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO**

A concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do IGP-M/FGV, observadas as disposições das Leis 8.666/93, 9.069/95 e 10.192/2001 e será procedida independentemente da solicitação da **CONCEDENTE**.

**Subcláusula Única.** A revisão de preços, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento do interessado, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, para recompor o preço que se tornou insuficiente, e será instaurada pela própria administração.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

A **CONCESSIONÁRIA**, além das determinações contidas nas Partes I e IV do Instrumento Convocatório, que se consideram literalmente transcritas, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) dar início ao funcionamento dos Restaurantes Universitários e da Lanchonete (esta apenas do *Campus* de Itapetinga) improrrogavelmente, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a assinatura deste Contrato;
- b) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pelas Prefeituras dos Municípios de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga;
- c) responsabilizar-se pela infraestrutura necessária para funcionamento da Lanchonete no *Campus* de Itapetinga;
- d) instalar às suas expensas os equipamentos/mobiliários necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento dos Restaurantes Universitários e da Lanchonete, dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preços, ora Anexo II deste Contrato, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, marmitas descartáveis, banho-maria, fita filme etc.;
- e) responsabilizar-se pelo fornecimento dos demais utensílios e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento dos Restaurantes;
- f) pagar o valor da retribuição pela utilização dos espaços concedidos;
- g) zelar pela boa qualidade das refeições e dos lanches oferecidos, observando o cumprimento do cardápio previamente elaborado por nutricionista e divulgado com uma semana de antecedência e utilizando, quando do seu preparo, ingredientes e gêneros alimentícios em bom estado de conservação, livre de contaminação de qualquer agente estranho, atendendo as recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- h) fornecer refeições do tipo bandejão, de acordo com os cardápios mínimos estabelecidos no instrumento convocatório, indicados no Anexo III deste Contrato;
- i) fornecer os lanches observando a variedade e os preços máximos dos produtos a serem comercializados, indicados no Anexo IV deste Contrato;
- j) oferecer os mesmos tipos de refeições, mantendo os mesmos valores, quando do



*[Handwritten signature]*  
Lo.



- fornecimento de refeições para convidados ou participantes de convênios, contratos e, ou eventos da **CONCEDENTE**;
- k) dar início aos trabalhos e atender aos usuários no horário das 07:00h às 09:00h, para o café da manhã, o horário das 11:00h às 15:00h, para o almoço, e das 17h00min às 21h30min, para o jantar, de segunda à sexta-feira, sendo que nos sábados o horário será das 07:00h às 09:00h para o café da manhã, e das 11:00h às 15:00h, para o almoço, podendo os horários de funcionamento convencionados sofrer alterações, inclusive com a possibilidade de abertura sábado à noite, domingos e feriados;
  - l) atender aos usuários da Lanchonete de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 22:00h, devendo ter disponibilidade para funcionamento em horários extraordinários quando da realização de eventos/atividades institucionais, a partir de contato prévio estabelecido entre as partes;
  - m) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
  - n) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários à execução dos serviços;
  - o) manter, durante todo o período do Contrato, sob sua exclusiva responsabilidade, gerente habilitado à frente e responsável pela administração e operação dos Restaurantes Universitários, com poderes para deliberar sobre qualquer determinação de emergência que se torne necessária, além de pessoal próprio que atenda as necessidades e a execução completa e eficiente dos serviços, objeto deste Contrato, como: nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais etc.;
  - p) zelar pela boa e completa execução dos serviços concessionários e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela **CONCEDENTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
  - q) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
  - r) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
  - s) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONCEDENTE**, bem como atentar para as regras de cortesia nos locais onde serão executados os serviços;
  - t) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços decorrentes do objeto deste Contrato;
  - u) responder perante a **CONCEDENTE** pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a **CONCEDENTE**, bem como comunicar a **CONCEDENTE**, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do presente Contrato;
  - v) zelar que todos os seus empregados se apresentem limpos, cabelos cortados, barbeados e com boa aparência, devendo os mesmos utilizarem luvas, máscaras e redes, quando o serviço assim o exigir;
  - w) afastar imediatamente das áreas da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embaraços ou cuja permanência for julgada indesejável;
  - x) responder judicial e financeiramente, sem prejuízo de medidas outras que possam ser adotadas, por todo e qualquer dano ou prejuízo que, a qualquer título, vier a causar à **CONCEDENTE**, à União, ao Estado, ao Município ou a terceiros, em função da execução do objeto do presente Contrato, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos



*[Handwritten signature]*

*Lo.*



- serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da **CONCEDENTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- y) manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
  - z) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
  - aa) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;
  - bb) responsabilizar-se pelo consumo de energia elétrica e de água das áreas onde estejam instalados os Restaurantes Universitários;
  - cc) realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras especificadas nos dissídios ou convenções coletivas;
  - dd) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços ora contratados, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste contrato para tentar eximir-se destas obrigações ou transferi-las para a **CONCEDENTE**;
  - ee) manter rigorosamente em dia os documentos e apresentar mensalmente à **CONCEDENTE** cópia da folha de pagamento dos seus empregados vinculados ao presente Contrato, na forma prevista no §5º do art. 31 da Lei 8.212/91, inclusive das guias de depósito do FGTS e INSS;
  - ff) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
  - gg) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Instrumento Convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste Contrato;
  - hh) manter todas as áreas do refeitório, cozinha, despensas, entradas de serviços e demais dependências sob sua responsabilidade no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e isentos da presença de roedores, moscas e outros insetos;
  - ii) permitir aos representantes da **CONCEDENTE** livre acesso, em qualquer época, para fiscalização às instalações das áreas dos espaços concedido;
  - jj) devolver os equipamentos e materiais à **CONCEDENTE** nas mesmas condições em que foram entregues, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os na mais perfeita condição de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade, exceto o desgaste normal decorrente da utilização do equipamento;
  - kk) responsabilizar-se por qualquer dano que venha ocasionar nas áreas dos Restaurantes, bem como pelas reformas e instalações necessárias nas suas dependências, devendo apresentar projeto, encarregando-se das obras e assumir todos os custos, sem direito a ressarcimento atuais e/ou futuros;
  - ll) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isolado dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;
  - mm) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
  - nn) usar os espaços dos refeitórios apenas para a execução do objeto desta contratação, sendo vedada a utilização para qualquer outra destinação, salvo se expressamente autorizada pela **CONCEDENTE**;
  - oo) obedecer, rigorosamente, a Portaria nº 1428/93 da Vigilância Sanitária do Ministério da





- Saúde e a toda a legislação pertinente, zelando pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, da fiscalização sanitária e ANVISA;
- pp) facultar à **CONCEDENTE**, a qualquer tempo, o direito de efetuar, contratar terceiros ou ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos nos Restaurantes, para análise laboratorial e técnica, visando a verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene, cabendo-lhe fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;
  - qq) utilizar, na preparação de bebidas dos Restaurantes, água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para preparação, mediante controle de portabilidade empregando a Portaria nº 518/2004/ANVISA;
  - rr) responsabilizar-se para que todos os fornecedores de gêneros alimentícios contratados obedeçam aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra às já mencionadas Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;
  - ss) apresentar, em local visível, o **ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 ANVISA) no prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da data do início dos serviços e referente às instalações onde a executa suas atividades operacionais (conforme Portaria nº 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente);
  - tt) realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou proliferação dos mesmos, responsabilizando-se pela contratação de empresa especializada para controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes;
  - uu) utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
  - vv) fornecer, aos seus funcionários, todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC);
  - ww) arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos dos Restaurantes, ficando o abastecimento e o controle de estoque necessário sob sua inteira responsabilidade;
  - xx) efetuar toda manutenção interna, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), quanto dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pela **CONCEDENTE**;
  - yy) responsabilizar-se pela manutenção predial, que consiste na pintura interna anual dos prédios, além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
  - zz) responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da **CONCEDENTE**, devendo, em referência a estes últimos, ressalvado o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento, podendo, neste caso, optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição, ficando a **CONCEDENTE**, em qualquer situação, isenta de responsabilidade pelos bens da propriedade da **CONCESSIONÁRIA**;
  - aaa) destinar os equipamentos instalados na cozinha dos Restaurantes somente para o preparo de refeições a serem servidas nas respectivas dependências;
  - bbb) servir somente refeições preparadas exclusivamente nas cozinhas dos Restaurantes da **CONCEDENTE**.





**Subcláusula Primeira** – A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer as refeições, tipo bandeirão, observando o cardápio exigido e os aspectos nutricionais dos alimentos, com peso de, no mínimo, 600 (seiscentos) gramas, nos valores de:

- Café da manhã: R\$ 4,00 (quatro reais);
- Almoço: R\$ 7,20 (sete reais e vinte centavos);
- Jantar: R\$ 5,00 (cinco reais).

**Subcláusula Segunda** – O preço unitário das refeições para os usuários sem direito a subsídio (Comunidade Acadêmica da **CONCEDENTE** em geral) deverá sofrer um desconto de 10% (dez por cento).

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

A **CONCEDENTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- entregar as áreas dos imóveis, objeto da concessão de uso, no estado em que se encontram, e fornecer a **CONCESSIONÁRIA** os elementos indispensáveis ao cumprimento deste Contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- proceder à publicação resumida deste Contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
- fornecer local para a guarda de materiais, equipamentos e utensílios da **CONCESSIONÁRIA**;
- facilitar o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, designados para execução deste Contrato, às instalações onde os mesmos serão executados;

### **CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

Competirá à **CONCEDENTE** proceder ao acompanhamento da execução deste Contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual nº 9.433/05, através da Comissão para Fiscalização e Acompanhamento de Contratos, juntamente com os servidores abaixo relacionados:

- Adriano Calixto Borges, Matrícula nº 72.542728-2, *Campus* de Vitória da Conquista;
- Luciano Alves Costa, Matrícula nº 72.491843-4, *Campus* de Jequié;
- Marta Lorena de Lima Brito, Matrícula nº 72.491843-4, *Campus* de Itapetinga;

**Subcláusula Única** - A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da **CONCEDENTE**, não eximirá a **CONCESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução deste Contrato.

### **CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste Contrato.

**Subcláusula Única** - Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pela **CONCEDENTE**.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



## CLÁUSULA DÉCIMA – DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução, total ou parcial, deste Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº 9.433/05.

**Subcláusula Primeira** - A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da **CONCEDENTE** nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

**Subcláusula Segunda** - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da **CONCESSIONÁRIA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei Estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

**Subcláusula Primeira** - Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto Estadual nº 13.967/12.

**Subcláusula Segunda** - Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei Estadual nº 9.433/05.

**Subcláusula Terceira** - Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05.

**Subcláusula Quarta** – A **CONCESSIONÁRIA** será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei Estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

**Subcláusula Quinta** - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução deste Contrato, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei Estadual nº 9.433/05 e no Decreto Estadual nº 13.967/12, obedecidos os seguintes limites máximos:

- I - 10% (dez por cento) sobre o valor deste Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou ainda na hipótese de negar-se a **CONCESSIONÁRIA** a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



III- 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

**Subcláusula Sexta** - Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a **CONCESSIONÁRIA** responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONCEDENTE** ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

**Subcláusula Sétima** - A multa acima referida não impede que a **CONCEDENTE** rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei.

**Subcláusula Oitava** - Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global deste Contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

**Subcláusula Nona** - As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONCESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA

Para o fiel cumprimento das obrigações do presente Contrato, a **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura, apresentará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global deste Contrato em favor da **CONCEDENTE**, podendo optar por uma das modalidades previstas no § 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05.

**Subcláusula Primeira** - A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão do contrato.

**Subcláusula Segunda** - Havendo revisões ou reajustes de preços a **CONCESSIONÁRIA** atualizará o valor da garantia.

**Subcláusula Terceira** - Para devolução da garantia após o término do presente Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** não poderá estar inadimplente com as obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados.

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As partes - **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA** – comprometem-se, ainda, a observar o seguinte:

- a) fica proibido o uso dos Restaurantes para venda de bebidas alcoólicas;
- b) à **CONCEDENTE** ficará reservado o direito de paralisar ou suspender, a qualquer momento, a outorga da concessão;
- c) na paralisação da concessão, por interesse da **CONCEDENTE**, sem que a **CONCESSIONÁRIA** tenha dado causa, fará o mesmo jus a reposição integral do prazo em que o Contrato esteve paralisado;
- d) reserva-se à **CONCEDENTE** o direito de intervir na operação dos Restaurantes, quando ficar comprovada incapacidade ou deficiência de pessoal e equipamentos, sem que do ato resulte o direito da **CONCESSIONÁRIA** pleitear indenização, seja a que título for;
- e) durante os meses nos quais as atividades acadêmicas encontrarem-se em recesso letivo ou período de greve, o valor da taxa de manutenção será reduzido a 50% (cinquenta por cento)



*[Handwritten signature]*

*Lo.*



do valor vigente, devendo, entretanto, ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da **CONCEDENTE**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO**

Integram o presente Contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste Instrumento, inclusive seus anexos, e na proposta da **CONCESSIONÁRIA**, apresentada na referida licitação.

**Subcláusula Única** – A **CONCESSIONÁRIA** assumirá a administração do Restaurante e da Lanchonete do *Campus* de Itapetinga, quando da entrega das áreas, pela empresa Concessionária com contrato de concessão vigente, observando-se o item 5.4.1 do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO**

As partes elegem o Foro da Cidade de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, assim, por estarem justas e contratadas, firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Vitória da Conquista - BA, 03 de junho de 2019.

  
**LUIZ OTÁVIO DE MAGALHÃES**  
**REITOR DA CONCEDENTE**

  
**CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS**  
**REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA**

#### **TESTEMUNHAS**

01. Diniz Almeida Silva  
CPF N° 019242525-03

02. gottalim  
CPF N° 968.837.315-04





**ANEXO I DO CONTRATO N.º 021/2019**

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INTEGRANTES DOS RESTAURANTES DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE À CONCESSIONÁRIA

**CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Coifa em inox	01
02	Condicionadores de ar, tipo Split de 30.000 Btu's	04
03	Cortinas de ar	02
04	Estante em aço	02
05	Estufa para distribuição de alimentos	01
06	Fogão tipo industrial	01
07	Mesas auxiliares	03
08	Tanque em aço inox	01

**CAMPUS DE JEQUIÉ**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador 06 Portas Modelo 36/Kres-6pdii <b>Cofisa</b>	02
02	Refrigerador 04 Portas Modelo 26/Kres-4pdii Serie- <b>Kaksf</b>	01
03	Balcão Térmico 03 Bandejas Série-1576561410080637 <b>Venancio</b>	01
04	Balcão Térmico 03 Bandejas Série-1576861410080638 <b>Venancio</b>	01
05	Balcão de Granito e Pés Inoxidáveis para 07 Bandejas S/ aquecimento	01
06	Catraca Modelo <b>Standard</b>	01
07	Condicionadores de ar	06
08	Mesa de apoio 0,55 x 1,40 com tampo de granito e pés inoxidáveis	02
09	Mesa de apoio 0,60 x 0,80 com tampo de granito e pés inoxidáveis	01
10	Balcão Térmico para 03 Bandejas <b>Venancio</b> Cod. 1576861410080639	01
11	Balcão Térmico para 03 Bandejas <b>Venancio</b> Cod. 1576861410080640	01
12	Balcão Térmico para 06 Bandejas <b>Futura</b> (sem codificação)	01
13	Processador de Alimentos Bermar-Bm86nr Serie-551	01
14	Coifa Protejainox	02
15	Fogão Industrial 04 Bocas com Chapa e Forno	02

**CAMPUS DE ITAPETINGA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador <b>Kofisa</b> 04 Portas Modelo 26/Kres-4-pd	01
02	Refrigerador <b>Kofisa</b> 04 Portas Modelo 26/Kres-4pdii	02
03	Fogão Industrial 04 Bocas com Chapa (Itajobi)	02





**ANEXO II DO CONTRATO N.º 021/2019**RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
A SEREM DISPONIBILIZADOS NOS RESTAURANTES PELA CONCESSIONÁRIA**CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Ar condicionado para área de temperatura controlada (açougue).	01
02	Armário para arquivo;	01
03	Armários com duas portas;	01
04	Balanças eletrônicas com capacidade para 15 kg	01
05	Balanças eletrônicas com capacidade para 30 kg	01
06	Balcão com cuba funda com 40 cm de profundidade	01
07	Balcão de distribuição aquecido em aço inox;	01
08	Balcão refrigerado	01
09	Baldes de lixo com pedal	08
10	Batedeira capacidade para 5 ou 10 litros;	01
11	Bebedouro.	01
12	Cadeiras digitadoras;	02
13	Cadeiras fixas	04
14	Câmara para congelamento e acondicionamento dos protéicos (ou equipamento semelhante à câmara de congelamento)	01
15	Carro para transporte de recipientes em aço inox;	01
16	Carro plataforma de aço inoxidável;	01
17	Coifa em inox com filtros interciais para fogão de 8 bocas;	01
18	Computador;	
19	Conjunto de mesas e cadeiras (conforme demanda)	01
20	Frigideira basculante industrial inox com capacidade para 60 Litros	01
21	Fogão industrial de 08 bocas com chapa e dois fornos;	01
22	Forno industrial 0,95 x 0,95 cm	01
23	Geladeira industrial inox com 04 portas	03
24	Impressora	01
25	Liquidificador doméstico;	01
26	Liquidificador industrial com capacidade para 06 litros	03
27	Máquina de lavar louças capacidade para 120 gavetas/hora;	01
28	Mesa para computador;	01
29	Mesa para escritório;	01
30	Painel eletrônico de pesquisa de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário, com layout frontal personalizado, com logotipo e cores da empresa, com as opções de repostas: ótimo, regular, bom e ruim;	01
31	Pallets de polietileno de alta densidade. Capacidade estática	04





	mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg, dimensões mínimas de 1,20 X 1,00 X 0,16;	
32	Pass-Though vertical	01
33	Prateleiras de aço inox 2,00 m x 0,40 m	10
34	Refresqueira industrial capacidade 15 litros;	01
35	Talheres em inox, bandejas, pratos brancos em porcelana ou transparente, caldeirões e painéis (conforme demanda)	

### CAMPUS DE JEQUIÉ

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Bancada de Granito c/inox	01
02	freezer coca cola vertical	01
03	freezer Picolé Kamello	01
04	liquidificador industrial	01
05	painéis de pressão industrial	02
06	fornos industriais	02
07	freezer vertical	02
08	freezer horizontal	01
09	Refresqueira	02

### CAMPUS DE ITAPETINGA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Mesas de escritório	2
02	Armário arquivo	1
03	Computador	1
04	Impressora	1
05	Forno industrial	1
06	Fritadeira elétrica industrial	1
07	Microondas	1
08	Estufa elétrica	1
09	Chapa industrial	1
10	Coifa	1
11	Armários prateleiras	3
12	Carrinho industrial	1
13	Prateleiras inox	2
14	Carrinhos de carregar cubas	2
15	Rampas quentes	2
16	Rampas frias	2
17	Todos os utensílios utilizados	-
18	Liquidificador	1
19	Todas as mesas e cadeiras utilizadas no salão para refeição	-



*[Handwritten signature]* 20



20	Bancadas inox	2
21	Portas sabonetes	-
22	Portas toalhas	-
26	Porta de alumínio utilizada no escritório	1
24	Lixos inox	2
25	Todas as cubas	-

*[Handwritten signature]*

*Lo.*





**ANEXO III DO CONTRATO N.º 021/2019**

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA – NO SISTEMA “BANDEJÃO”

**CARDÁPIO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UESB****PADRÃO SEMANA 1**

	<b>SEGUNDA- FEIRA</b>	<b>TERÇA- FEIRA</b>	<b>QUARTA- FEIRA</b>	<b>QUINTA- FEIRA</b>	<b>SEXTA- FEIRA</b>	<b>SÁBADO</b>
<b>DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (01 porção)	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Abóbora
<b>Complemento 2</b> (01 porção)	Aipim	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce
<b>Complemento 1 Fruta</b> (porção ou unidade)	Melancia	Mamão	Abacaxi	Melancia	Melão	Melancia
<b>Complemento 2 Fruta</b> (porção ou unidade)	Melão	Manga	Mamão	Melão	Mamão	Manga
<b>Complemento 1</b> (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Ieiê	Bolo de milho	Cuscuz	Bolo de puba
<b>Complemento 2 - Mingau</b> (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá
<b>ALMOÇO</b>						
<b>Prato Principal 1</b>	Carne grelhada ao alecrim	Carne suína assada com molho tártaro	Bife acebolado	Filé de frango grelhado	Feijoada completa	Carne bovina à Mongólia
<b>Prato Principal 2</b>	Peito de frango ensopado	Bolo de carne	Abobrinha recheada	Fígado Acebolado	Frango caipira	Almôndegas de carne porco com molho
<b>Prato Principal 3</b>	Fígado bovino	Panqueca de frango	Frango cozido com batatas	Ensopado de carne bovina	Carne suína assada	Peixe no vapor



*[Handwritten signature]* *Lo*

<b>Prato Principal 4</b>	Filé de Merluza	Almôndega bovina com vegetais	Carne bovina moída	Bife ao molho madeira	Lombo de porco assado	Frango com creme especial de pimentões
<b>Prato Principal 5 (vegetariano)</b>	Ovo pochê	Omelete Suíço	Berinjela à dorê	Tofu ao molho	Ovo cozido	Lentilha ao curry
<b>Complemento 1 Feijão</b>	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo	Baião de dois	Tutu à mineira	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo
<b>Complemento 2 Feijão</b>	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão tropeiro com torresmo	Farofa de andu	Feijão fradinho com farofa
<b>Complemento 3 Feijão</b>	Lentilha cozida	Grão de bico	Feijão carioca com caldo	Feijão fradinho com farofa	Grão de bico	Lentilha cozida
<b>Complemento 1 Arroz</b>	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz à grega	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz branco tipo 1	Arroz com presunto em cubos	Arroz parboilizado tipo 1
<b>Complemento 2 Arroz</b>	Arroz com açafrão	Arroz de forno à parmegiana	Arroz com pequi	Arroz especiarias	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com ervas

<b>Complemento 3 Arroz (Vegetariano)</b>	Arroz integral com molho de palmito	Arroz integral	Arroz integral com bacalhau	Arroz integral	Arroz integral com queijo gratinado	Arroz integral
<b>Guarnição 1</b>	Macarrão à bolonhesa	Purê de batata doce	Batata frita	Batatas à francesa	Lasanha	Purê à Beatriz
<b>Guarnição 2</b>	Chuchu gratinado	Brócolis com queijo	Couve à mineira	Brócolis ao alho e óleo	Farofa de banana	Acelga refogada com bacon
<b>Salada 1</b>	Salada de tomate com cebola e alface	Salada colorida de legumes	Salada de abacaxi com passas	Salada de repolho colorido	Salada de lentilha	Salada de soja
<b>Salada 2</b>	Salada de cenoura ralada	Repolho tropical	Salada de tomate com orégano	Salada de ervilha	Salada de salsão ao vinagrete	Salada mista
<b>Suco 1</b>	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Suco 2</b>	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de



*[Handwritten signature]* Lo.



	Tangerina	Acerola	umbu	goiaba	maracujá	cajá
<b>Sobremesa</b> (01 porção ou unidade)	Laranja Manga	Melancia Melão	Laranja Doce de batata	Banana nevada Maçã	Laranja Abacaxi	Mousse de maracujá Manga
<b>JANTAR</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (Combinação de 02 porções ou unidades)	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Abóbora	Batata doce	Banana da terra
	Aipim	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce
	Manga	Mamão	Abacaxi	Laranja	Melão	Laranja
	Laranja	Manga	Mamão	Banana	Mamão	Manga
<b>Complemento 2</b> (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Mingau de milho	Cachorro quente	Mugunzá	Bolo de puba
	Sopa de legumes	Sopa de grão-de-bico	Penne com legumes verdes	Sopa de legumes	Sopa de cenoura com coentro	Sopa de Legumes com Soja

### PADRÃO SEMANA 2

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
<b>Desjejum (café da manhã)</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (01 porção)	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Inhame	Abóbora
<b>Complemento 2</b> (01 porção)	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce	Aipim
<b>Complemento 1 Fruta</b> (porção ou unidade)	Abacaxi	Mamão	Melancia	Melancia	Melão	Melancia
<b>Complemento 2 Fruta</b> (porção ou unidade)	Mamão	Manga	Melão	Manga	Mamão	Abacaxi
<b>Complemento</b>	Cuscuz	Bolo de	Lelé	Bolo de	Cuscuz	Bolo de



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

<b>1</b> <i>(porção)</i>		tapioca		puba		milho
<b>Complemento 2 - Mingau</b> (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca
<b>Almoço</b>						
<b>Prato Principal 1</b>	Picadinho de carne seca com banana verde	Frango xadrez	Ensopado de carne bovina	Salmão grelhado	Feijoada completa	Assado Vienense
<b>Prato Principal 2</b>	Isclas de Peixe Crocante	Rabada	Carne de porco moída com broto de bambu	Carne bovina com tomate	Caçarola de frango com cebola e couve	Capelleti de carne ao sugo
<b>Prato Principal 3</b>	Peito de frango ensopado	Bolo de carne	Abobrinha recheada	Fígado Acebolado	Frango caipira	Fígado delícia na pressão
<b>Prato Principal 4</b>	Isca de fígado bovino com cebola	Bife ao molho madeira	Panqueca de frango	Almôndega bovina com vegetais	Carne suína assada	Peixe em postas
<b>Prato Principal 5 (vegetariano)</b>	Macarrão ao pesto	Carne de soja refogada	Baguete com queijo minas	Sopa de cenoura com coentro	Torta vegetariana na Light	Nhoque de legumes
<b>Complemento 1 Feijão</b>	Farofa de andu	Feijão carioca com caldo	Baião de dois	Feijão preto com caldo	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo
<b>Complemento 2 Feijão</b>	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão tropeiro com torresmo	Tutu à mineira	Feijão fradinho com farofa
<b>Complemento 3 Feijão</b>	Feijão carioca com caldo	Grão de bico	Lentilha cozida	Feijão fradinho com farofa	Grão de bico	Lentilha cozida
<b>Complemento 1 Arroz</b>	Arroz à grega	Arroz integral	Arroz com brócolis	Arroz branco tipo I	Arroz de forno à parmegiana	Arroz jardineira
<b>Complemento 2 Arroz</b>	Arroz com pequi	Arroz de forno à parmegiana	Arroz com açafrão	Arroz especiarias	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com ervas
<b>Complemento 3 Arroz (Vegetariano)</b>	Arroz integral com caponata	Arroz integral	Arroz integral com cenoura	Arroz integral	Arroz integral com legumes	Arroz integral
<b>Guarnição 1</b>	Lasanha	Pirão de farinha com	Batatas à francesa	Batata frita	Macarrão à bolonhes	Purê com hortelã



*[Handwritten signature]*



		mandioc a			a	
<b>Guarnição 2</b>	Abobrinha brasileira com orégano	Assado de Chuchu	Berinjela à milanesa	Batata à francesa	Cuscuz de sardinha	Brócolis refogado
<b>Salada 1</b>	Salada carioca	Salada colorida de vagem	Salada de abobrinha com cenoura	Repolho tropical	Salada de agrião	Salada de alface com laranja
<b>Salada 2</b>	Salada de alface americana	Salada de beterraba com cebola	Salada de alface crespa	Salada de cenoura e abacaxi	Salada de alface roxa	Salada de berinjela americana
<b>Suco 1</b>	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Suco 2</b>	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajã
<b>Sobremesa</b> (01 porção ou unidade)	Gelatina de morango Laranja	Manga em fatias Melancia	Canjica de coco Laranja	Maçã Gelatina de morango	Banana caramela da Goiaba	Ambrosia Abacaxi
<b>Jantar</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajã	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (Combinação de 02 porções ou unidades)	Banana da terra	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Batata doce
	Aipim	Inhame	Batata doce	Inhame	Aipim	Aipim
	Abacaxi	Laranja	Laranja	Mamão	Manga	Melão
	Mamão	Banana	Manga	Manga	Laranja	Mamão
<b>Complemento 2</b> (porção)	Cachorro quente	Mingau de milho	Cachorro quente	Cuscuz	Bolo de puba	Cachorro quente
	Caldo verde	Sopa de legumes	Sopa de legumes com soja	Sopa de grão-de- bico	Sopa de legumes	Sopa de carne com macarrão

**PADRÃO SEMANA 3**

	<b>SEGUNDA- FEIRA</b>	<b>TERÇA- FEIRA</b>	<b>QUARTA- FEIRA</b>	<b>QUINTA- FEIRA</b>	<b>SEXTA- FEIRA</b>	<b>SÁBADO</b>
<b>DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajã	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b>	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten mark]*

(02 unidades)						
<b>Complemento 1</b> (01 porção)	Banana da terra	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Inhambu	Aipim
<b>Complemento 2</b> (01 porção)	Inhame	Inhambu	Inhame	Aipim	Abóbora	Batata doce
<b>Complemento 1 Fruta</b> (porção ou unidade)	Abacaxi	Melão	Melancia	Melancia	Mamão	Melancia
<b>Complemento 2 Fruta</b> (porção ou unidade)	Melão	Mamão	Manga	Melão	Manga	Mamão
<b>Complemento 1</b> (porção)	Bolo de cenoura com chocolate	Cuscuz de tapioca	Bolo de puba	Bolo de milho	Cuscuz	Bolo de trigo
<b>Complemento 2 - Mingau</b> (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca
<b>ALMOÇO</b>						
<b>Prato Principal 1</b>	Bife ao molho madeira	Frango a passarinho	Sardinha na panela de pressão	Filé de frango grelhado	Feijoada completa	Carne bovina à Mongólia
<b>Prato Principal 2</b>	Strogonoff de carne	Fígado cozido com batata	Rocambole de Carne com Agrião	Posta de peixe cozido	Bife na chapa	Canja de galinha
<b>Prato Principal 3</b>	Filé de Merluza grelhado	Carne suína assada	Filé Suíno grelhado	Filé à Parmegiana	Quibe assado	Bife ao molho madeira
<b>Prato Principal 4</b>	Gratinado de Frango	Almôndega bovina	Carne bovina moída	Fricassê de Frango	Lombo de porco assado	Estrogonof e de carne
<b>Prato Principal 5</b> (vegetariano)	Panqueca de Ricota	Sopa de cenoura com coentro	Assado de berinjela e tomate	Penne com legumes verdes	Omelete ao forno de espinafre	Ovo de codorna cozido e temperado
<b>Complemento 1 Feijão</b>	Feijão Tropeiro	Feijão carioca com caldo	Baião de dois	Tutu de feijão preto	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo
<b>Complemento 2 Feijão</b>	Feijão carioca de caldo	Farofa de feijão verde	Feijão preto de caldo	Feijão Fradinho	Feijão fradinho com farofa	Feijão Tropeiro
<b>Complemento 3 Feijão</b>	Grão de bico	Lentilha com nozes e cebola	Feijão carioca com caldo	Curry de Lentilha	Grão de bico	Lentilha com laranja e bacon



*[Handwritten signature]*  
Lo.



		frita				
<b>Complemento 1 Arroz</b>	Arroz com ervilha e milho	Arroz à grega	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz branco tipo 1	Arroz com cenoura	Arroz parboilizado tipo 1
<b>Complemento 2 Arroz</b>	Arroz com açafrão	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com pequi	Arroz especiarias	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com espinafre
<b>Complemento 3 Arroz (Vegetariano)</b>	Arroz integral com cenoura e curry	Arroz integral	Arroz integral com limão	Arroz integral	Arroz integral com funghi	Arroz integral
<b>Guarnição 1</b>	Batata à milanesa	Batata Palha	Batata frita	Macarrão à bolonesa	Lasanha a bolonesa	Purê
<b>Guarnição 2</b>	Brócolis Gratinado	Sufê de abobrinha	Sufê de chuchu	Acelga gratinada com bacon	Polenta ao molho de quiabo	Acelga com mussarela
<b>Salada 1</b>	Cenoura Ralada	Beterraba em cubos	Alface com laranja	Couve refogado	Tabule	Alface com rabanete
<b>Salada 2</b>	Acelga com manga	Batata Baroa	Pepino ao Vinagrete	Repolho bicolor ao molho rosê	Salada de cenoura e abacaxi	Salada de grão de bico
<b>Suco 1</b>	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá
<b>Suco 2</b>	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu
<b>Sobremesa (01 porção ou unidade)</b>	Mousse de limão Manga	Doce de Abóbora Laranja	Melão em cubos Abacaxi	Pavê de chocolate Laranja	Arroz doce Goiaba	Gelatina de Uva Banana
<b>JANTAR</b>						
<b>Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)</b>	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco (01 copo 300ml)</b>	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g (02 unidades)</b>	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1 (Combinação de 02 porções ou unidades)</b>	Abóbora	Batata doce	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Abóbora
	Inhame	Inhame	Aipim	Aipim	Aipim	Batata doce
	Laranja	Mamão	Abacaxi	Melão	Manga	Laranja
	Banana	Manga	Mamão	Mamão	Laranja	Manga
<b>Complemento</b>	Bolo	Cachorr	Mingau de	Bolo de	Cachorro	Mingau de



*[Handwritten signature]*  
20

2 (porção)	formigueiro	o quente	milho	côco	quente	tapioca
		Sopa de legumes	Creme de milho com calabresa	Sopa de fubá	Sopa de mandioca com bacon	Sopa de Legumes com Soja

**PADRÃO SEMANA 4**

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
<b>DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (01 porção)	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Inhambu	Abóbora
<b>Complemento 2</b> (01 porção)	Inhame	Aipim	Aipim	Aipim	Batata doce	Inhame
<b>Complemento 1 Fruta</b> (porção ou unidade)	Mamão	Abacaxi	Melancia	Melão	Mamão	Melancia
<b>Complemento 2 Fruta</b> (porção ou unidade)	Manga	Mamão	Melão	Mamão	Melão	Manga
<b>Complemento 1</b> (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Ieiê	Bolo de milho	Cuscuz	Bolo de puba
<b>Complemento 2 - Mingau</b> (01 copo de 250 ml)	Mingau de milho	Mingau de fubá	Mingau de tapioca	Mugunzá	Mingau de aveia	Mingau de aveia
<b>ALMOÇO</b>						
<b>Prato Principal 1</b>	Peito de Frango ao molho branco	Guisado de carne móida	Filé de Peixe frito	Filé de frango grelhado	Feijoada completa	Ensopado de carne bovina com legumes
<b>Prato Principal 2</b>	Bife bovino acebolado	Cubos suínos	Filé de frango acebolado	Fricassê de salsicha	Bife a rolê	Salmão grelhado
<b>Prato Principal 3</b>	Bife à milanesa	Filé de frango gratinado	Almôndegas ao molho	Omelete de frango	Galinhada	Bife ao molho madeira



*[Handwritten signature]*



<b>Prato Principal 4</b>	Carne grelhada ao alecrim	Rabada	Bife acebolado	Fígado Acebolado	Carne suína assada	Frango caipira
<b>Prato Principal 5 (vegetariano)</b>	Proteína de Soja com Ervilhas	Lasanha de espinafre com tomate seco	Hambúrguer de carne de soja	Ensopado de grão-de-bico e erva doce	Nhoque com legumes	Guisado de soja com vagem
<b>Complemento 1 Feijão</b>	Farofa de andu	Feijão carioca com caldo	Tutu à mineira	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo
<b>Complemento 2 Feijão</b>	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão fradinho	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão tropeiro com torresmo
<b>Complemento 3 Feijão</b>	Feijão fradinho com farofa	Lentilha cozida	Feijão carioca com caldo	Polenta de grão de bico	Lentilha cozida	Grão de bico com molho de tomate
<b>Complemento 1 Arroz</b>	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz à grega	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz branco tipo 1	Arroz com presunto em cubos	Arroz parboilizado tipo 1
<b>Complemento 2 Arroz</b>	Arroz com açafrão	Arroz de forno à parmegiana	Arroz com pequi	Arroz especiarias	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com ervas
<b>Complemento 3 Arroz (Vegetariano)</b>	Arroz integral com legumes	Arroz integral	Arroz integral com cenoura	Arroz integral	Arroz integral com cenoura e curry	Arroz integral
<b>Guarnição 1</b>	Batata ao forno	Escondidinho de Aipim	Batata frita	Batata à milanesa	Purê	Batatas à francesa
<b>Guarnição 2</b>	Brócolis ao alho e óleo	Chuchu gratinado	Couve à mineira	Bolinho de couve flor	Acelga refogada com bacon	Farofa de banana
<b>Salada 1</b>	Tomate em gomos	Chicória	Repolho roxo	Batata cozida com maça	Acelga	Rúcula com abóbora
<b>Salada 2</b>	Alface Lisa	Cenoura em rodela	Abobrinha cozida	Pepino em rodela	Grão de bico com tomate	Alface crespas
<b>Suco 1</b>	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Suco 2</b>	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá
<b>Sobremesa (01 porção ou unidade)</b>	Doce de banana Laranja	Melão em cubos Abacaxi em	Mousse de Maracujá Banana	Gelatina de framboesa Maça	Doce de Leite Laranja	Pavê de abacaxi Manga



*[Handwritten signature]*

		rodela				
<b>JANTAR</b>						
<b>Café (com ou sem leite)</b> (01 xícara de 200ml)	Café	Café	Café	Café	Café	Café
<b>Suco</b> (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
<b>Pão de 50g</b> (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
<b>Complemento 1</b> (Combinação de 02 porções ou unidades)	Abóbora	Batata doce	Banana da terra	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra
	Inhame	Inhame	Aipim	Batata doce	Aipim	Aipim
	Laranja	Mamão	Abacaxi	Laranja	Melão	Manga
	Banana	Manga	Mamão	Manga	Mamão	Laranja
<b>Complemento 2</b> (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Mingau de milho	Cachorro quente	Mugunzá	Bolo de puba
	Sopa de legumes	Sopa de creme de tomate	Sopa de legumes com macarrão	Sopa caldo verde	Sopa de cenoura com coentro	Sopa de Legumes com Soja

**OBSERVAÇÕES:**

- PRATO PRINCIPAL: serão oferecidas opções diárias mínimas de 05 (cinco) das preparações de carnes e soja, das quais apenas duas poderão ser repetidas na mesma semana.
- GUARNIÇÃO: a segunda opção de guarnição oferecida diariamente será sempre diferente daquela oferecida nos 02 dias anteriores, de modo a garantir diversidade de opções.
- SALADAS: Durante a semana as opções do 3º dia serão sempre diferentes daquelas dos 02 dias anteriores e as opções do 5º dia serão sempre diferentes daquelas dos quatro dias anteriores.
- SUCOS: A oferta poderá ser repetida em dias não consecutivos, apenas 01 vez durante a semana.

*[Assinatura]*  
Lo.





**ANEXO IV DO CONTRATO N.º 021/2019**LISTA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO NA LANCHONETE DO *CAMPUS DE ITAPETINGA* COM OS RESPECTIVOS PREÇOS (VALOR MÁXIMO):

TIPO	GRAMATURA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
<b>ALIMENTOS</b>		
- Croquete de queijo	90g	1,67
- Quibe	90g	2,17
- Risoles carne	90g	2,17
- Pão de queijo	90g	1,33
- Coxinha de frango	90g	2,00
- Esfiha carne / queijo	90g	2,17
- Pastel carne / queijo	90g	2,17
<b>SANDUÍCHES</b>		
- Pão francês com queijo	50g	1,67
- Pão francês com presunto	50g	1,67
- Pão francês com queijo e presunto	50g	1,90
- Pão francês com manteiga	50g	1,33
- Cachorro Quente com: 1 salsicha	Pão entre 60 e 80 g	2,67
- Cachorro Quente com: 2 salsichas	Pão entre 60 e 80 g	3,67
- Misto frio pão fatiado	20 a 25g	3,33
- Sanduíche natural Pão fatiado	20 a 25g	5,00
<b>DOCES E BOLOS</b>		
- Brigadeiro		2,00
- Barra de cereais 25g	25g	3,00
- Balas (1ª qualidade)	(1ª qualidade)	0,23
- Chocolates em barra	25g	2,60
- Chocolates em barra	30g	2,77
- Chocolates em barra	40g	3,38
- Biscoitos embalados (de indústria)	Pacote entre 170 e 200g	4,07
- Bolo Simples	100g	1,83
<b>BEBIDAS</b>		
- Café (copo)	180 ml	1,00
- Cafezinho xícara ou copinho	50 ml	0,67
- Pingado	200 ml	1,83
- Chás variados	300 a 330 ml	2,50
- Chás variados (Garrafa)	300 a 350ml	4,40
- Leite copo	500ml	2,00
- Água mineral copo	200 ml	1,43
- Água mineral (Garrafa)	500 ml	2,17
- Refrigerantes em geral Lata	350 ml	3,50
- Refrigerantes em geral garrafa	290 ml	3,17
- Suco natural de frutas copo	300 ml	3,33
- Refresco copo	200 ml	2,00
- Refresco copo	300 ml	2,67
- Achocolatado	200 ml	2,67

20.

