

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM
Pregão Eletrônico Nº 9007/2025

Manaus AM, 02 de abril de 2025

PROPOSTA DE PREÇO - GRUPO I

Grupo	Item	Descrição/ Especificação	Unidade de fornecimento	Quant. Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total do Item
01	01	Desjejum – Serviço de refeição incluindo preparo e distribuição (segue anexo cardápio com a descrição do item)	Serviço	37.910	R\$: 10,40	R\$: 394.264,00
	02	Almoço – Serviço de refeição incluindo preparo e distribuição (segue anexo cardápio com a descrição do item)	Serviço	95.450	R\$: 18,85	R\$: 1.799.232,50
		Total Geral do Grupo R\$: 2.193.496,50 (Dois Milhões, Cento e Noventa e Três Mil, Quatrocentos e Noventa e Seis Reais e Cinquenta Centavos)				

Prazo de validade: 60 dias

Declaramos que a proposta apresentada abrange os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Dados Bancário: Banco: Caixa Econômica Federal Agência: 0714 Conta Corrente: 577952604-0

Atenciosamente,

SIMONETE
GUIMARAES D
AVILA:27297659215

Assinado de forma digital
por SIMONETE GUIMARAES
D AVILA:27297659215
Dados: 2025.04.01 15:11:02
-03'00'

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês /Massa fina (100g)	Pão francês / Forma (100g)	Massa fina / Integral (100g)	Pão francês /Massa fina (100g)	Pão francês / Forma (100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta (150g) Molho de Salsicha (100g) iogurte (60g) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Presunto (50g) Mingau de mungunzá (180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Patê de frango (100g) <i>(contém lactose)</i> Cuscuz Paulista (120g)	Fruta (150g) Ovos mexidos (50g) Batata doce cozida (120g)	Fruta (150g) Queijo (50g) Bolo (120g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	
ALMOÇO	SALADA	Crua 80g/cozida 100g	Crua 80g/cozida 100g	Crua 80g/cozida 100g	Crua 80g/cozida 100g	Crua 80g/cozida 100g	
		Frango à caçarola (180g) <i>(file e frango na chapeado no molho de tomate, batata e cebola)</i>	Linguiça de frango acebolada (180g)	Pirarucu de casaca (180g)	Coxa s/coxa à Copacabana (240g) <i>(empanada c/flocos de milho)</i>	Feijoada completa(240g)	
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	Bife de Panela (180g)	Guisadinho de carne c/legumes(180g)	Lagarto ao molho madeira(180g)	Estrogonofe de carne <i>(contém lactose)</i> (180g)	Escondidinho de Frango (180g)
		2ª OPÇÃO	Berinjela ensopada(180g)	Carne de soja c/batatas(180g)	Omelete de legumes(180g)	Ensopado de grão de bico(180g)	Bolinho de Feijão com Carne de Soja(180g)
	Vegetariano	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)
		Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)
ACOMPANHAMENTO	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	
GUARNIÇÃO	Creme de Abobora(100g)	Espaguete ao sugo <i>(contém glúten)</i> (60g)	Vatapá(100g)	Macarrão parafuso <i>(contém glúten)</i> (60g)	Espaguete ao alho e óleo <i>(contém glúten)</i> (60g)	Espaguete ao alho e óleo <i>(contém glúten)</i> (60g)	
SOBREMESA	Fruta (150g)/Suco(250ml)	Gelatina (30g)/Suco(250ml)	Fruta (150g)/Suco(250ml)	Docinho(30g)/Suco(250ml)	Fruta(150g)/Suco(250ml)	Fruta(150g)/Suco(250ml)	

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / Integral (100g)	Pão francês / forma (100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês / forma (100g)	
GUARNIÇÃO		Fruta(150g) Patê de queijo (100g) <i>(contém lactose)</i> Arroz doce(180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta(150g) Presunto(50g) Tapiocquinha(120g)	Fruta(150g) Ovo frito(50g) Polenta(120g) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Molho de carne(100g) Macaxeira cozida(120g)	Fruta(150g) Queijo(50g) Farofa de carne(120g)	
	SALADA	Crua (80g)/cozida(100g)	Crua (80g)/cozida(100g)	Crua (80g)/cozida(100g)	Crua (80g)/cozida(100g)	Crua (80g)/cozida(100g)	
ALMOÇO	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	2ª OPÇÃO	1ª OPÇÃO	2ª OPÇÃO	1ª OPÇÃO	2ª OPÇÃO
		Vegetariano	Lasanha de soja(140g)	Sufê de legumes(180g)	Batata rechada (140g)	Soja à delícia (180g)	Trouxinha de soja (140g)
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	
	GUARNIÇÃO	Creme de frango (100) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Macarrão parafuso (60) <i>(contém glúten)</i>	Tropeiro(60g) <i>(contém glúten)</i>	Espaguete ao alho e óleo (60g) <i>(contém glúten)</i>	Purê de abóbora(100g)	
SOBREMESA	Fruta(150g)/Suco(250ml)	Docinho (30g)/Suco(250ml)	Fruta (150g)/Suco(250ml)	Goiabada(30g)/Suco(250ml)	Fruta (150g)/Suco (250ml)		

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / Pão de forma(100g)	Pão francês / Pão de forma(100g)	Massa fina /Massa fina(100g)	Pão francês / Pão integral(100g)	Pão francês / Pão de hamburguer(100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta(150g) Presunto(50g) Mingau de aveia(180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta(150g) Queijo(50g) Farofa de ovo c/salsicha(120g)	Fruta(150g) Patê de presunto(100g) <i>(contém lactose)</i> Bolo (120g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Fruta(150g) Ovo cozido(50g) Pão de queijo(q120g)	Fruta(150g) Carne hamburguer(100g) de Banana cozida(120g)	
ALMOÇO	SALADA	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	
		1ª OPÇÃO	Salpicão de frango(180g)	Steck de Frango (180g)	Picadinho de tambaqui (180g)	Filé de frango à pizzaiolo(180)	Feijoada completa(240g)
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	2ª OPÇÃO	Cubinhos de carne à pomarola(180g)	Panqueca de Carne à Bolonesa (180g)	Lagarto ao molho shoyo (180g)	Escondidinho de carne(180g) <i>(contém lactose)</i>	Frango ao molho com Batata(180g)
		Vegetariano	Ensopado lentilha(180g) de	Panqueca de Soja(180g)	Charuto de soja(180g)	Escondidinho de carne de soja(180g)	Tabule nutritivo(180g)
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)
	GUARNIÇÃO	Vatapá(100g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Espaguete ao sugo(60g) <i>(contém glúten)</i>	Baião de dois(60g)	Macarrão parafuso(60g) <i>(contém glúten)</i>	Espaguete ao alho e óleo(60g) <i>(contém glúten)</i>	
SOBREMESA	Fruta(150g)/Suco(250ml)	Gelatina 30gr/Suco(250ml)	Fruta (150g)/Suco(250ml)	Docinho(30g)/Suco(250ml)	Fruta (150ml)/Suco(250ml)		

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / forma(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês /forma(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês /integral(100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta(150g) Presunto(50g) Cuscuz c/ovo(120g)	Fruta(150g) Molho de carne(100g) Batata doce cozida(120g)	Fruta(150g) Ovos frito(50g) Canjica(180ml)	Fruta (150g) Queijo(50g) Crepioca(120g)	Fruta(150g) Patê de Frango(100g) <i>(contém lactose)</i> Banana frita(120g)	
ALMOÇO	SALADA	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	Crua(80g)/cozida(100g)	
		1ª OPÇÃO	Costela Suína com abacaxi (240g)	Frango xadrez (240g)	Isca de pirarucu ao molho c/camarão(180g)	Filé de Frango ao Molho Branco(180g)	Feijoada completa(240g)
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	2ª OPÇÃO	Vaca atolada (240g) <i>(c/macaxeira)</i>	Bife acebolado(180g)	Assado de panela(180g)	Carne de sol com macaxeira(180g)	Sobrecoxa assado(240g)
		Vegetariano	Lasanha de berinjela(180g)(Panqueca de carne de soja (180g)	Batata recheada (180g)	Enspado de lentilha (180g)	Soja sofisticada (180g) <i>(c/ovo, ervilha, milho, azeitona)</i>
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Feijão/Farofa (60)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	
	GUARNIÇÃO	Espaguete ao alho e óleo(60g) <i>(contém glúten)</i>	Macarrão parafuso(60g) <i>(contém glúten)</i>	Baião de Dois(60g)	Espaguete ao molho (60g) <i>(contém glúten)</i>	Purê de macaxeira(100g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	
	SOBREMESA	Fruta(150g)/Suco(250ml)	Doce de goiaba(30g)/Suco(250ml)	Fruta (150g)/Suco(250ml)	Docinho(30g)/Suco(250ml)	Fruta(150g)/Suco(250ml)	

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO		
PREGÃO: 90007/2025		
DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)	PERCENTUAL %
DESJEJUM	R\$ 10,40	100%
INSUMOS (Anexo II)	R\$ 4,00	38,46%
EQUIPAMENTOS (Anexo III)	R\$ 0,07	0,66%
MÃO-OBRA (Anexo I)	R\$ 2,13	20,49%
IMPOSTOS CSLL - 1,00% COFINS - 3,00% PIS/PASEP - 0,65% IRPJ - 1,20% ISS - 5,00%	R\$ 1,13	10,85%
MATERIAIS DIVERSOS (Anexo IV e V)	R\$ 0,35	3,35%
DESPESAS OPERACIONAIS (Anexo VI)	R\$ 1,13	10,85%
TOTAL	R\$ 8,81	84,67%
RESULTADO	R\$ 1,59	15,33%

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO		
PREGÃO: 90007/2025		
DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)	PERCENTUAL %
ALMOÇO	R\$ 18,85	100%
INSUMOS (Anexo II)	R\$ 7,50	39,79%
EQUIPAMENTOS (Anexo III)	R\$ 0,13	0,66%
MÃO-OBRA (Anexo I)	R\$ 3,86	20,49%
IMPOSTOS CSLL - 1,00% COFINS - 3,00% PIS/PASEP - 0,65% IRPJ - 1,20% ISS - 5,00%	R\$ 2,05	10,85%
MATERIAIS DIVERSOS (Anexo IV e V)	R\$ 0,63	3,35%
DESPESAS OPERACIONAIS (Anexo VI)	R\$ 2,05	10,85%
TOTAL	R\$ 16,21	85,99%
RESULTADO	R\$ 2,64	14,01%

ANEXO - I			
MÃO DE OBRA			
Quadro de Pessoal			
Qtd.	Cargo	CBO	Custo Mensal por cargo
1	Nutricionista	2237-10	R\$ 4.227,12
1	Cozinheiro	5132-05	R\$ 3.473,30
1	Auxiliar de Cozinha	5135-05	R\$ 2.874,55
3	Auxiliar de Serviço Gerais	5143-20	R\$ 8.489,23
2	Copeira	5134-25	R\$ 5.749,10
1	Açougueiro	8485-10	R\$ 2.874,55
1	Motorista	7825-10	R\$ 4.060,94
2	Atendente de caixa	4211-25	R\$ 5.700,91
12			
Custo total mensal			R\$ 37.449,72
Rateio do Custo			
		Quant. Refeição (mês)	Custo Mensal
Desjejum - (17,97%)		3.159	R\$ 2,13
Almoço -(82,03%)		7.954	R\$ 3,86
Metodologia de Cálculo: O custo total mensal da despesa multiplicado pelo percentual de representatividade de cada refeição, dividido pelo quantitativo mensal de refeições.			

ANEXO - II				
GÊNERO ALIMENTÍCIO				
DESJEJUM				
RECEITA	PER CAPITA (G/ML)	PREÇO KG/L	CUSTO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL
Café c/leite (1 copo)	0,200	R\$ 48,00	R\$ 9,60	22
Achocolatado / Suco (1 copo)	0,200	R\$ 17,00	R\$ 3,40	22
Chá (sachê)	0,200	R\$ 3,49	R\$ 0,70	22
Pão francês (2 und)	0,100	R\$ 14,99	R\$ 1,50	22
Pão Massa fina (2 und)	0,100	R\$ 14,99	R\$ 1,50	10
Pão de forma (4 fatias)	0,100	R\$ 12,99	R\$ 1,30	12
Maçã (1 und)	0,080	R\$ 14,99	R\$ 1,20	4
Molho de salsicha/Came (2 porção)	0,100	R\$ 16,79	R\$ 1,68	5
Melancia (1 fatia)	0,150	R\$ 3,99	R\$ 0,60	4
Presunto (2 fatias)	0,050	R\$ 29,99	R\$ 1,50	4
Mamão (1 porção)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	2
Patê (2 porções)	0,100	R\$ 12,99	R\$ 1,30	4
Mingau	0,180	R\$ 10,98	R\$ 1,98	4
Iogurte (01 unidade)	0,060	R\$ 5,99	R\$ 0,36	2
Melão (1 fatia)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	4
Ovo(1 und)	0,050	R\$ 26,00	R\$ 1,30	4
Tuberculo (1 porção)	0,120	R\$ 4,99	R\$ 0,60	16
Banana (1 und)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	4
Queijo mussarela (2 fatias)	0,050	R\$ 48,00	R\$ 2,40	4
Valor médio calculado com base na Per capita e Incidência				R\$ 4,00

ANEXO - II					
GÊNERO ALIMENTÍCIO					
ALMOÇO					
RECEITA	COMPONENTES	PER CAPTA (G/ML)	PREÇO KG/L	CUSTOS	INCIDÊNCIA MENSAL
Salada	Crua (<i>alfaca, repolho, tomate</i>)	0,080	R\$ 15,97	R\$ 1,28	22
	Cozida (<i>batata, ervilha, milho</i>)	0,100	R\$ 13,57	R\$ 1,36	22
Prato principal (Proteína)	Av e sem Osso	0,180	R\$ 18,00	R\$ 3,24	7
	Acém	0,180	R\$ 26,99	R\$ 4,86	1
	Patinho	0,180	R\$ 38,00	R\$ 6,84	4
	Linguiça de frango/Steak	0,180	R\$ 15,00	R\$ 2,70	2
	Fígado/Língua	0,180	R\$ 12,00	R\$ 2,16	1
	Paleta sem osso	0,180	R\$ 25,99	R\$ 4,68	2
	Agulha	0,240	R\$ 22,00	R\$ 5,28	1
	Peixe	0,180	R\$ 28,00	R\$ 5,04	4
	Lagarto	0,180	R\$ 34,00	R\$ 6,12	4
	Av es com osso	0,240	R\$ 9,89	R\$ 2,37	5
	Musculo	0,180	R\$ 26,00	R\$ 4,68	2
	Feijoada completa	0,240	R\$ 20,98	R\$ 5,04	4
	Coxão Duro/Coxão Mole	0,180	R\$ 27,00	R\$ 4,86	3
	Carne Suína	0,180	R\$ 18,00	R\$ 3,24	1
Vegetariano	Berinjela	0,180	R\$ 5,99	R\$ 1,08	2
	Carne de soja	0,180	R\$ 12,98	R\$ 2,34	13
	Omelete/ Suflês	0,180	R\$ 6,29	R\$ 1,13	2
	Grão de bico/Lentilha	0,180	R\$ 9,98	R\$ 1,80	3
Guarnição	Espaguete ao alho e óleo/Molho	0,060	R\$ 6,99	R\$ 0,42	7
	Macarrão Parafuso	0,060	R\$ 8,49	R\$ 0,51	4
	Tropeiro/Baião de Dois	0,060	R\$ 12,00	R\$ 0,51	3
	Vatapá/Creme/Purê	0,100	R\$ 12,99	R\$ 1,30	6
Acompanhamentos	Aroz tipo 1	0,060	R\$ 7,29	R\$ 0,44	22
	Aroz integral tipo 1	0,060	R\$ 6,49	R\$ 0,39	4
	Farofa	0,060	R\$ 8,78	R\$ 0,53	22
	Feijão carioca ou jalo	0,060	R\$ 6,99	R\$ 0,42	22
Sobremesa	Gelatina	0,030	R\$ 6,99	R\$ 0,21	2
	Docinho	0,030	R\$ 18,00	R\$ 0,54	6
	Melancia (porção)	0,150	R\$ 3,99	R\$ 0,60	4
	Melão (1 porção)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	4
	Laranja (1 und)	0,150	R\$ 3,99	R\$ 0,60	4
Suco	Maracujá (copo)	0,250	R\$ 22,00	R\$ 1,83	4
	Acerola (copo)	0,250	R\$ 14,00	R\$ 1,17	4
	Taperebá (copo)	0,250	R\$ 14,00	R\$ 1,17	4
	Goiaba (copo)	0,250	R\$ 13,00	R\$ 1,08	4
	Cupuaçu (copo)	0,250	R\$ 18,00	R\$ 1,50	4
Valor médio calculado com base na Per capita e Incidência					R\$ 7,50

ANEXO - III				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS				
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL	Depreciação mensal
Carro Furgão para transporte	R\$ 121.000,00	1	R\$ 121.000,00	R\$ 1.008,33
Monobloco açougue	R\$ 425,00	6	R\$ 2.550,00	R\$ 21,25
Fogão de 6 bocas industrial	R\$ 7.000,00	1	R\$ 7.000,00	R\$ 58,33
Fogão 4 bocas cada industrial	R\$ 5.100,00	2	R\$ 10.200,00	R\$ 85,00
Forno Combinado	R\$ 30.000,00	1	R\$ 30.000,00	R\$ 250,00
Pass-through quente	R\$ 12.000,00	2	R\$ 24.000,00	R\$ 200,00
Freezer horizontal	R\$ 4.287,18	1	R\$ 4.287,18	R\$ 71,45
Freezer suco	R\$ 3.039,66	1	R\$ 3.039,66	R\$ 50,66
Suqueira 10 litros 02 cubas	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	R\$ 50,00
Bebedouro de 2 torneiras	R\$ 2.907,00	2	R\$ 5.814,00	R\$ 48,45
Garrafa térmica grande	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	R\$ 7,50
Cafeteira inox industrial 6 litros	R\$ 700,00	2	R\$ 1.400,00	R\$ 11,67
Garrafa térmica pequena	R\$ 120,00	2	R\$ 240,00	R\$ 2,00
Garrafa térmica inox	R\$ 370,00	2	R\$ 740,00	R\$ 6,17
Jogo de mesa e cadeira	R\$ 280,00	50	R\$ 14.000,00	R\$ 116,67
Palete	R\$ 130,00	6	R\$ 780,00	R\$ 6,50
Prateleira	R\$ 297,00	4	R\$ 1.188,00	R\$ 9,90
Mesa escritório pequena com gavet	R\$ 776,00	2	R\$ 1.552,00	R\$ 12,93
Cadeira escritório	R\$ 404,00	4	R\$ 1.616,00	R\$ 13,47
Notebook	R\$ 2.239,00	2	R\$ 4.478,00	R\$ 37,32
Nobreak	R\$ 569,00	2	R\$ 1.138,00	R\$ 9,48
Impressora	R\$ 900,00	1	R\$ 900,00	R\$ 7,50
Leitor de código de barra	R\$ 500,00	2	R\$ 1.000,00	R\$ 16,67
Moedor de carne	R\$ 4.705,43	1	R\$ 4.705,43	R\$ 39,21
Liquidificador industrial	R\$ 1.900,00	2	R\$ 3.800,00	R\$ 31,67
Fatiador de frios	R\$ 5.858,10	1	R\$ 5.858,10	R\$ 48,82
TOTAL			R\$ 137.186,37	R\$ 1.212,61
Rateio do Custo				
	Quant. Refeição (mês)		Custo Mensal	
Desjejum - (17,97%)	3.159	R\$	0,07	
Almoço - (82,03%)	7.954	R\$	0,13	
Metodologia de Cálculo: O custo total mensal da despesa multiplicado pelo percentual de representatividade de cada refeição, dividido pelo quantitativo mensal de refeições.				

Anexo IV			
Relação de Utensílios			
PRODUTOS	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL
Faca	500	R\$ 7,00	R\$ 291,67
Garfo	500	R\$ 4,00	R\$ 166,67
Colher	50	R\$ 3,50	R\$ 14,58
Bandeja	100	R\$ 23,00	R\$ 191,67
Prato Raso	500	R\$ 14,00	R\$ 583,33
Pegador de servir	8	R\$ 18,00	R\$ 12,00
Colher de servir	10	R\$ 12,00	R\$ 10,00
Concha de servir	6	R\$ 26,41	R\$ 13,21
Escumadeira de servir	4	R\$ 26,00	R\$ 8,67
Cuba com tampa 1/1 rasa	6	R\$ 250,00	R\$ 125,00
Cuba c tampa 1/1 grande	6	R\$ 300,00	R\$ 150,00
Cuba c tampa 1/1 Pequena	4	R\$ 200,00	R\$ 66,67
Cuba c tampa 1/1 média	6	R\$ 250,00	R\$ 125,00
Cuba c tampa dieta 1/2	4	R\$ 183,73	R\$ 61,24
Panela grande 90 lt	4	R\$ 760,00	R\$ 253,33
Panela média	6	R\$ 340,00	R\$ 170,00
Panela Pequena	6	R\$ 300,00	R\$ 150,00
Frigideira industrial	2	R\$ 145,00	R\$ 24,17
Escorredor grande	2	R\$ 180,00	R\$ 30,00
Escorredor médio	2	R\$ 73,00	R\$ 12,17
Assadeira média	4	R\$ 70,00	R\$ 23,33
Assadeira industrial	4	R\$ 89,10	R\$ 29,70
Caixa com tampa para amostra	2	R\$ 50,00	R\$ 8,33
Recipiente organizador grande com tampa	4	R\$ 94,50	R\$ 31,50
Recipiente organizador médio com tampa	4	R\$ 70,00	R\$ 23,33
Suporte de coador de café	2	R\$ 24,00	R\$ 4,00
Lixeira grande	10	R\$ 620,00	R\$ 516,67
Lixeira pequena	4	R\$ 400,00	R\$ 133,33
Suporte para sabonete de parede	6	R\$ 32,90	R\$ 16,45
Suporte para papel toalha	6	R\$ 33,90	R\$ 16,95
Colher remo de Polietileno	2	R\$ 70,00	R\$ 11,67
Tábuas de corte de polietileno cores variadas	6	R\$ 50,00	R\$ 25,00
Facas de corte	6	R\$ 30,00	R\$ 15,00
Coador grande	2	R\$ 20,00	R\$ 3,33
Suporte para álcool em gel	4	R\$ 30,00	R\$ 10,00
Totem para álcool em gel	2	R\$ 300,00	R\$ 50,00
Hot box para transporte de alimentos	2	R\$ 900,00	R\$ 150,00
TOTAL	1796		R\$ 3.527,97
Rateio do Custo			
	Quant. Refeição (mês)	Custo Mensal	
Desjejum - (17,97%)	3.159	R\$ 0,20	
Almoço - (82,03%)	7.954	R\$ 0,36	

Anexo V			
Relação de Materiais Diversos			
PRODUTOS	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL
AGUA SANITARIA (LITRO)	8	R\$ 4,17	R\$ 33,36
ÁLCOO 70% (UNIDADE)	8	R\$ 9,00	R\$ 72,00
ALCOOL GEL (UNIDADE)	8	R\$ 5,49	R\$ 43,92
BALDE PRETO	2	R\$ 6,29	R\$ 12,58
COPO DESCARTÁVEL (200ML)	12	R\$ 6,49	R\$ 77,88
COPO DESCARTÁVEL (250ML)	12	R\$ 8,00	R\$ 96,00
COPO DESCARTÁVEL (180ml)	5	R\$ 4,50	R\$ 22,50
COPO DESCARTÁVEL (50ML)	8	R\$ 2,90	R\$ 23,20
COLHER DESCARTÁVEL (PCT)	6	R\$ 2,99	R\$ 17,94
DESINFETANTE (2 LT)	4	R\$ 5,80	R\$ 23,20
DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO (UNIDADE)	40	R\$ 2,50	R\$ 100,00
ESPONJA DUPLA FACE (UNIDADE)	16	R\$ 1,50	R\$ 24,00
ESPONJA DE AÇO (UNIDADE)	22	R\$ 0,39	R\$ 8,58
GUARDANAPO (PACOTE)	32	R\$ 3,00	R\$ 96,00
LIMPA ALUMÍNIO (UNIDADE)	40	R\$ 3,80	R\$ 152,00
LIMPADOR MULTIUSO (UNIDADE)	12	R\$ 3,80	R\$ 45,60
LUVA DESCARTÁVEL (PACOTE C/100)	10	R\$ 1,65	R\$ 16,50
LUVA LATEX TAMANHO (CAIXA)	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
MASCARA DESCARTAVEL (PACOTE)	2	R\$ 15,00	R\$ 30,00
MEXEDOR DE CAFÉ (PACOTE)	10	R\$ 16,00	R\$ 160,00
PALITO DE DENTE (CAIXA)	15	R\$ 1,20	R\$ 18,00
PANO DE CHÃO 60X90 - UNIDADE	8	R\$ 8,00	R\$ 64,00
PANO MULTIUSO ROLO 500 MT	22	R\$ 5,00	R\$ 110,00
PAPEL FILME (ROLO GRANDE)	1	R\$ 70,00	R\$ 70,00
PAPEL INTERFOLHADO (FARDO)	4	R\$ 18,00	R\$ 72,00
PAPEL HIGIÊNICO (FARDO C/8)	4	R\$ 7,00	R\$ 28,00
PAPEL TOALHA (FARDO C/8)	2	R\$ 45,00	R\$ 90,00
RODO DE PLASTICO GRANDE	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
SABÃO EM PÓ (500G)	22	R\$ 12,00	R\$ 264,00
SABONETE LIQUIDO INODORO (BALDE 5LT)	1	R\$ 70,00	R\$ 70,00
SACO CRISTAL AMOSTRA (PACOTE)	6	R\$ 1,69	R\$ 10,14
SACO CAPA FARDO (UNIDADE)	100	R\$ 0,80	R\$ 80,00
SACO DE LIXO 200 LT (C/100 UNIDADE)	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
SACO P/TALHER (C/500 UNIDADE)	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00
SANITIZANTE (BALDE)	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
TOUCA DESCARTÁVEL (PACOTE)	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
VASSOURA DE PLASTICO (UNIDADE)	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00
TOTAL	460	R\$ 478,96	R\$ 2.597,67
Rateio do Custo			
	Quant. Refeição (mês)	Custo Mensal	
Desjejum - (17,97%)	3.159	R\$ 0,15	
Almoço -(82,03%)	7.954	R\$ 0,27	
Metodologia de Cálculo: O custo total mensal da despesa multiplicado pelo percentual de representatividade de cada refeição, dividido pelo quantitativo mensal de refeições.			

Anexo VI		
Despesas Operacionais		
DESPESA	VALOR TOTAL MENSAL	
Gás	R\$	3.100,00
Combustível	R\$	1.000,00
Outras despesas operacionais	R\$	2.000,00
Cessão Onerosa	R\$	13.736,98
	R\$	19.836,98
Rateio		
	Quant. Refeição (mês)	Custo Mensal
Desjejum - (17,97%)	3.159	R\$ 1,13
Almoço -(82,03%)	7.954	R\$ 2,05
Metodologia de Cálculo: O custo total mensal da despesa multiplicado pelo percentual de representatividade de cada refeição, dividido pelo quantitativo mensal de refeições.		

ANEXO - II
GÊNERO ALIMENTÍCIO
DESJEJUM

RECEITA	PER CAPITA (G/ML)	PREÇO KG/L	CUSTO UNITÁRIO	INCIDÊNCIA MENSAL
Café c/leite (1 copo)	0,200	R\$ 48,00	R\$ 9,60	22
Açucar	0,030	R\$ 4,00	R\$ 0,12	22
Adocante	0,005	R\$ 12,00	R\$ 0,06	22
Creme Vegetal	0,015	R\$ 16,00	R\$ 0,24	22
Achocolatado / Suco (1 copo)	0,200	R\$ 17,00	R\$ 3,40	22
Chá (sachê)	0,200	R\$ 3,49	R\$ 0,70	22
Pão francês (2 und)	0,100	R\$ 14,99	R\$ 1,50	22
Pão Massa fina (2 und)	0,100	R\$ 14,99	R\$ 1,50	10
Pão de forma (4 fatias)	0,100	R\$ 12,99	R\$ 1,30	12
Maçã (1 und)	0,080	R\$ 14,99	R\$ 1,20	4
Molho de salsicha/Carne (2 porção)	0,100	R\$ 16,79	R\$ 1,68	5
Melancia (1 fatia)	0,150	R\$ 3,99	R\$ 0,60	4
Presunto (2 fatias)	0,050	R\$ 29,99	R\$ 1,50	4
Mamão (1 porção)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	2
Patê (2 porções)	0,100	R\$ 12,99	R\$ 1,30	4
Mingau	0,180	R\$ 10,98	R\$ 1,98	4
Iogurte (01 unidade)	0,060	R\$ 5,99	R\$ 0,36	2
Melão (1 fatia)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	4
Ovo(1 und)	0,050	R\$ 26,00	R\$ 1,30	4
Tuberculo (1 porção)	0,120	R\$ 4,99	R\$ 0,60	16
Banana (1 und)	0,150	R\$ 5,99	R\$ 0,90	4
Queijo mussarela (2 fatias)	0,050	R\$ 48,00	R\$ 2,40	4
Valor médio calculado com base na Per capita e Incidência				R\$ 4,00

ANEXO - III				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS				
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL	Depreciação mensal
Carro Furgão para transporte	R\$ 121.000,00	1	R\$ 121.000,00	R\$ 1.008,33
Monobloco açougue	R\$ 425,00	6	R\$ 2.550,00	R\$ 21,25
Fogão de 6 bocas industrial	R\$ 7.000,00	1	R\$ 7.000,00	R\$ 58,33
Fogão 4 bocas cada industrial	R\$ 5.100,00	2	R\$ 10.200,00	R\$ 85,00
Forno Combinado	R\$ 30.000,00	1	R\$ 30.000,00	R\$ 250,00
Pass-through quente	R\$ 12.000,00	2	R\$ 24.000,00	R\$ 200,00
Freezer horizontal	R\$ 4.287,18	1	R\$ 4.287,18	R\$ 71,45
Freezer suco	R\$ 3.039,66	1	R\$ 3.039,66	R\$ 50,66
Suqueira 10 litros 02 cubas	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	R\$ 50,00
Bebedouro de 2 torneiras	R\$ 2.907,00	2	R\$ 5.814,00	R\$ 48,45
Sanducheira	R\$ 180,00	2	R\$ 360,00	R\$ 6,00
Garrafa térmica grande	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	R\$ 7,50
Cafeteira inox industrial 6 litros	R\$ 700,00	2	R\$ 1.400,00	R\$ 11,67
Garrafa térmica pequena	R\$ 120,00	2	R\$ 240,00	R\$ 2,00
Garrafa térmica inox	R\$ 370,00	2	R\$ 740,00	R\$ 6,17
Jogo de mesa e cadeira	R\$ 280,00	50	R\$ 14.000,00	R\$ 116,67
Palete	R\$ 130,00	6	R\$ 780,00	R\$ 6,50
Prateleira	R\$ 297,00	4	R\$ 1.188,00	R\$ 9,90
Mesa escritório pequena com gavet	R\$ 776,00	2	R\$ 1.552,00	R\$ 12,93
Cadeira escritório	R\$ 404,00	4	R\$ 1.616,00	R\$ 13,47
Notebook	R\$ 2.239,00	2	R\$ 4.478,00	R\$ 37,32
Nobreak	R\$ 569,00	2	R\$ 1.138,00	R\$ 9,48
Impressora	R\$ 900,00	1	R\$ 900,00	R\$ 7,50
Leitor de código de barra	R\$ 500,00	2	R\$ 1.000,00	R\$ 16,67
Moedor de carne	R\$ 4.705,43	1	R\$ 4.705,43	R\$ 39,21
Liquidificador industrial	R\$ 1.900,00	2	R\$ 3.800,00	R\$ 31,67
Fatiador de frios	R\$ 5.858,10	1	R\$ 5.858,10	R\$ 48,82
TOTAL			R\$ 137.546,37	R\$ 1.218,61
Rateio do Custo				
	Quant. Refeição (mês)		Custo Mensal	
Desjejum - (17,97%)	3.159	R\$	0,07	
Almoço - (82,03%)	7.954	R\$	0,13	
Metodologia de Cálculo: O custo total mensal da despesa multiplicado pelo percentual de representatividade de cada refeição, dividido pelo quantitativo mensal de refeições.				

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês /Massa fina (100g)	Pão francês / Forma (100g)	Massa fina / Integral (100g)	Pão francês /Massa fina (100g)	Pão francês / Forma (100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta (150g) Molho de Salsicha (100g) Pupunha (120g) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Presunto (50g) Mingau de mungunzá (180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Patê de frango (100g) <i>(contém lactose)</i> Cuscuz Paulista (120g)	Fruta (150g) Ovos mexidos (50g) Batata doce cozida (120g)	Fruta (150g) Queijo (50g) Bolo (120g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	
ALMOÇO	SALADA	Crua (alface, tomate, pepino)80g/cozida (batata, cenoura, feijão de corda)100g	Crua (repolho, alface, abobora ralada)80g/cozida (beterraba, repolho roxo, batata doce)100g	Crua (alface, tomate, acelga)80g/cozida (feijão fraldinha, ervilha e cenoura)100g	Crua (alface americana, tomate cereja, pepino) 80g/cozida (batata, brócolis, repolho refogado)100g	Crua (alface, tomate e pepino) 80g/cozida (abobora, repolho, grão de bico) 100g	
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	Frango à caçarola (180g)	Linguiça de frango acebolada (180g)	Pirarucu de casaca (180g)	Coxa s/coxa à Copacabana (240g) <i>(empanada c/flocos de milho)</i>	Feijoada completa(240g)
		2ª OPÇÃO	Bife de Panela (180g)	Guisadinho de carne c/legumes(180g)	Lagarto ao molho madeira(180g)	Estrogonofe de carne <i>(contém lactose)</i> (180g)	Escondidinho de Frango (180g)
		Vegetariano	Berinjela ensopada(180g)	Carne de soja c/batatas(180g)	Omelete de legumes(180g)	Ensopado de grão de bico(180g)	Bolinho de Feijão com Carne de Soja(180g)
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	
	GUARNIÇÃO	Creme de Abobora(100g)	Espaguete ao sugo <i>(contém glúten)</i> (60g)	Vatapá(100g)	Macarrão parafuso <i>(contém glúten)</i> (60g)	Espaguete ao alho e óleo <i>(contém glúten)</i> (60g)	
	SOBREMESA	Fruta Melancia (150g) /Suco Abacaxi(250ml)	Gelatina (30g)/Suco Goiaba (250ml)	Fruta Melão (150g)/Suco Manga(250ml)	Docinho(30g) /Suco Cupuaçu(250ml)	Fruta Laranja(unid.) /Suco Maracujá(250ml)	

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / Integral (100g)	Pão francês / forma (100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês / forma (100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta(150g) Patê de queijo (100g) <i>(contém lactose)</i> Arroz doce(180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta(150g) Presunto(50g) Tapiocinha(120g)	Fruta(150g) Ovo frito(50g) Polenta(120g) <i>(contém lactose)</i>	Fruta (150g) Molho de carne(100g) Macaxeira cozida(120g)	Fruta(150g) Queijo(50g) Farofa de carne(120g)	
ALMOÇO	SALADA	Crua (alface, tomate, pepino)80g/cozida (batata, cenoura, feijão de corda)100g	Crua (repolho, alface, abobora ralada)80g/cozida (beterraba, repolho roxo, batata doce)100g	Crua (alface, tomate, acelga)80g/cozida (feijão fraldinha, ervilha e cenoura)100g	Crua (alface americana, tomate cereja, pepino) 80g/cozida (batata, brócolis, repolho refogado)100g	Crua (alface, tomate e pepino) 80g/cozida (abobora, repolho, grão de bico) 100g	
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	Filé de frango grelhado(180g)	Isca de fígado acebolado(180g)	Pirarucu frito(180g)	Coxa s/coxa à Francesa (240g) <i>(c/molho de presunto e ervilha)</i>	Feijoada completa(240g)
		2ª OPÇÃO	Lasanha à bolonhesa (180g)	Frango desfiado c/legumes (180g)	Bife ao molho shoyo(180g)	Carne à delícia(180g)	Carne a churrascada(180g)
		Vegetariano	Lasanha de soja(140g)	Suflê de legumes(180g)	Batata recheada (140g)	Soja à delícia (180g)	Trouxinha de soja (140g)
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	
	GUARNIÇÃO	Creme de frango (100) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Macarrão parafuso (60) <i>(contém glúten)</i>	Tropeiro(60g) <i>(contém glúten)</i>	Espaguete ao alho e óleo (60g)(<i>contém glúten</i>)	Purê de abóbora(100g)	
	SOBREMESA	Fruta (150g)/Suco Abacaxi Acerola (250ml)	Docinho (30g) /Suco Cajú(250ml)	Fruta Banana (unid.) /Suco Cupuaçu(250ml)	Goiabada(30g) /Suco Manga(250ml)	Fruta Laranja (unid.) /Suco Goiaba (250ml)	

UNIDADE: UFAM MEDICINA/ENFERMAGEM
3ª SEMANA

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite/Suco/Chá (200ml)	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	Café / Leite / Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / Pão de forma(100g)	Pão francês / forma(100g)	Massa fina /Massa fina(100g)	Pão francês / Pão integral(100g)	Pão francês / Pão de hamburguer(100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta(150g) Presunto(50g) Mingau de aveia(180ml) <i>(contém lactose)</i>	Fruta(150g) Queijo(50g) Farofa de ovo c/salsicha(120g)	Fruta(150g) Patê de presunto(100g) <i>(contém lactose)</i> Bolo(120g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Fruta(150g) Ovo cozido(50g) Pão de queijo(q120g)	Fruta(150g) Carne de hamburguer(100g) Banana cozida(120g)	
ALMOÇO	SALADA	Crua (alface, tomate, pepino)80g/cozida (batata, cenoura, feijão de corda)100g	Crua (repolho, alface, abobora ralada)80g/cozida (beterraba, repolho roxo, batata doce)100g	Crua (alface, tomate, acelga)80g/cozida (feijão fraldinha, ervilha e cenoura)100g	Crua (alface americana, tomate cereja, pepino) 80g/cozida (batata, brócolis, repolho refogado)100g	Crua (alface, tomate e pepino) 80g/cozida (abobora, repolho, grão de bico) 100g	
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	Salpicão de frango(180g)	Steck de Frango (180g)	Picadinho de tambaqui (180g)	Filé de frango à pizzaiolo(180)	Feijoada completa(240g)
		2ª OPÇÃO	Cubinhos de carne à pomarola(180g)	Panqueca de Carne à Bolonhesa (180g)	Lagarto ao molho shoyo (180g)	Escondidinho de carne(180g) <i>(contém lactose)</i>	Frango ao molho com Batata(180g)
		Vegetariano	Ensopado de lentilha(180g)	Panqueca de Soja(180g)	Charuto de soja(180g)	Escondidinho de carne de soja(180g)	Tabule nutritivo(180g)
	ACOMPANHAMENTO	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	
	GUARNIÇÃO	Vatapá(100g) <i>(contém lactose e glúten)</i>	Espaguete ao sugo(60g) <i>(contém glúten) Integral/</i>	Baião de dois(60g)	Macarrão parafuso(60g) <i>(contém glúten)</i>	Espaguete ao alho e óleo(60g) <i>(contém glúten)</i>	
	SOBREMESA	Fruta Melancia(150g) /Suco Taperebá(250ml)	Gelatina 30gr/Suco Goiaba(250ml)	Fruta Melão(150g) /Suco Abacaxi(250ml)	Docinho(30g) /Suco Jenipapo(250ml)	Fruta Laranja (unid./Suco Caju(250ml)	

SERVIÇOS		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
DESJEJUM	BEBIDA	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	Café/Leite / Suco/Chá (200ml)	
	ACOMPANHAMENTO	Pão francês / forma(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês /forma(100g)	Pão francês / massa fina(100g)	Pão francês /integral(100g)	
	GUARNIÇÃO	Fruta(150g) Presunto(50g) Cuscuz c/ovo(120g)	Fruta(150g) Molho de carne(100g) Batata doce cozida(120g)	Fruta(150g) Ovos frito(50g) Canjica(180ml)	Fruta (150g) Queijo(50g) Crepioica(120g)	Fruta(150g) Patê de Frango(100g) <i>(contém lactose)</i> Banana frita(120g)	
ALMOÇO	SALADA		Crua (alface, tomate, pepino)80g/cozida (batata, cenoura, feijão de corda)100g	Crua (repolho, alface, abobora ralada)80g/cozida (beterraba, repolho roxo, batata doce)100g	Crua (alface, tomate, acelga)80g/cozida (feijão fraldinha, ervilha e cenoura)100g	Crua (alface americana, tomate cereja, pepino) 80g/cozida (batata, brócolis, repolho refogado)100g	
	PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNAS)	1ª OPÇÃO	Costela Suína com abacaxi (240g)	Frango xadrez (240g)	Isca de pirarucu ao molho c/camarão(180g)	Filé de Frango ao Molho Branco(180g)	Feijoada completa(240g)
		2ª OPÇÃO	Vaca atolada (240g) <i>(c/macaxeira)</i>	Bife acebolado(180g)	Assado de panela(180g)	Carne de sol com macaxeira(180g)	Sobrecoxa assado(240g)
		Vegetariano	Lasanha de berinjela(180g)	Panqueca de carne de soja (180g)	Batata recheada (180g)	Ensopado de lentilha (180g)	Soja sofisticada (180g) <i>(c/ovo, ervilha, milho, azeitona)</i>
	ACOMPANHAMENTO		Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa (60)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)	Arroz/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Arroz Integral/Feijão/Farofa(60g)	Arroz/Feijão/Farofa (60g)
	GUARNIÇÃO		Espaguete ao alho e óleo(60g) <i>(contém glúten)</i>	Macarrão parafuso(60g) <i>(contém glúten)</i>	Baião de Dois(60g)	Espaguete ao molho (60g) <i>(contém glúten)</i>	Purê de macaxeira(100g) <i>(contém lactose e glúten)</i>
	SOBREMESA		Fruta Banana(unid.) /Suco Maracujá(250ml)	Doce de goiaba(30g) /Suco Manga(250ml)	Fruta Melancia (150g) /Suco Cupuaçu(250ml)	Docinho(30g) /Suco Acerola(250ml)	Fruta Laranja (unid./Suco Caju(250ml)



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação dos Restaurantes Universitários

Processo nº: 23105.007794/2025-26
Interessado: Simonete Guimarães D'avila

DESPACHO

Declaração de Prestação de serviços

Declaramos para devidos fins, que a empresa S. Guimarães D'Avila LTDA, inscrita no CNPJ 10.701.998.0001-05, estabelecida na rua Gonçalves Ledo, 498 no bairro Espírito Santo - cidade de Coari-Amazonas, E-mail sbezerra.refeições@gmail.com prestou serviços para a Pessoa Jurídica Fundação Universidade do Amazonas – Pró-reitoria de Assistência Estudantil -PROAE CNPJ. 04,378,626/0001-97. Desta forma atestamos que os serviços abaixo discriminados foram prestados de forma satisfatória, com eficiência e qualidade durante a execução do contrato, N.º 021/2022 e no contrato emergencial N.º 015/2024

Endereço da execução do Serviço: Av. Ayrão, 1425 – Praça 14 de janeiro, CEP 69025-050- Restaurante Universitário da Faculdade de Medicina, Odontologia e Escola de Enfermagem .

Nutricionista Responsável Técnica da empresa: Sintia Meire Cunha dos Santos CRN 3838.

Inscrição no CRN7 (PJ):0921

Objeto do Contrato: Fornecimento de refeições prontas e transportadas, incluindo preparo e distribuição para a comunidade universitária das Faculdades de Medicina, Odontologia e Escola de Enfermagem em Manaus

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SAÚDE /UFAM				
CONTRATOS	TIPO DE SERVIÇOS PRESTADOS	QUANTITATIVO TOTAL POR UNIDADE DE MEDIDA	PERÍODO DE EXECUÇÃO	Total Geral
Nº 21/22	DESJEJUM	36.126	22/05/22 a 02/05/24	193.585
	ALMOÇO	101.179	22/05/22 a 02/05/24	
Nº 15/24 Emergencial	DESEJUM	15.984	03/05/24 a 18/12/24	
	ALMOÇO	40, 296	03/05/24 a 18/1224	

Manaus, 24 de fevereiro de 2025.

Marluce Sampaio Cavalcante Tupinambá

Gestora de Contrato

Edilene Lima Grijó

Fiscal Técnica

Wendell Almeida da Silva

Fiscal Administrativo



Documento assinado eletronicamente por **Marluce Sampaio Cavalcante Tupinambá, Técnico em Nutrição e Dietética**, em 24/02/2025, às 09:13, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wendell de Almeida da Silva, Assistente em Administração**, em 24/02/2025, às 09:26, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Edilene Lima Grijó, Nutricionista/habilitação**, em 24/02/2025, às 10:05, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2469140** e o código CRC **E8CD0E2B**.

Avenida General Rodrigo Octávio, 6200 - Bairro Coroado I Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Prédio Administrativo da Reitoria (Térreo), Setor Norte - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 1795 ou 99122-8231

CEP 69080-900, Manaus/AM, ru@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.007794/2025-26

SEI nº 2469140



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação dos Restaurantes Universitários

Processo nº: 23105.007794/2025-26

Interessado: Simonete Guimarães D'avila

DESPACHO

Declaração de Prestação de serviços

Declaramos para devidos fins, que a empresa S. Guimarães D'Avila LTDA, Inscrita no CNPJ 10.701.998.0001-05, estabelecida na rua Gonçalves Ledo,498 no bairro Espirito Santo - cidade de Coari-Amazonas, E-mail sbezerra.refeições@gmail.com prestou serviços para a Pessoa Jurídica Fundação Universidade do Amazonas – Pró-reitoria de Assistência Estudantil -PROAE CNPJ. 04,378,626/0001-97. Desta forma atestamos que os serviços abaixo discriminados foram prestados de forma satisfatória, com eficiência e qualidade durante a execução do contrato, N º 021/2022 e no contrato emergencial Nº 015/2024

Endereço da execução do Serviço: Av. Ayrão, 1425 – Praça 14 de janeiro, CEP 69025-050- Restaurante Universitário da Faculdade de Medicina, Odontologia e Escola de Enfermagem .

Nutricionista Responsável Técnica da empresa: Sintia Meire Cunha dos Santos CRN 3838.

Inscrição no CRN7 (PJ):0921

Objeto do Contrato: Fornecimento de refeições prontas e transportadas, incluindo preparo e distribuição para a comunidade universitária das Faculdades de Medicina, Odontologia e Escola de Enfermagem em Manaus

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SAÚDE /UFAM				
CONTRATOS	TIPO DE SERVIÇOS PRESTADOS	QUANTITATIVO TOTAL POR UNIDADE DE MEDIDA	PERÍODO DE EXECUÇÃO	Total Geral
Nº 21/22	DESJEJUM	36.126	22/05/22 a 02/05/24	193.585
	ALMOÇO	101.179	22/05/22 a 02/05/24	
Nº 15/24 Emergencial	DESEJUM	15.984	03/05/24 a 18/12/24	
	ALMOÇO	40, 296	03/05/24 a 18/1224	

Manaus, 24 de fevereiro de 2025.

Marluce Sampaio Cavalcante Tupinambá

Gestora de Contrato

Edilene Lima Grijó

Fiscal Técnica

Wendell Almeida da Silva

Fiscal Administrativo



Documento assinado eletronicamente por **Marluce Sampaio Cavalcante Tupinambá, Técnico em Nutrição e Dietética**, em 24/02/2025, às 09:13, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wendell de Almeida da Silva, Assistente em Administração**, em 24/02/2025, às 09:26, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Edilene Lima Grijo, Nutricionista/habilitação**, em 24/02/2025, às 10:05, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2469140** e o código CRC **E8CD0E2B**.

Avenida General Rodrigo Octávio, 6200 - Bairro Coroado I Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Prédio Administrativo da Reitoria (Térreo), Setor Norte - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 1795 ou 99122-8231

CEP 69080-900, Manaus/AM, ru@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.007794/2025-26

SEI nº 2469140



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC - AP - AM - PA - RO - RR

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2025

UF DO REGISTRO: AM

REGISTRADA NO CRN-7 EM: 28/05/2018

SOB O Nº PJ/0921

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:

S GUIMARAES D AVILA LTDA

Nome Fantasia:

SABORES DA SI

Endereço da Matriz: Rua Gonçalves Lêdo, 498, BAIRRO:ESPIRITO SANTO - COARI/AM CEP: 69.460-000

CNPJ Matriz:

10.701.998/0001-05

Endereço da Filial:

CNPJ Filial:

Capital Social da Matriz:

R\$ 300.000,00 (TREZENTOS MIL REAIS).

Capital Social da Filial:

Objeto Social:

56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos

Ramo de atividade relacionado ao registro:

56.20-1-01-FORNEC DE ALIM PREPARADOS P. P/ EMPRESA

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A)
PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Nome:

SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS

Inscrito em 03/06/2011, no CRN-7 sob o nº 3838

Responsabilidade Técnica concedida em: 27/02/2018

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

(ASSINADO DIGITALMENTE)
Yonah Lêda Vieira Figueira
Presidente do CRN-7



CRR-0740/2024

Belém/PA, 08 de maio de 2024

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PROFISSIONAIS

Pelo presente instrumento particular de contrato de prestação de serviços, de um lado, **S GUIMARÃES D'AVILA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o número 10.701.998/0001-05, com sede na Rua Gonçalves Lêdo, 498 bairro Espírito Santo Coari AM, neste ato representada por sua representante legal Simonete Guimarães D'avila, brasileira, empresária, portadora da cédula de identidade RG 0724954-3, CPF 272.976,592-15, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado, **SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS**, profissional devidamente habilitado(a) para o exercício da profissão de nutricionista, inscrito(a) no CPF sob o número 276.403.962-04 e no Conselho Regional de Nutrição (CRN) sob o número 3838, residente e domiciliado(a) no Conjunto Tambaú 302 bloco 18, bairro Cidade Nova Manaus AM, doravante denominado(a) **CONTRATADO(A)**, resolvem firmar o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição pelo(a) CONTRATADO(A) para a CONTRATANTE, com a seguinte carga horária e atribuições: a) Jornada de trabalho de **30 (trinta) horas semanais**; b) Elaboração de cardápios das unidades que mantêm contratos com a CONTRATANTE; c) Gerenciamento do programa de gestão e administração dos refeitórios sob responsabilidade da CONTRATANTE; d) Atuação como responsável técnica da empresa junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7)**; e) Outras atividades correlatas ao exercício da profissão, conforme necessidade da CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O presente contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, iniciando-se em **12/02/2025** e encerrando-se em **12/02/2026**, podendo ser prorrogado automaticamente por períodos sucessivos de igual duração, salvo manifestação contrária de qualquer das partes com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** do término da vigência.

CLÁUSULA TERCEIRA - REMUNERAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO

3.1. Pela prestação dos serviços ora contratados, a CONTRATANTE pagará ao(à) CONTRATADO(A) a quantia mensal de **R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais)**, mediante depósito bancário na conta de titularidade do(a) CONTRATADO(A) ou outra forma previamente acordada entre as partes. 3.2. Os pagamentos serão realizados até o dia 10 de cada mês subsequente ao da prestação dos serviços. 3.3. Sobre o valor contratado incidirão os tributos e encargos previstos na legislação vigente, ficando o(a) CONTRATADO(A) responsável pelo recolhimento dos tributos devidos.

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Disponibilizar ao(à) CONTRATADO(A) as informações e os recursos necessários para a execução dos serviços contratados. 4.2. Efetuar o pagamento da remuneração nos prazos estipulados neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A)

5.1. Executar os serviços de forma profissional, eficiente e de acordo com as normas técnicas e éticas aplicáveis à profissão de nutricionista. 5.2. Manter sigilo sobre as informações confidenciais da CONTRATANTE e das unidades atendidas. 5.3. Exercer a função de responsável técnica da empresa junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7)**, cumprindo todas as exigências regulamentares aplicáveis.

CLÁUSULA SEXTA - RESCISÃO

6.1. O presente contrato poderá ser rescindido por qualquer das partes mediante notificação escrita com antecedência mínima de **30 (trinta) dias**. 6.2. O contrato poderá ser rescindido de imediato, sem aviso prévio, caso haja descumprimento de suas cláusulas por qualquer das partes.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. O presente contrato não gera vínculo empregatício entre as partes, sendo a relação estabelecida de natureza exclusivamente autônoma e contratual. 7.2. Qualquer alteração neste contrato deverá ser formalizada por meio de termo aditivo assinado por ambas as partes.

CLÁUSULA OITAVA - FORO

8.1. Para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste contrato, as partes elegem o foro da comarca de Manaus, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento em duas vias de igual teor e forma.

Coari, 12 de fevereiro de 2025.

SIMONETE
GUIMARAES D
AVILA:27297659215

Assinado de forma digital por
SIMONETE GUIMARAES D
AVILA:27297659215
Dados: 2025.02.12 17:25:38
-03'00'

Documento assinado digitalmente
 SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS
Data: 12/02/2025 17:36:51 -0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

CONTRATANTE:
S GUIMARÃES D'AVILA LTDA
CNPJ; 10.701.998/0001-05
Simonete Guimarães D'avila

CONTRATADA
SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS
CPF: 276.403.962-04
CRN: 3838

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
7ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 3838

NOME:

SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS

OBSERVAÇÕES:

Sintia Meire Cunha dos Santos

ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA



REGISTRO GERAL

ORGÃO EXPEDIDOR

DATA DE EXPEDIÇÃO CPF

www.bitcard.com.br

09150803

SSP

13/01/1994

276.403.962-34

FILIAÇÃO

CARLOS LOPES DOS SANTOS FILHO

ALBERTINA CUNHA DOS SANTOS

NACIONALIDADE

NATURALIDADE

DATA DE NASCIMENTO

BRASILEIRA

MANAUS/AM

15 / 05 / 1970

CONCLUSÃO DO CURSO ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF

19/02/2011

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO

Belém/Pa, 06 de junho de 2011

Aldair da Silva Guterres

Presidente CRN7

www.cfn.org.br



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

CERTIDÃO Nº 49958

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, regulamentada pelo Decreto-Lei nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, **CERTIFICA** para fins de comprovação, que **SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS**, encontra-se regularmente inscrito(a) no CRN-7 sob o número de registro **3838**, e quite com a suas obrigações financeiras até a presente data.

Atenciosamente,

Belém/PA, 30 de março de 2025

(ASSINADO DIGITALMENTE)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

CRN-7: 0181

Presidente do CRN-7

Esta certidão tem validade até **28/04/2025 09:49:00**.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:
www.crn7.org.br >> Auto Serviços >> Conferência de Certidão
Esta certidão está registrada sob o nº **49958**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937
CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA
TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016
E-MAIL: registro@crn7.org.br
SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC - AP - AM - PA - RO - RR

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2025

UF DO REGISTRO: AM

REGISTRADA NO CRN-7 EM: 28/05/2018

SOB O Nº PJ/0921

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:

S GUIMARAES D AVILA LTDA

Nome Fantasia:

SABORES DA SI

Endereço da Matriz: Rua Gonçalves Lêdo, 498, BAIRRO:ESPIRITO SANTO - COARI/AM CEP: 69.460-000

CNPJ Matriz:

10.701.998/0001-05

Endereço da Filial:

CNPJ Filial:

Capital Social da Matriz:

R\$ 300.000,00 (TREZENTOS MIL REAIS).

Capital Social da Filial:

Objeto Social:

56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos

Ramo de atividade relacionado ao registro:

56.20-1-01-FORNEC DE ALIM PREPARADOS P. P/ EMPRESA

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A)
PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Nome:

SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS

Inscrito em 03/06/2011, no CRN-7 sob o nº 3838

Responsabilidade Técnica concedida em: 27/02/2018

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

(ASSINADO DIGITALMENTE)
Yonah Lêda Vieira Figueira
Presidente do CRN-7



CRR-0740/2024

Belém/PA, 08 de maio de 2024

PODER JUDICIÁRIO

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS

CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÃO

FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE CRÉDITO

1º Grau

Certidão nº: **b0213450-c403-4c9e-9b93-211634e80398**

A autenticidade desta certidão pode ser confirmada pela Internet, no site

<https://sistemas.tjam.jus.br/certidaounica>

Pesquisando os registros de distribuição de feitos no sistema informatizado no Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas anteriores à data de 11/03/2025, certifico NADA CONSTAR em nome de:

S GUIMARÃES DAVILA LTDA, vinculado ao CNPJ: **10.701.998/0001-05**

Certidão expedida gratuitamente pela internet, com validade de 30 dias.

Esta certidão é emitida com consultas realizadas na base de dados dos sistemas Judiciários SAJ e PROJUDI, e é válida para Capital e todas as Comarcas da Justiça Estadual que abrangem os Municípios do Estado do Amazonas.

Manaus - Terça-feira, 11 de Março de 2025.



RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Prezada Pregoeira,

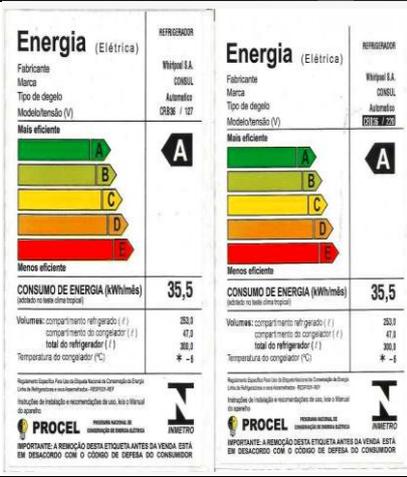
Em atendimento a exigência estabelecida na cláusula 8.13 do edital do Pregão 90007/2025, que determina que os equipamentos elétricos utilizados na prestação dos serviços possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) na classe "A", conforme os requisitos estabelecidos pela Portaria Inmetro nº 148, de 28 de março de 2022, vimos por meio desta apresentar as devidas justificativas quanto à aplicabilidade dessa exigência aos equipamentos mencionados.

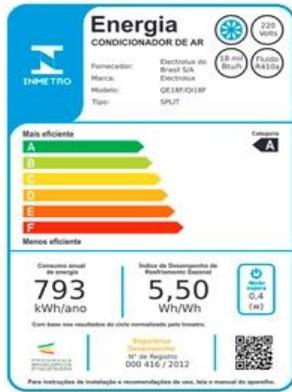
O Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), coordenado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), tem como principal objetivo fornecer informações aos consumidores sobre o desempenho e a eficiência energética de produtos, permitindo a comparação entre diferentes modelos e incentivando a escolha de opções mais eficientes. Os produtos contemplados pelo PBE podem exibir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), a qual classifica o desempenho energético em uma escala de "A" (mais eficiente) a "G" (menos eficiente), sendo que, para determinados equipamentos, a etiquetagem é de caráter compulsório.

Contudo, ressaltamos que nem todos os equipamentos elétricos disponíveis no mercado estão sujeitos à regulamentação compulsória do PBE e, conseqüentemente, à certificação com a ENCE. Conforme diretrizes do Inmetro, a obrigatoriedade da etiquetagem aplica-se a produtos específicos, majoritariamente voltados ao uso residencial e comercial, tais como geladeiras, fornos micro-ondas, aparelhos de ar-condicionado, entre outros.

No caso dos equipamentos utilizados para o preparo de refeições industriais, como balcão térmico, esterilizador de pratos, refresqueira, processador de verduras, liquidificador industrial, forno combinado e pass-through quente, não há regulamentação que exija a sua certificação no âmbito do PBE, uma vez que esses itens não estão contemplados entre os produtos sujeitos à etiquetagem compulsória pelo Inmetro. Dessa forma, esses equipamentos não podem ser classificados dentro da escala de eficiência energética exigida no edital, pois não há normatização aplicável a esses produtos no contexto do PBE.

Mesmo para os equipamentos que não são obrigados a passar pelo Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), nossa empresa, alinhada com sua política de sustentabilidade e eficiência energética, priorizará a aquisição daqueles que apresentem menor consumo de energia. Dessa forma, sempre que possível, serão adquiridos equipamentos que possuam certificação de eficiência energética, comprovada por Etiquetas Nacional de Conservação de Energia (ENCE) – sob controle do Procel – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica. Além disso, na prestação de serviços, nossa empresa locará equipamentos que possuem a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), como purificadores de ar, geladeiras, freezers e aparelhos de ar-condicionado, conforme apresentado na listagem abaixo.

Item:	Descrição:							
01	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA Com refil troca fácil e sistema de proteção antibactérias, possui 2 níveis de temperaturas, natural ou gelada, retenção de partículas Classe A e eficiência bacteriológica!</p>	 <p>Desempenho Equipamento para consumo de água Fabricante: Whirlpool S. A. Unidade Eletrodomésticos Marca: Consul Modelo: CPB34A</p> <p>Eficiência Energética</p> <table border="1"> <tr> <td>Consumo de Energia 7,0 kWh/mês</td> <td>Capacidade de fornecimento de água gelada 0,2 l/h</td> <td>Eficiência Energética 0,25 kW/l</td> </tr> </table> <p>Eficiência em Melhoria da Qualidade da Água</p> <table border="1"> <tr> <td>Com Redução de cloro livre</td> <td>Retenção de partículas Classe A (de 0,5 µm até 1 µm)</td> <td>Com Eficiência Bacteriológica</td> </tr> </table> <p>Segurança Saúde OCF 0118 Registro nº 000622/2017</p> <p>PROCEL PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM</p> <p>Instruções de instalação e recomendações de uso, leia o manual do aparelho</p>	Consumo de Energia 7,0 kWh/mês	Capacidade de fornecimento de água gelada 0,2 l/h	Eficiência Energética 0,25 kW/l	Com Redução de cloro livre	Retenção de partículas Classe A (de 0,5 µm até 1 µm)	Com Eficiência Bacteriológica
Consumo de Energia 7,0 kWh/mês	Capacidade de fornecimento de água gelada 0,2 l/h	Eficiência Energética 0,25 kW/l						
Com Redução de cloro livre	Retenção de partículas Classe A (de 0,5 µm até 1 µm)	Com Eficiência Bacteriológica						
02	<p>GELADEIRA Geladeira Consul Frost Free 300 litros Branca com Freezer Supercapacidade - CRB36.,</p>	 <p>Energia (Elétrica) REFRIGERADOR</p> <p>Fabricante: Whirlpool S.A. Marca: CONSUL Tipo de degelo: Automático Modelo/versão (V): DREK / 107</p> <p>Mais eficiente: A Menos eficiente: E</p> <p>CONSUMO DE ENERGIA (kWh/mês) (calculado no modo normal): 35,5</p> <p>Volumes: compartimento refrigerado (l): 233 compartimento do congelador (l): 47,3 total do refrigerador (l): 300,3 Temperatura do congelador (°C): * -1</p> <p>Energia (Elétrica) FREEZER</p> <p>Fabricante: Whirlpool S.A. Marca: CONSUL Tipo de degelo: Automático Modelo/versão (V): ESTE 820</p> <p>Mais eficiente: A Menos eficiente: E</p> <p>CONSUMO DE ENERGIA (kWh/mês) (calculado no modo normal): 35,5</p> <p>Volumes: compartimento refrigerado (l): 233 compartimento do congelador (l): 47,3 total do refrigerador (l): 300,3 Temperatura do congelador (°C): * -1</p> <p>PROCEL PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM</p> <p>INFORMANTE: A REMOÇÃO DESTA ETIQUETA ANTES DA VENDA É UMA VIOLAÇÃO DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR</p>						
03	<p>FREEZERS O Freezer Horizontal CHA31 com 309 litros possui controle eletrônico, para você programar a temperatura facilmente. Flexível, permite escolher entre os modos freezer ou refrigerador, de acordo com a sua necessidade. É prático de limpar com o dreno frontal e possui 4 rodinhas nos pés, que facilitam a movimentação do produto. Também é super econômico, pois tem classificação energética A, além do interior feito com liga metálica de alta resistência</p>	 <p>Energia CONGELADOR</p> <p>Fornecedor: Springer Carrier Ltda Marca: Midea Modelo: RCFB21 Tipo de Degelo: Manual</p> <p>Mais eficiente: A+++ Menos eficiente: C</p> <p>Consumo mensal de energia: 19,8 kWh/mês</p> <p>Volume do congelador: 205 litros</p> <p>Temperatura do Congelador: -18°C</p> <p>PROCEL PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM</p> <p>Segurança Saúde Nº de Registro: 003109/2016</p> <p>Instruções de instalação e recomendações de uso, leia o manual do aparelho.</p>						

04	AR CONDICIONADO Ar-Condicionado Split Electrolux Inverter 18.000 Btus Frio, Classe A, 220V, Branco - QI18F/QE18F	
05	BEBEDOURO TORRE 1 TORNEIRA COM GARRAÇÃO	
06	FORNO COMBINADO	
07	PASS-THROUGH QUENTE	
08	SUQUEIRA 10 LITROS 02 CUBAS	
09	BALCÃO TÉRMICO	
10	ESTERELIZADOR DE PRATOS	
11	COMPUTADOR	
12	PROCESSADOR DE VERDURAS	
13	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	

Manaus Am, 02 de abril de 2025

SIMONETE
GUIMARAES D
AVILA:27297659215

Assinado de forma digital por
SIMONETE GUIMARAES D
AVILA:27297659215
Dados: 2025.04.01 15:45:57
-03'00'

DECLARAÇÃO PROPOSTA ECONÔMICA INTEGRA CUSTOS PARA ATENDIMENTO DE DIREITOS TRABALHISTAS.**Pregão Eletrônico Nº 90007/2025**

A empresa S, Guimarães D'avila Ltda, inscrita no CNPJ nº 10.701.998/0001-05, por intermédio de sua representante legal, senhora Simonete Bezerra Guimarães D'avila, portadora do CPF nº 272.976.592-15, declara para todos fins que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Manaus Am, 10 de abril de 2025.

SIMONETE
GUIMARAES D
AVILA:27297659215

Assinado de forma digital por
SIMONETE GUIMARAES D
AVILA:27297659215
Dados: 2025.04.02 09:13:49
-03'00'

ANEXO III- DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

Declaramos para os devidos fins que conhecemos as condições locais para execução do objeto, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Coari AM, 02 de abril 2025

 Documento assinado digitalmente
SINTIA MEIRE CUNHA DOS SANTOS
Data: 02/04/2025 08:19:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sintia Meire Cunha dos Santos

CRN: 3838

Senhora Pregoeira,

Manaus AM, 03 de abril de 2025

Em atenção à 6ª Solicitação de Parecer Técnico referente ao Pregão Eletrônico nº 90007/2025 – RU SAÚDE, encaminhamos os documentos comprobatórios necessários ao atendimento do referido parecer conforme segue:

Qualificação Técnica

Conforme informado no chat, os documentos de habilitação relativos à capacidade técnica estão devidamente anexados no SICAF, em conformidade com a instrução normativa vigente. Destaca-se que os documentos de natureza pessoal serão inseridos exclusivamente no referido sistema. Contudo, em atendimento à solicitação da diligência, encaminhamos, em anexo, os documentos pertinentes à habilitação técnica, conforme relacionados abaixo.

- 1. Cláusula 9.35**, em cumprimento a cláusula 9.35 do Termo de Referência, anexamos a Certidão de Registro e Regularidade (CRR) de nossa empresa, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7) (**Documento 1**). Tal documento comprova a regularidade da inscrição de nossa empresa junto ao respectivo órgão fiscalizador.

2. Cláusula 9.36 – Comprovação da Capacitação Técnico-Profissional

Para fins de atendimento ao disposto na Cláusula 9.36, apresentamos os seguintes documentos comprobatórios:

- Contrato de prestação de serviços celebrado com a nutricionista Sra. Síntia Meire Cunha dos Santos, acompanhado da respectiva Certidão de Regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutrição (**Documento 2**);
- Certidão de Registro e Regularidade (CRR), emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7) (**Documento 3**).

- o Atestado de Capacidade Técnica, emitido pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), que certifica a atuação e a responsabilidade técnica da profissional nos Contratos nº 21/2022 e nº 15/2024, cujo objeto é similar ao do Pregão nº 90007/2025 **(Documento 4)**.

No âmbito dos processos licitatórios, a exigência de qualificação técnica tem como principal objetivo garantir que os profissionais responsáveis pela execução do contrato possuam experiência e aptidão para desempenhar suas funções com eficiência e segurança. Para isso, o atestado de responsabilidade técnica figura como um dos instrumentos essenciais para essa comprovação.

Nesse contexto, o Atestado de Capacidade Técnica emitido pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM) reveste-se de grande relevância, pois é expedido pela própria instituição contratante, atestando a atuação e a responsabilidade técnica da nutricionista Sra. Sintia Meire Cunha dos Santos nos Contratos nº 21/2022 e nº 15/2024, cujo objeto é o mesmo do Pregão nº 9007/2025. Importante destacar que o referido atestado foi assinado pela gestora do contrato, Sra. Marluce Sampaio Cavalcante Tupinambá, evidenciando que a responsabilidade técnica da profissional foi reconhecida e certificada pela própria UFAM, por meio de sua equipe de fiscalização.

Adicionalmente, a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7), reforça a habilitação e a regularidade profissional da nutricionista, conferindo dupla comprovação de sua qualificação técnica. Assim, o Atestado emitido pela UFAM, aliado à Certidão de Registro e Regularidade (CRR), deve ser considerado suficiente para fins de atendimento às exigências do edital.

- 3. Comprovação da Capacidade Técnica da Empresa – Cláusula 9.37:** Para atender ao item 9.37 do edital, anexamos o Atestado de Capacidade Técnica emitido pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), o qual atesta não apenas a competência técnica da empresa, mas também a responsabilidade técnica da nutricionista mencionada **(Documento 5)**.

4. Em atendimento ao item 1 do Parecer Técnico, segue Anexo II **(Documento 6)**.
5. Em atendimento ao item 2 do Parecer Técnico, Segue Anexo III **(Documento 7)**.
6. Em atendimento ao item 3 do Parecer Técnico, Segue Cardápio com as devidas alterações solicitadas **(Documento 8)**.

Diante da documentação apresentada, entendemos que todos os itens exigidos pelo parecer técnico foram integralmente atendidos, garantindo a regularidade e habilitação de nossa empresa.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

Atenciosamente,

SIMONETE
GUIMARAES D
AVILA:27297659215

Assinado de forma digital
por SIMONETE GUIMARAES
D AVILA:27297659215
Dados: 2025.04.03 08:34:38
-03'00'