

**TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

**COMPANHIA DE SANEAMENTO DE SERGIPE – DESO
PREGÃO Nº 534/2022**

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação para fornecimento de refeições prontas, quentinhas de qualidade tipo A (800g a 1kg), acondicionadas em embalagem de alumínio com divisórias, mais sucos naturais de 250ml.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO

2.1. Suprir a necessidade de atender, em face do Acordo Coletivo vigente, os empregados que trabalham em campo na Gerência Metropolitana de Distribuição Norte (GMDN), Gerência Metropolitana de Distribuição Sul (GMDS), Gerência Metropolitana de Produção e Manutenção de Adutoras (GMPM) e Superintendência de Sistemas de Esgotamento Sanitário (SUES);

2.2. O fornecimento de refeição a esses trabalhadores contribuem para sua qualidade de vida e produtividade na empresa, pois a alimentação saudável possibilita energia e disposição para o trabalho;

2.3. Diante da demanda apresentada nas unidades que realizam trabalhos em campo, faz-se necessário fornecer refeições em quentinhas, conforme demonstrativo e quantidades especificadas a seguir:

2.4. O fornecimento das quentinhas dar-se-á de domingo a domingo, no horário do almoço e, esporadicamente, no horário do jantar, isso quando houver necessidade de dar andamento ao trabalho de campo no horário noturno;

2.5. As refeições devem ser mantidas em embalagens de papel-alumínio com divisórias e guardadas em caixas térmicas que mantenham a temperatura ideal para o consumo, devidamente higienizadas, conforme Resolução nº 216/2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);

2.6. A aquisição de quentinhas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento será estimada em 30.000 (trinta mil) para o período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias. Esse quantitativo tem como base as solicitações mensais encaminhadas mensalmente por cada unidade.

2.7. Quadro descritivo do objeto a ser fornecido e quantidade mensal e anual estimada:

DESCRIÇÃO	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade Anual Estimada
Refeições prontas, quentinhas de qualidade tipo A acondicionadas em embalagem de papel-alumínio com divisórias. - A composição da quentinha deve ter entre 800g a 1kg, com valor nutricional entre 600 e 800 calorias, sendo: • arroz 200g; • feijão 200g; • macarrão 200g; • farofa temperada 50g; • saladas cruas e/ou cozidas 150g; • carne 150g.	2.500 und	30.000 und
Suco natural de sabor variado acondicionado em copos de plástico descartável de 250ml com tampa	2.500 und	30.000 und

2.8. A previsão orçamentária referente ao quadro demonstrativo acima encontra-se no Anexo I deste termo;

2.9. A metodologia utilizada para definição do preço que consta no Anexo I foi a média de valores.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

3.1. As refeições fornecidas deverão possuir qualidade, sabor e valor nutricional, de acordo com os padrões nutricionais diários recomendados para a vida humana, visando à boa nutrição de cada trabalhador atendido;

3.2. As quentinhas terão em suas composições carnes de primeira qualidade, fornecidas de acordo com o cronograma e especificações do quadro abaixo:

DESCRIÇÃO	PESO DA PROTEÍNA	DIAS	SUGESTÕES DE PREPARO	TIPO DA CARNE
Carne bovina	150g	2 dias na semana	Carne de panela, grelhado, bife à milanesa, estrogonofe, cozido, etc.	Contrafilé, alcatra, maminha, coxão mole, acém, músculo, fraldinha, paleta,

DESCRIÇÃO	PESO DA PROTEÍNA	DIAS	SUGESTÕES DE PREPARO	TIPO DA CARNE
Carne de frango	150g	2 dias na semana	Estrogonofes, frango à passarinho, frango grelhado, frango cozido, etc.	Peito de frango
Carne suína + carne bovina	150g	2 dias na semana	Bisteca grelhado, lombo de porco, etc.	Bisteca, lombo,
Carne de feijoadada	150g	1 vez na semana	Adição de carnes com percentual de gordura inferior a 10% (dez por cento) de seu peso.	costela suína, paio, linguiça, carne seca, lombo, etc.

3.3. Diariamente, os pratos principais deverão vir acompanhados de: porção de arroz cozido tipo 1 (200g); porção de feijão cozido tipo carioquinha (200g); macarrão ao molho ou alho e óleo do tipo espaguete ou talharim (200g); farofa temperada (50g); salada crua e/ou cozida de verduras e/ou legumes (150g);

3.4. O modo de preparo e as receitas são de escolha da CONTRATADA, estabelecidos em cardápio variado elaborado por Nutricionista do quadro profissional da empresa contratada, e entregue quando da assinatura do contrato;

3.5. Diariamente as quentinhas deverão vir acompanhadas de suco natural de sabor variado, acondicionado em copos de plástico descartável de 250ml com tampa;

3.6. Diariamente as quentinhas devem conter saladas. A CONTRATADA poderá fornecer as saladas embaladas individualmente;

3.7. A salada composta de legumes crus deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre alface, tomate, pimentão cenoura, beterraba, repolho, etc;

3.8. A salada composta de legumes cozidos deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre cenoura, batata, abóbora, chuchu, beterraba, etc;

3.9. Os talheres (facas, garfos, colher) deverão ser de material plástico e descartável. Os kits talheres deverão ser embalados em sacos plásticos de forma individual;

4. DOS PRAZOS

4.1. O prazo contratual e de execução será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, podendo ser prorrogado até o limite de 05 (cinco) anos, conforme Art.140 RILC/DESO.

5. DOS LOCAIS DE ENTREGA

5.1. A CONTRATADA deverá prestar o serviço em perfeitas condições de consumo, bem como preparar, acondicionar e entregar de domingo a domingo as quentinhas e os sucos, de acordo com a quantidade diária solicitada pela 2.0.03.04/CSSB – Coordenação de Serviço Social e Benefícios, nas unidades especificadas abaixo:

a) Gerência Metropolitana de Distribuição Norte - 4.1.02.00/GMDN
Rua Paraíba, s/n. Siqueira Campos, Aracaju/SE.

b) Gerência Metropolitana de Distribuição Sul – 4.1.03.00/GMDS
Rua José Alencar, s/n – DIA, Aracaju/SE.

c) Gerência Metropolitana de Produção e Manutenção de Adutoras – 4.1.01.00/GMPM
Rua Estrada do Sobrado s/n. Nossa Senhora do Socorro – SE

d) Superintendência de Sistemas de Esgotamento Sanitário – 4.3.00.00/SUES
Rua José Alencar, s/n – DIA, Aracaju/SE.

5.2. A contratada deverá fornecer as quentinhas nos locais especificados acima apenas quando houver solicitação da 2.0.03.04/CSSB – Coordenação de Serviço Social e Benefícios, que comunicará o quantitativo diário no prazo mínimo de 3 (três) horas antes da entrega, conforme pedido apresentado pelas unidades.

6. DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

6.1. Os preços unitários e global somente serão aceitos quando não superiores aos estimados no preço de referência da DESO;

6.2. No caso em que forem apresentadas propostas com valor global dentro dos parâmetros especificados, mas que os valores unitários não atendam o critério estipulado no item acima deverá a Administração promover junto a proponente a solicitação de revisão destes itens de forma que todos itens estejam dentro dos preços máximos estabelecidos;

6.3. Em hipótese alguma será aceito aumento dos valores inicialmente propostos;

6.4. Não havendo por parte do arrematante a revisão de sua proposta dentro do prazo estabelecido pelo pregoeiro, a mesma terá sua proposta desclassificada;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.2. Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 10.520/02, e a Lei nº. 13.303/2016, são obrigações da DESO:

7.1.3. A CONTRATANTE através da 2.0.03.04/CSSB – Coordenação de Serviço Social Benefícios poderá, durante a vigência do Contrato, verificar as instalações e condições de trabalho da CONTRATADA;

7.1.4. Os entendimentos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão por escrito, ressalvados os casos de urgência na adoção de medidas que se não tomadas poderão ocasionar prejuízos à CONTRATANTE e seus empregados. Nesses casos deverão ser confirmadas posteriormente, por escrito dentro de 72 (setenta e duas) horas;

7.1.5. Solicitar a aquisição de quentinhas utilizando o formulário próprio “Autorização de Quentinhas” GGPE/028 ou outro que venha a substituí-lo, devidamente autorizado;

7.1.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de solicitar, sem aviso prévio, o acréscimo de 2 (duas) quentinhas dentre a quantidade enviada a uma das unidades da empresa especificadas no Item 5 deste termo, para se escolhida aleatoriamente, com a finalidade de fiscalização. As quentinhas requisitadas serão faturadas normalmente junto com as demais. Essas inspeções devem ocorrer até 2 (duas) vezes por mês normalmente, ou mais, em caso de reclamações por parte dos empregados das unidades receptoras;

7.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de efetuar visitas de inspeção às instalações da CONTRATADA, sem aviso prévio, sempre que julgar necessário.

7.1.8. Receber objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

7.1.10. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através da CSSB;

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

7.1.12 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.** Fornecer as quentinhas dentro das especificações técnicas e de higiene exigidas obedecendo as normas de qualidades existentes;
- 8.2.** Possuir registro no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) - Ministério do Trabalho.
- 8.3.** Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes de tratamento médico de doenças causadas por comidas estragadas ou de baixa eventualmente fornecidas.
- 8.4.** Entregar as quentinhas diariamente, entre 11h30 às 12h00, conforme as disposições contidas no Item 2.7 deste Termo, acompanhadas de talheres descartáveis para uso individual.
- 8.5.** Para os empregados que, por prescrição médica, de nutricionista ou da enfermeira, estejam em dieta ou com restrições alimentares, a CONTRATADA deverá preparar refeições especiais seguindo rigorosamente as determinações prescritas;
- 8.6.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações no Edital, seus anexos e sua proposta, assumido como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 8.7.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.8.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.9.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.10.** Relação de todos os funcionários e respectivas cópias dos Atestados de saúde dos mesmos, ligados direta ou indiretamente com a manipulação dos ingredientes que compõem as refeições;
- 8.11.** Indicar preposto para representá-la a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1.** Não admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 10.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não

prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. Apresentar Licenças de Funcionamento expedidas pelas Secretarias de Saúde do Estado e Município (Unidade de Vigilância Sanitária).

11.2. Certidão de Regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN) em nome do profissional Nutricionista responsável pela Proponente;

11.3. Atestado de comprovação de qualidade e pontualidade expedida por pessoas de direito público ou privado;

11.4. Os proponentes deverão apresentar atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado informando que a licitante já executou objeto compatível e pertinente em quantidade mínima de 15.000 quentinhas, características e prazos com o objeto da licitação.

12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA

12.1 – Conforme abaixo:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma de lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

b) O Balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados da seguinte forma:

b.1) Para as sociedades anônimas, cópia autêntica da publicação em diário oficial.

b.2) Para as demais empresas, cópias legíveis e autenticadas das páginas do livro Diário, onde foram transcritos o balanço patrimonial e a documentação do resultado do último exercício social, com os respectivos termos de abertura e encerramentos registrados Junta Comercial ou no Cartório de Títulos e Documentos;

b.3) Para as empresas constituídas a menos de um ano será exigido apenas o balanço de abertura e demonstrações contábeis na forma da lei.

b.4) No caso de ME/EPP, desde que optante pelo simples, será exigido contabilidade simplificada.

b.5) No caso de licitantes com apuração no lucro real, será exigido comprovante de entrega do SPED CONTÁBIL.

c) A capacidade econômico-financeira será verificada através de:

Liquidez Corrente: > 1

Ativo Circulante

LC =

Passivo Circulante

Liquidez Geral: > 1

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG =

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Grau de Endividamento Geral: > 1

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

EG =
Ativo Total

d) O Patrimônio líquido mínimo Exigido será: R\$ 50.000, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo da nota Fiscal/ Fatura, devidamente acompanhada da documentação exigida para quitação.

13.2. Nenhum pagamento será efetuado a enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13.3. Caso se faça necessária a apresentação ou reapresentação de qualquer Nota Fiscal/ Fatura ou documentação por culpa da contratada, o prazo de até 30(trinta) dias reiniciar-se-á a contar da data da respectiva apresentação ou reapresentação.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A contratada pelo inadimplemento de suas obrigações, garantida a prévia defesa da CONTRATADA no prazo de 10(dias) úteis, ficará sujeita as seguintes sanções previstas no RILC e na Lei 13.303/2016:

14.1.1. Advertência;

14.1.2. Multa moratória;

14.1.3. Multa compensatória

14.1.4. Suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de constatar com a DESO, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

14.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. As sanções constantes no subitem 14.1 poderão ser aplicadas de forma cumulativa.

14.3. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito de defesa, o fornecedor que:

14.3.1. Ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação;

14.3.2. Não mantiver proposta, injustificadamente;

14.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;

14.3.4. Fizer declaração falsa;

14.3.5. Cometer fraude fiscal;

14.3.6. Falhar ou fraudar no fornecimento do objeto.

14.4. São consideradas condutas reprováveis e passíveis de sanções, dentre outras, as previstas no art. 186 do RILC.

14.5. As multas estabelecidas serão independentes e cumulativas e serão compensadas pela DESO pela com as importâncias em dinheiro, relativas às prestações a que corresponderem, ou da garantia do contrato, quando for o caso, cobradas judicialmente.

14.6. A aplicação de sanção de advertência se efetiva com o registro da mesma junto ao cadastro de fornecedores e o sistema de gerenciamento contratos da DESO, independentemente de tratar-se de pessoa cadastrada ou não.

14.7. A multa poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I – Em decorrência da interposição de recursos meramente procrastinatórios, poderá ser aplicada multa corresponde a 5% (cinco por cento) do valor máximo estabelecido para a licitação em questão.

II – Em decorrência da não regularização da documentação de habilitação, nos termos do artigo 43,§ 1º da Lei Complementar nº 123/2006, a vista do subitem 13.4.6, poderá ser aplicada multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor máximo estabelecido para licitação em questão.

III – Pela recusa em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por este edital, poderá ser aplicada multa corresponde a 5% (cinco por cento) do valor máximo estabelecido para a licitação em questão.

IV – No caso de atraso na garantia da contratual, quando exigida, o instrumento convocatório dever prever, mediante competente justificativa, a incidência de multa corresponde 2% (dois por cento) do valor total do contrato;

V – No caso de inexecução parcial, incidirá multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não executada;

VI - No caso de inexecução total, incidirá multa na razão de 20% (vinte por cento) sobre o saldo remanescente do contrato;

VII – Nos demais casos de atrasos, incidirá multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso;

14.8. Caso não haja o recolhimento da multa no prazo estipulado, a DESO desconta a referida importância de eventuais créditos a vencer da empresa contratada. Na ausência de créditos disponíveis para quitação da importância, da multa a DESO executará a garantia quando exigida e quando for o caso, será cobrada judicialmente.

14.9. A DESO poderá quando do não pagamento da multa pela Contratada, aplicar a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a DESO, por até 02(dois) anos;

14.10. Cabe a sanção de suspensão em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou tenha causado dano à DESO, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros aplicada a disposição do art. 189 e 190 do RILC da legislação fiscal, previdenciária, social ou trabalhista.

15. DA PROPOSTA DE PREÇOS

15.1. O licitante deverá ciente e levar em consideração, além das especificações e condições estabelecidas no Edital, o atendimento dos seguintes requisitos:

15.1.1. Nos preços propostos deverá estar inclusos todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os materiais, equipamentos, impostos, encargos trabalhista, previdenciário, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, treinamento, garantia, montagem e instalação e quaisquer outros ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta;

15.1.2. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como: IPI e demais imposto, encargos sociais, seguros, taxas, tributos e indiretos incidentes sobre o fornecimento dos materiais;

15.1.3. A proposta entregue será considerada com prazo de validade de 90 (noventa) dias, contado da data de sessão pública de abertura desta licitação

15.2. Serão desclassificadas as propostas:

- a) Que atendam as exigências do ato convocatório ou apresentem dispositivos contrários à lei e à regulamentação vigente;
- b) Que contiverem preços ou vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;
- c) O que forem omissas, vagas, apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outros licitantes;
- d) Que forem superiores ao valor orçado pela DESO.

15.3. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de qualquer outra condição não prevista.

15.4. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas no Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo do Edital.

15.5. A Proposta de Preço será considerada completa e abrangerá todos os custos necessários ao objeto.

15.6. Empresas que participarem deste processo, que praticarem, injustificadamente ato ilegal tipificado no art. 7º da Lei 10.520/2002 a Administração instaurará processo administrativo para apurar as condutas das empresas (TCU – Acordo nº 754/2015 – plenário) concomitantemente com as Sanções Administrativa prevista no item 14 deste Termo de Referência.

16. GARANTIA CONTRATUAL

16.1. A empresa contratada, da garantia da execução do Contrato, apresentará na 5.0.11.00/GFIN – Gerência Financeira desta Companhia, no prazo de 20 (vinte) dias da emissão da Ordem de Serviços, a importância correspondente a 3% (três por cento) do valor Contratual em uma das seguintes modalidades:

- 1 – Caução em Dinheiro;
- 2 – Seguro-Garantia;
- 3 – Fiança Bancária.

17.1 REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

17.1. Os preços contratuais serão reajustados anualmente, observando interregno mínimo de um ano de referência da proposta, de acordo com a variação do IPCA.

17.2. Caso o valor do Índice não esteja disponível na data do cálculo do reajuste, utilizar-se-á o último Índice disponível e o cálculo do reajuste será complementado quando da publicação do Índice correspondente.

17.3. Em nenhuma hipótese serão reajustados os serviços executados e faturados dentro da periodicidade anual.

17.4. O reajuste de preços previsto no contrato para fazer face à elevação dos custos da contratação, respeitada, a anualidade, e que vier a ocorrer durante a vigência do contrato, deverá ser solicitado pelo Contratado, sob pena de preclusão do período não pleiteado.

Aracaju/SE, 12 de dezembro de 2022



Lúcia Maria Pinho da Costa Freitas
Coordenação de Serviço Social e Benefícios/CSSB
DESO

ANEXO I

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E SUCOS NATURAIS PARA O PERÍODO DE 365 DIAS

DESCRIÇÃO	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade e Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
Refeições prontas, quentinhas de qualidade tipo A, acondicionadas em embalagem de papel-alumínio com divisórias. - A composição da quentinha deve ter entre 800g a 1kg, com valor nutricional entre 600 e 800 calorias,	2.500 und	30.000 und	R\$ 22,30	R\$ 669,000

DESCRIÇÃO	Quantidade Mensal Estimada	Quantidade e Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
sendo: • arroz 200g; • feijão 200g; • macarrão 200g; • farofa temperada 50g; • saladas cruas e/ou cozidas 150g; • carne 150g.				
Suco natural de sabor variado acondicionado em copos de plástico descartável de 250ml com tampa	2.500 und	30.000 und	R\$ 4,80	R\$ 144,000
Valor Total Geral: R\$ 813.000,00				