

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO

Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021 – SENAR/CONTAG

Objeto: Fornecimento de Alimentação

Tipo: MENOR PREÇO

A Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares – CONTAG, realizará cotação prévia de preço, que será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, aprovado pela Resolução nº 001/CD de 22/02/2006, alterada pela Resolução 39/21/CD de 08/12/2021 e pelo TCTF N° 003/2021 – SENAR/CONTAG de 27/08/21, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. A presente cotação prévia de preço tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação para atender diversos eventos que irão acontecer em Brasília previstos no Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021 – SENAR/CONTAG, tudo conforme condições, quantidades e especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

1.2. A presente cotação será do tipo **menor preço**

1.3. Havendo divergência entre a descrição do objeto constante do Edital e de seus anexos **prevalecerá sempre** a constante do presente instrumento convocatório.

2. DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes do objeto desta cotação prévia de preço serão custeadas com recursos do **Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021**, firmado com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR e Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares – CONTAG.

2.2. O **valor estimado** para as despesas com o fornecimento de alimentação é de R\$ 242.572,00 (Duzentos e quarenta e dois mil quinhentos e setenta e dois reais) avençadas no referido TCTF nº 003/2021 aprovado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta cotação prévia de preço as empresas que:

3.1.1. Pertencam ao ramo de atividade pertinente e compatível com o objeto e que atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação;

3.1.2. Não se encontrem em regime de recuperação judicial ou extrajudicial ou ainda com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, concordata, dissolução ou liquidação;

3.1.3. Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado, do Distrito Federal ou do Município, sem que tenha sido promovida a reabilitação perante o órgão que aplicou a penalidade, ou punidas com suspensão, enquanto perdurar a suspensão;

3.2. A Empresa interessado em concorrer assume todos os custos de elaboração e apresentação das propostas e documentos de habilitação exigidos, ressalvado que a CONTAG não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

3.3. Não será admitida nesta cotação prévia de preço a participação de empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, fusão, cisão ou incorporação.

3.4. Não será admitida nesta cotação prévia de preço a participação de empresas integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.5. O Edital e anexos encontram-se à disposição dos interessados na sede da Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares – CONTAG, SMPW – Quadra 1, Conjunto 2, Lote 2 – Núcleo Bandeirante – DF e no site (www.contag.org.br).

4. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES

4.1. Solicitações de esclarecimentos quanto aos termos deste Edital deverão ser encaminhadas no prazo de até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para recebimento das propostas, até as 17h00 (dezessete horas), através de correspondência em papel timbrado da empresa pretensamente licitante, dirigida à Comissão Permanente de Licitação (CPL), na sede da CONTAG.

4.1.1. Qualquer cidadão poderá impugnar o presente Edital em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, até as 18h00 (dezessete horas), através de correspondência em papel timbrado da empresa pretensamente licitante, dirigida à Comissão Permanente de Licitação (CPL), na sede da CONTAG.

4.1.2. As solicitações acima previstas deverão conter identificação completa da empresa (razão social, CNPJ, endereço, telefone, e-mail, indicação do responsável legal).

4.2. Caberá a qualquer dos membros da Comissão Permanente de Licitação (CPL) o recebimento da petição, no horário das 8:00h às 12h e das 13:30h às 17h, devendo ser dirigidos ao Presidente da CPL, na sede da CONTAG.

4.3. Caberá a Comissão Permanente de Licitação, apreciar e decidir sobre o pedido no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

4.4. O teor dos esclarecimentos solicitados, bem como as respectivas respostas serão disponibilizados para conhecimento de todos no site <http://www.contag.org.br> .

4.5. Acolhida a petição contra alguma disposição do Edital, e, vindo este sobre alguma alteração, será designada nova data para a realização do certame.

4.6. Qualquer modificação no edital será divulgada no site <http://www.contag.org.br> ou pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, na compreensão da CPL, a alteração não afetar a formulação de propostas.

4.7. A empresa que ingressar com impugnação meramente protelatória, com o intuito de retardar o procedimento licitatório, ficará sujeito às penalidades previstas em lei, bem como à pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a CONTAG pelo prazo de 02 (dois) anos.

4.8. Não serão reconhecidas(os) as(os) impugnações/recursos cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo e/ou subscrita por procurador não habilitado legalmente no processo para responder pela empresa.

4.9. Também não serão reconhecidas as petições que tenham sido encaminhadas por Fax ou E-mail.

5. DOS ENVELOPES E SUA APRESENTAÇÃO

5.1. Recebimento da documentação e das propostas até as 10:00 horas do dia **21/07/2023**, na sede social da Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares – CONTAG, SMPW – Quadra 1, Conjunto 2, Lote 2 – Núcleo Bandeirante – DF – CEP: 71.735.102 – Fone: (61)2102.2288, Fax: (61) 2102.2299 onde acontecerá abertura dos envelopes.

Quaisquer esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Licitações da CONTAG.

5.2. Ocorrendo decretação de feriado, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização deste certame na data acima marcada, a cotação prévia de preço ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

5.3. Os envelopes serão entregues no local determinado acima, até o dia e horário aprezados, **devidamente lacrados e apensos**, contendo os caracteres da forma a seguir:

a) ENVELOPE 01 – PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão de Cotação prévia de preço do **Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021**

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº. 011/2023

DATA: **21/07/2023**

HORA: 10:00 h

EMPRESA: (Razão Social)

b) ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO

À Comissão de Cotação prévia de preço do **Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021**.

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº. 011/2023

DATA: **21/07/2023**

HORA: 10:00 h

EMPRESA: (Razão Social)

5.4. O recebimento dos envelopes acima referidos ocorrerá no dia, local e hora fixados acima.

5.5. Uma vez ultrapassado o horário para a entrega dos envelopes acima, não será aceita a participação de nenhuma empresa retardatária.

5.6. Os envelopes serão abertos na mesma data e horário previstos para a Sessão Pública.

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1. A Proposta (**Anexo V**) deverá ser apresentada até o dia e hora mencionados neste Edital, em uma via, **necessariamente assinada, legível, sem rasuras, ressalvas ou entrelinhas, em envelope lacrado, sem sinal de violação**, constituindo o envelope Nº. 01 PROPOSTA COMERCIAL, identificado na forma do item 5.3, devendo constar da proposta os seguintes dados:

6.1.1. Identificação da empresa, inclusive se ela é optante do simples, dados do representante da empresa, dados bancários da empresa e dados do contato com a empresa, que serão obrigatoriamente, os mesmos das notas fiscais/faturas apresentadas por ocasião dos pagamentos, caso seja vencedora do certame;

6.2. A proposta de preço deverá indicar:

a) a quantidade ofertada, que deverá ser igual à quantidade estimada para cada item indicada neste Edital e no Termo de Referência – Anexo I;

b) o preço ofertado para cada item, expresso em R\$ (reais)

6.3. Declaração expressa de que estão incluídos no preço eventuais valores referentes a taxas, encargos e outros, que incidam ou venham a incidir sobre o serviço a ser contratado;

6.4 O valor indicado na proposta poderá ter apenas duas casas decimais depois da vírgula e por extenso, se houver divergência entre os mesmos, prevalecerá o valor expresso por extenso.

7. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO PROPONENTE

7.1 – Para sua habilitação a empresa deverá apresentar, no envelope Nº. 02 – a documentação que comprove sua regularidade jurídica, fiscal e técnica (Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR), sendo exigido preferencialmente em ordem sequencial.

7.2 – A documentação exigida para habilitação da proponente, reproduzida por meio de fotocópia autenticada em Cartório à luz dos originais, é a seguinte:

- a) Instrumento de constituição da pessoa jurídica, registrado na Junta Comercial e das alterações havidas, de modo a comprovar os nomes dos sócios que constituem a sociedade e a representam ou ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil e Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade civis, acompanhado de prova de diretoria em exercício;
- b) Documentos (RG ou CNH) dos sócios que assinam pela empresa e, no caso de sociedades civis, documentos (RG ou CNH) dos dirigentes que assinam pela sociedade;
- c) Cartão de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- d) Prova de Regularidade com o Fundo Garantia por tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, relativa a Tributos Federais, Contribuições Sociais e à Dívida Ativa da União.
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante em vigor na data da abertura da cotação prévia de preço.
- g) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), disponível no site do Tribunal Superior do Trabalho: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

7.3. A documentação acima deverá ser apresentada em original ou em cópias devidamente autenticadas por tabelião de notas.

7.3.1. A comissão de Permanente de Licitação não fará autenticação de documentos.

7.3.2. Não serão aceitos protocolos de entrega e/ou solicitações de documento e/ou comprovante de requerimento de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

7.3.3. Serão aceitas somente cópias legíveis.

7.3.4. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.

7.3.5. A comissão permanente de licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

7.3.6. As certidões emitidas via internet poderão ser apresentadas devendo elas estarem legíveis, sem emendas ou rasuras.

8. PROCESSAMENTO DA COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO

8.1. Às 10 horas do dia 21/07/2023 será aberta a sessão para abertura das propostas e documentos de habilitação das empresas.

8.2. Após abertura dos envelopes com a proposta de preço, será verificado a regularidade da documentação constante do envelope N°. 02, conforme Cláusula 7 – HABILITAÇÃO, da empresa que apresentou a proposta de menor valor.

8.3. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a empresa que ofertou o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da presente cotação prévia de preço, caso não haja interposição de recurso.

9. DO FORO

9.1. Para todos os efeitos legais, as partes elegem o Foro da Comarca de Brasília/DF, para dirimir dúvidas oriundas da aplicação deste Edital e seus Anexos.

Brasília, 10 de julho de 2023.

Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais
Agricultores e Agricultoras Familiares
ARISTIDES VERAS DOS SANTOS
Presidente

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA DO PEDIDO

1.1. Considerando o **Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021**, firmado com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR e Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares - CONTAG, onde no projeto apresentado há gastos com alimentação para os participantes da atividades previstas nos Eixos do Projeto de Formação de Formadores em Promoção Social e Desenvolvimento Rural para o cumprimento do objeto pactuado no TCTF, faz-se necessária à contratação de Empresa especializado no fornecimento de alimentação.

2. DO OBJETO

2.1. A presente cotação prévia de preço tem por finalidade a contratação mais vantajosa para a Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares de empresa especializada para fornecimento de alimentação nas atividades nacionais que irão ocorrer em Brasília no ano de 2023.

3. DOS SERVIÇOS, QUANTIDADES E VALORES

3.1.1. As despesas decorrentes do objeto desta cotação prévia de preço serão custeadas com recursos do **Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021**, firmado com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR e Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares – CONTAG.

3.1.2. O valor estimado para as despesas com o fornecimento de alimentação é de R\$ 242.572,00 avençadas no referido TCTF nº 003/2021 para execução das seguintes atividades:

3.1.3. Estão previstas 13 atividades formativas, conforme distribuição abaixo:

3.2.1. Atividade 4.4.2.1 - OFICINA DE ARTICULAÇÃO ENTRE MOVIMENTO SINDICAL E COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA INCENTIVAR E FORTALECER A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADO, com valor estimado em R\$ 9.744,00 (Nove mil setecentos e quarenta e quatro reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA DE ARTICULAÇÃO ENTRE MOVIMENTO SINDICAL E COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA INCENTIVAR E FORTALECER A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADO			
ALMOÇO – 58 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate,	07/11	08/11	116

pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR– 58 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	06/11	07/11	116

3.2.1.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.1.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.1.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.1.3. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.2. Atividade 4.6.2 - OFICINA REGIONAL DE FORMAÇÃO PARA A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADOS - CENTRO OESTE, com valor estimado em R\$ 8.464,00 (Oito mil quatrocentos e sessenta e quatro reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA REGIONAL DE FORMAÇÃO PARA A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADOS - CENTRO OESTE			
ALMOÇO – 46 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	22/08	23/08	92
JANTAR – 46 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	21/08	22/08	92

3.2.2.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.2.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.2.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.2.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.3. Atividade 4.4.14 - OFICINA NACIONAL DE FORMAÇÃO PARA O FORTALECIMENTO DA AUTONOMIA ECONÔMICA DAS MULHERES AGRICULTORAS FAMILIARES, com valor estimado em R\$ 8.400,00 (Oito mil e quatrocentos reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA NACIONAL DE FORMAÇÃO PARA O FORTALECIMENTO DA AUTONOMIA ECONÔMICA DAS MULHERES AGRICULTORAS FAMILIARES			
ALMOÇO – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	100
JANTAR – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus	A definir	A definir	100

(tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
--	--	--	--

3.2.3.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.3.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.3.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.3.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.4. Atividade 4.4.16 - SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE SEMENTES CRIOULAS PARA APROFUNDAMENTO E CONSTRUÇÃO DE ESTRATÉGIAS, com valor estimado em R\$ 20.160,00 (Vinte mil cento e sessenta reais) para fornecimento das seguintes refeições:

SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE SEMENTES CRIOULAS PARA APROFUNDAMENTO E CONSTRUÇÃO DE ESTRATÉGIAS			
ALMOÇO – 120 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo	10/10	11/10	240

e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 120 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	09/10	10/10	240

3.2.4.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.4.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.4.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Rurais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.4.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.5. Atividade 4.4.25 - SEMINÁRIO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DOS ENCONTROS REGIONAIS: POLÍTICAS PÚBLICAS PROMOTORAS DE DIREITOS HUMANOS, A TERRA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BEM VIVER, com valor estimado em R\$ 15.372,00 (Quinze mil trezentos e sete) para fornecimento das seguintes refeições:

SEMINÁRIO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DOS ENCONTROS REGIONAIS: POLÍTICAS PÚBLICAS PROMOTORAS DE DIREITOS HUMANOS, A TERRA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BEM VIVER				
ALMOÇO – 61 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	24/10	25/10	26/10	183
JANTAR – 61 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco,	23/10	24/10	25/10	183

<p>Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>				
--	--	--	--	--

3.2.5.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.5.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.5.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.5.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.6. Atividade 4.4.30 - OFICINA NACIONAL SOBRE DEGRAÇÃO AMBIENTAL: IMPACTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR E NOS TERRITÓRIOS, com valor estimado em R\$ 12.264,00 (Doze mil duzentos e sessenta e quatro reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA NACIONAL SOBRE DEGRAÇÃO AMBIENTAL: IMPACTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR E NOS TERRITÓRIOS			
ALMOÇO – 73 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre</p>	25/10	26/10	146

Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 73 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	24/10	25/10	146

3.2.6.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.6.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.6.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.6.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.7. Atividade 5.4.6 - ENCONTRO NACIONAL PARA AVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO DOS PROCESSOS FORMATIVOS SOBRE ORGANIZAÇÃO E GESTÃO SINDICAL, com valor estimado em R\$ 15.120,00 (Quinze mil cento e vinte reais) para fornecimento das seguintes refeições:

ENCONTRO NACIONAL PARA AVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO DOS PROCESSOS FORMATIVOS SOBRE ORGANIZAÇÃO E GESTÃO SINDICAL

ALMOÇO – 60 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	24/10	25/10	26/10	180
JANTAR – 60 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	23/10	24/10	25/10	180

3.2.7.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.7.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.7.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.7.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.8. Atividade 6.4.10.2 - OFICINAS METODOLÓGICAS DE CONSTRUÇÃO DO 4º FESTIVAL NACIONAL DA JUVENTUDE RURAL, com valor estimado em R\$ 19.152,00 (Dezenove mil cento e cinquenta e dois reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINAS METODOLÓGICAS DE CONSTRUÇÃO DO 4º FESTIVAL NACIONAL DA JUVENTUDE RURAL					
ALMOÇO – 57 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	A definir	A definir	228
JANTAR – 57 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula,	A definir	A definir	A definir	A definir	228

<p>acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>					
--	--	--	--	--	--

3.2.8.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.8.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.8.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.8.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.9. Atividade 6.4.16.1 - CURSO COMUNICAR O NOSSO MUNDO PARA SEMEAR MARGARIDAS: PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO PARA A JUVENTUDE FEMININA, com valor estimado em R\$ 8.400,00 (Oito mil e quatrocentos reais) para fornecimento das seguintes refeições:

CURSO COMUNICAR O NOSSO MUNDO PARA SEMEAR MARGARIDAS: PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO PARA A JUVENTUDE FEMININA			
ALMOÇO – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES

<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	A definir	A definir	100
JANTAR – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	A definir	A definir	100

3.2.9.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.9.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.9.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.9.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.10. Atividade 6.4.17 - OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO, com valor estimado em R\$ 18.648,00 (Dezoito mil seiscentos e quarenta e oito reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO			
ALMOÇO – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	222
JANTAR – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre	A definir	A definir	222

Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
---	--	--	--

3.2.10.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.10.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.10.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.10.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.11. Atividade 6.4.17 - OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO, com valor estimado em R\$ 18.648,00 (Dezoito mil seiscientos e quarenta e oito reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO			
ALMOÇO – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	222

JANTAR – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	222

3.2.13.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.13.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.11.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.11.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.13. Atividade 6.4.22 - OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO, com valor estimado em R\$ 22.176,00 (Vinte e dois mil cento e setenta e seis reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO					
ALMOÇO – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino,	19/09	20/09	21/09	22/09	264

<p>cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>					
JANTAR – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	18/09	19/09	20/09	21/09	264

3.2.13.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.13.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.13.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.13.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.14. Atividade 6.4.22 - OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO, com valor estimado em R\$ 22.176,00 (Vinte e dois mil cento e setenta e seis reais) para fornecimento das seguintes refeições:

OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO					
ALMOÇO – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	05/12	06/12	07/12	08/12	264

JANTAR – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	04/12	05/12	06/12	07/12	264

3.2.14.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.14.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.14.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.14.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.15. Atividade 6.4.23 - SEMINÁRIO DE AUTOPROTEÇÃO DE PESSOAS E COMUNIDADES NO CONTEXTO DA PANDEMIA, com valor estimado em R\$ 21.420,00 (Vinte e um mil quatrocentos e vinte reais) para fornecimento das seguintes refeições:

SEMINÁRIO DE AUTOPROTEÇÃO DE PESSOAS E COMUNIDADES NO CONTEXTO DA PANDEMIA				
ALMOÇO – 85 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	29/08	30/08	31/08	255
JANTAR – 85 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	28/08	29/08	30/08	255

3.2.15.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.15.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.15.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.15.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.2.16. Atividade 6.4.26.1 - SEGUNDA ETAPA DAS OFICINAS DE BASE: PLANEJANDO AÇÕES PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL E SOLIDÁRIO, com valor estimado em R\$ 22.428,00 (Vinte e dois mil quatrocentos e vinte e oito reais) para fornecimento das seguintes refeições:

SEGUNDA ETAPA DAS OFICINAS DE BASE: PLANEJANDO AÇÕES PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL E SOLIDÁRIO				
ALMOÇO – 89 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	A definir	267
JANTAR – 89 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite);	A definir	A definir	A definir	267

<p><u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>				
--	--	--	--	--

3.2.16.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.2.16.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios.

3.2.16.2. A alimentação deverá servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

3.2.16.2.1. O local onde será servida as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

3.3. Os valores descritos acima são estimativos e não implica direito subjetivo de contratação, não estando a CONTAG obrigada a realizá-lo e não cabendo ao fornecedor o direito de pleitear indenização;

3.4. A CONTAG, não será, em nenhum caso, responsável pelos custos para apresentação da Proposta, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

3.5. Nos preços propostos deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à execução dos serviços, como empregados, instalação, encargos fiscais, enfim, todos os tributos incidentes e demais encargos necessários para a execução completa do objeto da presente cotação prévia de preço;

3.6. Não serão aceitas reivindicações das proponentes, pleiteando qualquer adicional de preço por falta ou omissões, que porventura vierem a ser verificadas em sua proposta;

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTAG

4.1. A CONTAG não se responsabiliza por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução de Contrato ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

4.2. Exigir o cumprimento das obrigações contratuais e editalícias assumidas pela CONTRATADA;

4.3. Pagar à CONTRATADA o valor da prestação do serviço, nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.4. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal fornecida pela contratada.

4.5. Designar colaboradores/empregados internos para representá-lo no acompanhamento e diligências dos serviços contratados;

4.6. Comunicar formalmente a relação de colaboradores/empregados que estarão autorizados a manter contato com a CONTRATADA.

4.7. Notificar a CONTRATADA, por escrito, por meio de e-mail ou correspondência, a respeito de qualquer irregularidade apurada na prestação dos serviços, estabelecendo, quando for o caso, prazo para sua regularização.

4.8. Fornecer à CONTRATADA todas as informações relacionadas com o objeto deste termo, visando obter os melhores resultados na prestação dos serviços.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Executar os serviços conforme especificações deste Edital, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

5.2. Reparar às suas custas, em prazo razoável, os serviços efetuados eivados de vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou apontados por colaborador/empregado indicado pela CONTAG;

5.3. Responsabilizar-se, de acordo com os artigos 14, 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), pelos vícios e danos decorrentes da prestação de serviço, ficando a CONTAG autorizada a descontar dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.4. Indicar à CONTAG a relação dos empregados da CONTRATADA responsáveis pelo atendimento para a execução do serviço, bem como EPIs pertinentes para produzir e servir a alimentação, tais como Nutricionista responsável, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, Auxiliares de limpeza, Repositores.;

5.4.1. A limpeza da cozinha, refeitório e áreas adjacentes é de responsabilidade da empresa vencedora.

5.5. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTAG;

5.6. Relatar à CONTAG toda inconformidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

5.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação prévia de preço;

5.9. Guardar sigilo, bem como abster-se de veicular publicidade das atividades e informações obtidas na prestação de serviço deste Edital sem prévia autorização da CONTAG;

5.10. Apresentar toda a documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, necessários quando solicitado pela CONTAG durante a execução do contrato;

5.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e qualificação exigidas neste termo de referência;

5.15. A empresa deverá cumprir todas as exigências da Vigilância Sanitária;

5.16. Disponibilizar Palito de dentes embalados individualmente e Guardanapos de papel.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. É vedada a subcontratação.

7. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

7.1. A fiscalização, o acompanhamento e a orientação relativos à prestação dos serviços ficarão a cargo de funcionário ou comissão de funcionários pertencente(s) ao quadro da CONTAG (Secretaria de Finanças), designado(s) para esse fim;

7.2. Comunicar à contratada as falhas detectadas, através de Ordem de Serviço (O.S.) numerada e, de preferência, em 2 (duas) vias, uma das quais será visada pela empresa, só assim produzindo seus efeitos;

7.3. comunicar o Secretário de Administração e Finanças o cometimento de falhas pela contratada, que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;

7.4. conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela empresa contratada, encaminhando-a para pagamento sempre que for realizada uma atividade.

7.5. O acompanhamento não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade.

8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O contrato terá vigência até 31 de dezembro, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, reajustado anualmente pelo INPC-IBGE.

Brasília, 10 de julho de 2023.

Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais
Agricultores e Agricultoras Familiares
JURACI MOREIRA SOUTO
Secretário de Administração e Finanças

ANEXO II

COTAÇÃO PRÉVIA DE PRELO N.º. 011/2023

Termo de Cooperação Técnica e Financeira n.º 003/2021.

Objeto: Fornecimento de Alimentação

Tipo: MENOR PREÇO

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE NÃO CUMPRE
PENA DE INIDONEIDADE.**

(papel timbrado da empresa)

O _____ Licitante
_____ CNPJ/MF n.º
_____/____ -____, por seu representante legal, abaixo assinado,
declara, sob as penas da lei, que não está cumprindo pena de “INIDONEIDADE PARA
LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA”, em relação a
qualquer de suas esferas Federal, Estadual, Municipal e no Distrito Federal.

_____,____,_____.

NOME:

CPF:

RG:

ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO Art. 7º, XXXIII
da CF/88**

(usar papel timbrado da empresa)

COTAÇÃO PRÉVIA DE PRELO N.º 011/2023
Termo de Cooperação Técnica e Financeira n.º 003/2021.
Objeto: Fornecimento de Alimentação
Tipo: MENOR PREÇO

DECLARAÇÃO

Declaro, sob as penas da lei, que a empresa _____, CNPJ n.º _____, com endereço _____, não mantém em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, no termo do **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei n.º 9.854/99)**.

Brasília(DF), ____ de _____ 2023.

Assinatura do responsável

CPF n.º _____

ANEXO IV
PROPOSTA COMERCIAL
(usar papel timbrado da empresa)
COTAÇÃO PRÉVIA DE PRELO N°. 011/2023
Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021.
Objeto: Fornecimento de Alimentação
Tipo: MENOR PREÇO
IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

<i>Nome Fantasia:</i>	
<i>Razão Social:</i>	
<i>CNPJ:</i>	<i>Inscrição Municipal:</i>
<i>Endereço:</i>	
<i>Bairro:</i>	<i>Cidade:</i>
<i>C.E.P.:</i>	<i>E-mail:</i>
<i>Telefone:</i>	<i>FAX:</i>

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA

Banco:
<i>Agência:</i>
<i>Conta:</i>

OFICINA DE ARTICULAÇÃO ENTRE MOVIMENTO SINDICAL E COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA INCENTIVAR E FORTALECER A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADO

ALMOÇO – 58 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	116	R\$
JANTAR– 58 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total

<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	116	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA REGIONAL DE FORMAÇÃO PARA A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADOS - CENTRO OESTE			
ALMOÇO – 46 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	92	R\$
JANTAR– 46 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades</p>	R\$	92	R\$

(laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA NACIONAL DE FORMAÇÃO PARA O FORTALECIMENTO DA AUTONOMIA ECONÔMICA DAS MULHERES AGRICULTORAS FAMILIARES

ALMOÇO – 50 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	100	R\$
JANTAR– 50 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	100	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE SEMENTES CRIOULAS PARA APROFUNDAMENTO E CONSTRUÇÃO DE ESTRATÉGIAS

ALMOÇO – 120 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em	R\$	240	R\$

caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR– 120 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	240	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

SEMINÁRIO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DOS ENCONTROS REGIONAIS: POLÍTICAS PÚBLICAS PROMOTORAS DE DIREITOS HUMANOS, A TERRA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BEM VIVER			
ALMOÇO – 61 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	183	R\$
JANTAR– 61 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de	R\$	183	R\$

vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA NACIONAL SOBRE DEGRAÇÃO AMBIENTAL: IMPACTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR E NOS TERRITÓRIOS			
ALMOÇO – 73 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	146	R\$
JANTAR– 73 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	146	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

ENCONTRO NACIONAL PARA AVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO DOS PROCESSOS FORMATIVOS SOBRE ORGANIZAÇÃO E GESTÃO SINDICAL

ALMOÇO – 60 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	180	R\$
JANTAR– 60 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	180	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINAS METODOLÓGICAS DE CONSTRUÇÃO DO 4º FESTIVAL NACIONAL DA JUVENTUDE RURAL

ALMOÇO – 57 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de</p>	R\$	228	R\$

Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR– 57 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	228	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

CURSO COMUNICAR O NOSSO MUNDO PARA SEMEAR MARGARIDAS: PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO PARA A JUVENTUDE FEMININA			
ALMOÇO – 50 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	100	R\$
JANTAR– 50 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos	R\$	100	R\$

variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO			
ALMOÇO – 111 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	222	R\$
JANTAR– 111 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	222	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO			
ALMOÇO – 111 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total

<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	222	R\$
JANTAR– 111 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	R\$	222	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO			
ALMOÇO – 66 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades</p>	R\$	264	R\$

(laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 66 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	264	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO			
ALMOÇO – 66 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	264	R\$
JANTAR – 66 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de	R\$	264	R\$

Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
TOTAL DA ATIVIDADE			

SEMINÁRIO DE AUTOPROTEÇÃO DE PESSOAS E COMUNIDADES NO CONTEXTO DA PANDEMIA

ALMOÇO – 85 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	255	R\$
JANTAR – 85 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	255	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

SEGUNDA ETAPA DAS OFICINAS DE BASE: PLANEJANDO AÇÕES PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL E SOLIDÁRIO

ALMOÇO – 89 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de	R\$	267	R\$

vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 89 pessoas	Valor Unitário	Quantidade Refeição	Valor Total
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	R\$	267	R\$
TOTAL DA ATIVIDADE			

Data: ____/____/____.

Nome: _____

Assinatura: _____

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO No.

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA AS ATIVIDADES NACIONAIS PREVISTAS NO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA E FINANCEIRA SENAR/CONTAG Nº 003/2021 SENAR/CONTAG.

CONTRATANTE

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DOS TRABALHADORES RURAIS AGRICULTORES E AGRICULTORAS FAMILIARES – CONTAG, entidade sindical de grau superior, reconhecida pelo Decreto Presidencial nº. 53.517, de janeiro de 1964, inscrita no CNPJ sob o número _____, com sede no SMPW, Quadra 01, Conjunto 02, Lote 02, Núcleo Bandeirante – DF, neste ato representada pelo seu presidente, _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, residente e domiciliado em _____, doravante simplesmente denominada de CONTRATANTE.

CONTRATADA

_____, empresa estabelecida na _____, CEP: _____, inscrita no CNPJ _____, Inscrição Municipal _____, neste ato representada por _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, residente e domiciliado em _____, doravante simplesmente denominada CONTRATADA.

As partes acima qualificadas têm justo e contratado entre si a locação de serviços de alimentação, hospedagem, locação de sala, conforme as seguintes cláusulas:

I – OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento fornecimento de Alimentação, para as atividades nacionais previstas no Termo de Cooperação Técnica e Financeira nº 003/2021 – SENAR/CONTAG.

II – DAS QUANTIDADES E LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.1. Serão realizadas 14 atividades formativas, conforme segue abaixo:

2.1.1. Atividade 4.4.2.1 - OFICINA DE ARTICULAÇÃO ENTRE MOVIMENTO SINDICAL E COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA INCENTIVAR E FORTALECER A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADO, para 58 pessoas durante 2 dias:

OFICINA DE ARTICULAÇÃO ENTRE MOVIMENTO SINDICAL E COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA INCENTIVAR E FORTALECER A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADO			
ALMOÇO – 58 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	07/11	08/11	116
JANTAR– 58 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	06/11	07/11	116

2.1.2. Atividade 4.6.2 - OFICINA REGIONAL DE FORMAÇÃO PARA A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADOS - CENTRO OESTE, para 46 pessoas durante 2 dias:

OFICINA REGIONAL DE FORMAÇÃO PARA A ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACESSO A MERCADOS - CENTRO OESTE			
ALMOÇO – 46 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura,	22/08	23/08	92

nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 46 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	21/08	22/08	92

2.1.3. A Atividade 4.4.14 - OFICINA NACIONAL DE FORMAÇÃO PARA O FORTALECIMENTO DA AUTONOMIA ECONÔMICA DAS MULHERES AGRICULTORAS FAMILIARES, para 50 pessoas durante 2 dias:

OFICINA NACIONAL DE FORMAÇÃO PARA O FORTALECIMENTO DA AUTONOMIA ECONÔMICA DAS MULHERES AGRICULTORAS FAMILIARES			
ALMOÇO – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	100
JANTAR – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES

Salada 02 variedades; Arroz Branco, Feijão em caldo, Macarrão, Carne: Branca 01 variedade (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Franco / Costela de Porco / Lobinho de Porco e Vermelha 01 variedade (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), Farofa e Legumes, Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada), Fruta 02 variedades (laranja e banana); Bebidas 02 variedades (Suco de frutas da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	100
---	-----------	-----------	-----

2.1.4. Atividade 4.4.16 - SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE SEMENTES CRIOULAS PARA APROFUNDAMENTO E CONSTRUÇÃO DE ESTRATÉGIAS, para 120 pessoas durante 2 dias:

SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE SEMENTES CRIOULAS PARA APROFUNDAMENTO E CONSTRUÇÃO DE ESTRATÉGIAS			
ALMOÇO – 120 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); Guarnições fixas - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); Proteínas - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	10/10	11/10	240
JANTAR – 120 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
Buffet de salada - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); Guarnições fixas - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); Proteínas - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	09/10	10/10	240

2.1.5. Atividade 4.4.25 - SEMINÁRIO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DOS ENCONTROS REGIONAIS: POLÍTICAS PÚBLICAS PROMOTORAS DE DIREITOS HUMANOS, A TERRA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BEM VIVER, para 61 pessoas durante 3 dias:

SEMINÁRIO NACIONAL DE AVALIAÇÃO DOS ENCONTROS REGIONAIS: POLÍTICAS PÚBLICAS PROMOTORAS DE DIREITOS HUMANOS, A TERRA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BEM VIVER				
ALMOÇO – 61 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	24/10	25/10	26/10	183
JANTAR – 61 pessoas	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	23/10	24/10	25/10	183

2.1.6. Atividade 5.4.6 - Atividade 4.4.30 - OFICINA NACIONAL SOBRE DEGRAÇÃO AMBIENTAL: IMPACTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR E NOS TERRITÓRIOS, para 73 pessoas durante 2 dias:

OFICINA NACIONAL SOBRE DEGRAÇÃO AMBIENTAL: IMPACTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR E NOS TERRITÓRIOS			
ALMOÇO – 73 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	25/10	26/10	146
JANTAR – 73 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	24/10	25/10	146

2.1.7. Atividade 6.4.10.2 - OFICINAS METODOLÓGICAS DE CONSTRUÇÃO DO 4º FESTIVAL NACIONAL DA JUVENTUDE RURAL para 57 pessoas durante 4 dias:

OFICINAS METODOLÓGICAS DE CONSTRUÇÃO DO 4º FESTIVAL NACIONAL DA JUVENTUDE RURAL					
ALMOÇO – 57 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate,	A definir	A definir	A definir	A definir	228

pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).					
JANTAR – 57 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	A definir	A definir	228

2.1.8. Atividade 6.4.16.1 - CURSO COMUNICAR O NOSSO MUNDO PARA SEMEAR MARGARIDAS: PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO PARA A JUVENTUDE FEMININA, para 50 pessoas durante 2 dias:

CURSO COMUNICAR O NOSSO MUNDO PARA SEMEAR MARGARIDAS: PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO PARA A JUVENTUDE FEMININA			
ALMOÇO – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata,	A definir	A definir	100

mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).			
JANTAR – 50 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	100

2.1.9. Atividade 6.4.17 - OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO, para 111 pessoas por oficina durante 2 dias:

OFICINA NACIONAL DE COMUNICAÇÃO POPULAR E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO			
ALMOÇO – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).	A definir	A definir	222
JANTAR – 111 pessoas	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES

<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	<p>A definir</p>	<p>A definir</p>	<p>222</p>
--	------------------	------------------	------------

2.1.10. Atividade 6.4.22 - OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO, para 66 pessoas por oficina durante 4 dias:

OFICINA DE DESENVOLVIMENTO TEMÁTICO E APROFUNDAMENTO METODOLÓGICO					
ALMOÇO – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>	19/09	20/09	21/09	22/09	264
JANTAR – 66 pessoas	DIA	DIA	DIA	DIA	TOTAL REFEIÇÕES
<p><u>Buffet de salada</u> - 03 vegetais folhosos (alface lisa, alface crespa, alface americana, agrião, rúcula, acelga, etc.), 04 tipos de vegetais crus (tomate, pimentão, rabanete, pepino, cenoura, nabo, etc.) 04 tipos de vegetais cozidos (batata, mandioca, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, etc.); 03 tipos de molho para salada; 03 temperos (limão, sal em sachê e azeite); <u>Guarnições fixas</u> - Arroz Branco, Feijão em caldo e Farofa; 01 Macarrão (formatos e molhos</p>	18/09	19/09	20/09	21/09	264

<p>variados); <u>Proteínas</u> - 01 Carne vermelha sem osso (Alcatra / Contrafilé / Lagarto Recheado / Coxão Mole), 01 Carne Branca (Coxa e Sobre Coxa de Frango / Peito de Frango / Carne suína / Pescados); Sobremesa: Doce 02 variedades (Doce de leite / goiabada / frutas em calda), Fruta 02 variedades (laranja / banana / mexerica); Bebidas 02 variedades (Suco da própria fruta ou polpa de fruta).</p>					
---	--	--	--	--	--

2.2.1. Alimentação produzida dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

2.2.1.1. A CONTAG disponibiliza a cozinha para preparação das refeições no local do evento, bem como equipamentos e utensílios disponíveis no local.

2.2.2. A alimentação deverá ser servida no refeitório do Centro de Estudo Sindicais Ruais – CESIR, localizado na SMPW, Quadra 1 Conjunto 2 Lote 2 – Park Way – Núcleo Bandeirante – Brasília-DF;

2.2.2.1. O local onde serão servidas as refeições tem disponível Balcão Self Service com rampa quente e fria, sendo necessário profissionais para fazer reposições.

2.2.3. As quantidades previstas acima podem variar para mais ou para menos, cabendo ao fornecedor fazer o ajuste necessário;

2.3. A CONTAG, não será, em nenhum caso, responsável pelos custos para apresentação da Proposta, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

2.4.. Nos preços propostos deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à execução dos serviços, como empregados, instalação, encargos fiscais, enfim, todos os tributos incidentes e demais encargos necessários para a execução completa do objeto da presente cotação prévia de preço;

2.5. Não serão aceitas reivindicações das proponentes, pleiteando qualquer adicional de preço por falta ou omissões, que porventura vierem a ser verificadas em sua proposta;

III - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste Contrato ou dele decorrentes:

3.1.1. Cumprir o objeto do presente instrumento, fornecendo alimentação dentro dos padrões de higiene e limpeza exigidos para Agência de Vigilância Sanitária, sendo transportada em embalagens HOT BOX em veículos próprios para esta finalidade;

3.1.2. Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação prévia de preço;

3.1.3. Instruir o fornecimento dos serviços, objeto deste Contrato, com as notas fiscais correspondentes a cada atividade formativa;

3.1.4. Assumir, com exclusividade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste Contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

3.1.5. Responder perante a CONTRATANTE e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro(s) relativo(s) à execução do objeto deste Contrato;

3.1.6. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissão ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para a CONTRATANTE;

3.1.7. Responsabilizar-se por quaisquer ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento do presente Contrato;

3.1.8. Não transferir em hipótese alguma este instrumento contratual a terceiros.

IV - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE, além das demais previstas neste Contrato ou dele decorrentes:

4.1.1. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA;

4.1.2. Fornecer as datas de realização das atividades formativas e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à prestação do serviço;

4.1.3. Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste Contrato;

4.1.4. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste Contrato;

4.1.5. Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

4.1.6. Em caso de cancelamento da atividade, notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência de até 48 (quarenta e oito horas) para evitar o pagamento de ‘No-Show’.

4.1.7. Fiscalizar a execução do presente Contrato através da pessoa indicada pela CONTRATANTE.

V – DO VALOR DO CONTRATO

5.1. O valor Global deste Contrato é de R\$ 0,00 (xxxx reais):

5.1.1. O pagamento será feito ao término de cada atividade formativa e conforme demais cláusulas.

5.2. O pagamento será realizado a partir da emissão de Rooming List e Nota Fiscal com a descrição das despesas com alimentação efetivamente realizada em cada atividade formativa.

5.2.1. O Rooming List da Alimentação faz parte do processo de pagamento dos serviços ofertados.

5.2.2. A não apresentação do Rooming List junto com a Nota Fiscal suspenderá o prazo de pagamento, até que sejam apresentados.

5.3. A CONTAG fará o pagamento, em até 5 (cinco) dias úteis após o encerramento de cada atividade formativa e aprovação da Nota Fiscal e dos Rooming List, através de depósito em nome da empresa, que deverá informar no corpo da Nota Fiscal os dados bancários para o depósito.

5.4. A CONTRATADA fica desobrigada de assegurar a alimentação quando não alcançar o número previsto inicialmente na atividade formativa, garantido o no-show da alimentação até o almoço do primeiro dia do evento.

5.5. Havendo necessidade de termo aditivo, os pagamentos ficam condicionados à assinatura deste por ambas as partes.

VI – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas com a execução deste Contrato serão atendidas com recursos consignados no TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA E FINANCEIRA SENAR/CONTAG. Nº 003/2021 – SENAR/CONTAG

VII – VIGÊNCIA

7.1. O presente Contrato vigorará a partir de XX de XXXX de 2023 e vigorará até XX de XXXX de 2023 ou pagamento final da última atividade formativa.

VIII – PENALIDADES

8.1. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAR/CONTAG por prazo não superior a 02 (dois) anos, além de multa de 10% (dez por cento) aplicável sobre o valor total do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades e pagamento por perdas e danos causados à CONTRATANTE.

8.2. Poderão ser ainda aplicadas outras sanções previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR – RLC-SENAR, assegurado ao(à) CONTRATADA o direito de ampla defesa.

8.3. A CONTRATANTE poderá deixar de aplicar as penalidades previstas nesta Cláusula, se admitidas as justificativas apresentadas pelo(a) CONTRATADO(A).

IX – DA ALTERAÇÃO

9.1. Este Contrato poderá ser alterado unilateralmente pela CONTAG ou por acordo entre as partes e constarão em termo aditivo, conforme art. 29 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR – RLC-SENAR.

X – DA RESCISÃO

10.1. A rescisão deste Contrato poderá se dar a qualquer tempo por acordo entre as partes, bem como nos termos dos art. 31 e 32 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR – RLC-SENAR.

10.2. Ficam resguardados todos os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão prevista no artigo 32 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR – RLC-SENAR.

XI – DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

10.1. O pessoal utilizado nos serviços objeto deste Contrato não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas e encargos que venham a incidir sobre seus prepostos a qualquer título.

XII – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por parte da CONTRATANTE.

12.2. A fiscalização de que trata o item anterior será exercida no interesse do cumprimento do Termo de Cooperação Técnica e Financeira.

12.3. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto deste Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

12.4. A fiscalização por parte da CONTRATANTE não exclui qualquer responsabilidade da CONTRATADA.

XIII – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

13.1. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à CONTAG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução dos serviços.

XIV – DO FORO

14.1. Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relativas ao presente contrato, elegem as partes o foro de Brasília – DF.

XV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Todas as comunicações relativas ao presente Contrato serão consideradas como regularmente feitas se entregues com confirmação de recebimento.

15.2. Todos os prazos decorrentes de comunicação via e-mail ou fax, fluirão a partir da confirmação do recebimento.

15.3. Aplica-se à execução do presente contrato e aos casos omissos o Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR – RLC-SENAR e suas alterações, no que couber.

E, por estarem as partes justas e acordadas, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2023.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas: 1)

2)