

CONTRATO 233/2024**INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONTRATO, QUE ENTRE SI FAZEM, A CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO ESCOLAR-CBDE E A V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS.****ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº 054/2024**
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2024
NATUREZA FINANCEIRA: ALIMENTAÇÃO
PROJETO: JOGOS ESCOLARES BRASILEIROS - SUB 14 - TF 06 2024 SEE-PE

A **CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO ESCOLAR (CBDE)**, CNPJ nº: 03.953.020/0001-75, com sede na SBN, Quadra 02, Bloco F, Edifício Via Capital, Sala 1401 a 1414, Brasília-DF, CEP:70.040-020, telefone: (061) 3967-7176 e e-mail: compras@cbde.org.br, representado por seu Presidente o Sr. **Antônio Hora Filho**, brasileiro, portador da carteira de identidade nº 704168 SSP/SE e CPF nº 498.432.145-87, residente e domiciliado em Aracaju/SE, e por seu 1º Vice-presidente o Sr. **Robson Lopes Aguiar**, neste ato denominado **CONTRATANTE** e do outro lado a **CONTRATADA** abaixo denominada, firmam o presente Contrato:

Razão Social: V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS
CNPJ: 40.081.084/0001-50
Endereço: RUA DAS CREOULAS, 247, - LOJA 0000 - GRACAS, RECIFE – PE - 52.011-270
Telefone: 81 99496-7038 e 81 99661-3074
E-mail: diretoria@vrezende.com.br e luciano.lasconsultoria@gmail.com
Representante: Verônica Rezende Santos Souza

CLAÚSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E VALOR**JOGOS ESCOLARES BRASILEIROS SUB 14 – RECIFE/PE****LOTE ÚNICO – ALIMENTAÇÃO – RECIFE/PE**

Previsão de 20 de setembro a 03 de outubro de 2024

ITEM	DESCRIÇÃO DO BEM OU SERVIÇO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALMOÇO Serviço de preparo e fornecimento de refeições devendo ser servido de forma Self-Service (almoço) no restaurante central do evento, contendo no mínimo: feijão, arroz, uma opção de massa (referência: macarronada, lasanha, nhoque ou similar), farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, bebida com 02 (duas) opções de sucos de fruta natural (podendo ser polpa) variados, 02 (duas) opções de refrigerante e 02 (duas) opções de sobremesas variadas, (referência: pudim, brigadeiro, bolos, gelatina, picolé, similar ou superior), no mínimo	Pessoa	55.011	R\$ 12,30	R\$ 676.635,30

	03 bebedouros industriais com fornecimento livre de água durante o período de funcionamento do restaurante. Obs. Cada pessoa terá direito a 01 (uma) bebida por refeição (suco ou refrigerante referência copo mínimo de 500ml).				
2	JANTAR Serviço de preparo e fornecimento de refeições devendo ser servido de forma Self-Service (jantar) no restaurante central do evento, contendo no mínimo: feijão, arroz, uma opção de massa (referência: macarronada, lasanha, nhoque ou similar), farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, 01 (uma) opção complementar (referência: batata frita, sanduíche, pizza, bem como, bebida com 02 (duas) opções de sucos de fruta natural (podendo ser polpa) variados, 02 (duas) opções de refrigerante e 02 (duas) opções de sobremesas variadas, (referência: pudim, brigadeiro, bolos, gelatina, picolé, similar ou superior), no mínimo 03 bebedouros industriais com fornecimento livre de água durante o período de funcionamento do restaurante. Obs. Cada pessoa terá direito a 01 (uma) bebida por refeição (suco ou refrigerante referência copo mínimo de 500ml).	Pessoa	51.768	R\$ 9,12	R\$ 472.124,16
3	KIT LANCHE Tipo 01 Fornecimento de Kit lanche, atendendo todas as normas de higiene e manipulação de alimentos, em bom estado de conservação e dentro do prazo de validade, devidamente embalados em saco de papel kraft e separados em saco grande de plástico ou objeto similar por delegação, contendo 01 (um) refrigerante lata 350 ml ou 01 (um) suco tetrapak, 01 (uma) fruta (a escolha da CONTRATANTE podendo ser maçã, pera, goiaba etc.), 01 (uma) barra de cereal, 01 (um) pacote de salgadinho, 01 (um) chocolate tipo bombom e 01 (um) biscoito wafe (ou similar) de no mínimo 36g. O Kit deve estar de acordo com a RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e demais normas aplicáveis à espécie.	Kit	8.448	R\$ 9,51	R\$ 80.340,48
VALOR TOTAL					R\$ 1.229.099,94

- a) Os itens deverão ser entregues conforme previsão de cronograma (podendo haver alterações):

MÊS		2019		2020		2021		2022		2023		2024		2025		2026		2027		2028		2029		2030			
Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia		Dia	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Segunda-Feira	Terceira-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo	Segunda-Feira	Terceira-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo	Segunda-Feira	Terceira-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo	Segunda-Feira	Terceira-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo

Parque e Centro Esportivo Santos Dumont - Rua Alm. Nelsom Fernandes S/N, Recife, PE, 51030-230. Horário comercial

- b) Com o objetivo de verificar sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência/Proposta de preços, o recebimento do objeto será realizado:
- c) Provisoriamente pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação da qualidade, quantidade e especificação do objeto e consequente aceitação mediante Nota Fiscal ou Termo de Recebimento provisório, em prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis;
- d) Definitivamente após a verificação da conformidade/adequação e consequente aceitação pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, verificada a qualidade, quantidade e especificação do objeto, mediante Termo de Recebimento definitivo, em prazo não superior a 10 (dez) dias úteis do final da prestação;
- e) **Da Garantia:** Todos os serviços ofertados deverão atender à Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.
- f) No caso de vícios ou quaisquer outras irregularidades constatadas, a CONTRATANTE fornecerá ao CONTRATADO relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que sejam corrigidas.
- g) O prazo de substituição dos serviços fornecidos que apresentarem vícios e/ou defeitos deverá ser no máximo 02 (duas) horas, contados da notificação.

CLÁUSULA SEGUNDA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, bem como o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas.
- b) Designar Comissão para o recebimento do objeto e atesto da Nota Fiscal do objeto.
- c) Verificar minuciosamente, no ato do recebimento, a conformidade do objeto, com as especificações constantes do Edital, Termo de Referência e da proposta, para fins de notificação da empresa em caso de mudança da qualidade/objeto e em caso de descumprimento, serão tomadas providências pelo gestor do contrato.
- d) Comunicar à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- e) Dar conhecimento à CONTRATADA de quaisquer fatos que possam afetar a entrega/prestação do objeto, bem como comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na entrega/prestação, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- f) Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela CONTRATADA das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.
- g) Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de sanções administrativas.
- h) Efetuar o pagamento à CONTRATADA, após apresentação da Nota Fiscal, o recebimento e aceite da entrega/prestação, bem como rejeitar, no todo ou em parte, o produto que a CONTRATADA apresentar fora das especificações descritas no Termo de Referência e Contrato de Fornecimento.
- i) A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do projeto/evento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) A CONTRATADA se obriga a cumprir os termos previstos no contrato e a responder todas as consultas feitas pela CONTRATANTE no que se refere ao atendimento do objeto.
- b) A CONTRATADA ficará sujeita, nos casos omissos, às normas estabelecidas no Regulamento de Compras da CONTRATANTE e suas alterações, devendo se manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habitação e qualificação exigidas.
- c) A CONTRATADA deverá observar toda legislação específica aplicável ao item de seu fornecimento, obedecendo rigorosamente às Normas Técnicas das Concessionárias de Serviços Públicos, Órgãos Competentes e Normas de Segurança, ainda que não previstas neste termo, em especial a Portaria nº.419/2008-CFN, Lei 8.234/91, a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde e Portaria 15 - Centro de Vigilância Sanitária, de 07 de novembro de 1991, inclusive com a apresentação das devidas licenças que se aplicarem ao caso.
- d) Fornecer refeições preparadas do tipo self-Service (almoço e jantar) e kit lanche, conforme RDC Nº 216/ANVISA, de acordo com suas especificações, para atender o número de pessoas que participarão do evento.
- e) Manter durante todo o período de realização do evento, no mínimo um(a) NUTRICIONISTA, nos restaurantes, responsável pela alimentação no local e horário onde serão produzidas e servidas as refeições contratadas.
- f) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços (Classificação "A" de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA), utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado.
- g) Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se por sua qualidade, restando certo que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, panelas, colheres, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos e utensílios, não cabendo nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço, bem como, responsabilizar-se por toda e qualquer adequação, reforma, mobiliário, telas/toldos, necessidade hidráulica e elétrica, de esgoto, escoamento de água, gás (mesmo quando elétrico) e outros necessários para o funcionamento da cozinha dentro dos padrões legais vigentes, inclusive após finalização da montagem da cozinha se responsabilizar pela liberação e apresentação do alvará de funcionamento fornecido pela Vigilância Sanitária.
- h) Fornecer todos os produtos e pessoal de limpeza (RH) necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados, e para a manutenção da limpeza das cozinhas e do salão do restaurante (piso, mesas, cadeiras etc.).
- i) Responsabilizar-se pelas despesas, fornecimento e instalações com gás de cozinha (deverá ser utilizado exclusivamente em todo o período de fornecimento a utilização de gás permitida pela instalação indicada, podendo ser em casos gás comum ou gás elétrico), equipamentos, utensílios, matéria-prima e gêneros alimentícios para execução dos trabalhos, bem como os profissionais como: (nutricionista, cozinheiras, auxiliares, equipe de limpeza, equipe de manutenção e outros assim necessários para melhor atendimento).
- j) Quando do fornecimento das refeições self service (almoço e jantar), a CONTRATADA deverá oferecer guardanapos de papel, palitos de dente, sal, azeite e vinagre, pratos louças devidamente limpos e esterilizados, talheres em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes na cor azul em bom estado de conservação (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de louças (pratos) e talheres utilizados em todo o evento, devendo serem prontamente higienizados após utilização.
- k) Disponibilizar no Kit Lanche Tipo 02, guardanapo, ketchup ou maionese.
- l) Durante o período de serviço a CONTRATADA deverá oferecer o mínimo de buffet térmicos elétricos para atender a necessidade do evento, sendo no mínimo a quantidade de 10 buffet no restaurante, sendo que devem ter opções de se servir de ambos os lados, e terem cubas do tamanho grande facilitando o fluxo da operação. Toda a responsabilidade elétrica de materiais, mão de obra para a instalação é da CONTRATADA.
- m) Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidos e acondicionados em local apropriado, pela CONTRATADA, deixando o ambiente utilizado (refeitório ou

assemelhado e áreas externas a cozinha e restaurante) completamente limpo, incluindo os móveis e toalhas. Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente evitando a contaminação por vetores (baratas, moscas, ratos etc.), cabe a CONTRATADA realizar o contato, contrato e ou pagamentos com a empresa responsáveis pela coleta dos resíduos, observando também a legislação da cidade sede do evento.

n) Responsabilizar-se por todos os custos do fornecimento, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte (delivery), conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, quando solicitado, também auxiliar (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde serão servidos.

o) Responsabilizar-se pela estrutura e funcionamento do restaurante, bem como a estrutura de mesas de plástico brancas com tampões e toalhas com cobertura de plástico para agilizar e facilitar sua higienização. As cores das toalhas serão posteriormente indicadas pela CONTRATANTE, e deverão estar em consonância com o projeto cenográfico do evento. As cadeiras de plástico deverão ser brancas e sem braço para atender aos participantes do evento no restaurante, com a garantia de média de aproximadamente de 2.500 (duas mil e quinhentas) pessoas sentadas simultaneamente, a serem distribuídos no restaurante, com quantidades da distribuição indicadas posteriormente pela CONTRATANTE.

p) Enviar para aprovação da CONTRATANTE com até 10 (dez) dias antes da realização do evento, cardápio geral do evento devidamente assinado pela nutricionista da empresa, e atendendo as especificações do Plano Alimentar constantes no LOTE. Após aprovação do cardápio, não poderá ser alterado, salvo motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia à CONTRATANTE que irá avaliar e, desde que a não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada. Essa solicitação de alteração deverá ocorrer no mínimo 8 (oito) horas antes do evento por escrito.

q) Transportar os produtos alimentícios em veículo apropriado, limpo, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais impermeáveis, íntegras e limpo, e empilhados de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

r) Não transportar os gêneros junto com outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios.

s) Fornecer os produtos, quando for o caso, com a respectiva a rotulagem, inclusive a nutricional, a qual deverá estar em conformidade com a legislação em vigor.

t) Repor ou substituir o produto que:

u) Contiver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.

v) Não atender às legislações de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde.

w) Estiverem com embalagem violada, deteriorados, com mau cheiro, danificados ou quaisquer outras características impróprias ao consumo, que possa colocar em risco a saúde dos consumidores.

x) Não apresentarem condições adequadas quanto ao sabor, odor, coloração e aspecto impróprio ao consumo, e suas características gerais alteradas, em função de temperatura inadequada no transporte ou embalagem.

y) Estejam com prazo de validade expirado (vencido), ou próximos do seu vencimento.

z) Todo e qualquer material fornecido à CONTRATANTE deverão estar em conformidade com as normas técnicas vigentes, mesmo que não citadas neste termo.

aa) Disponibilizar profissionais técnicos especializados, com a qualificação adequada para cada atividade ou tarefa a ser desempenhada.

bb) Manter os profissionais adequadamente trajados e devidamente identificados nas dependências do evento.

cc) Fornecer a seus empregados todos os equipamentos de proteção individual de caráter rotineiro, ou não, para a execução dos serviços.

dd) Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho e comprometer-se que manterão o devido respeito e cortesia no relacionamento com o pessoal da CONTRATANTE, observando o controle do regimento do trabalho.

- ee) Substituir, sempre que exigido pela fiscalização, qualquer um dos seus empregados em serviço, cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à execução dos serviços, à disciplina ou ao interesse.
- ff) Não permitir que qualquer funcionário se apresente ao serviço com sinais de embriaguez ou sob efeito de substância tóxica.
- gg) Fornecer o objeto da contratação, de acordo com as especificações, quantitativo, prazo, local de prestação e preços unitário e total, conforme consta na Ordem de Serviço.
- hh) Arcar com todos os tributos, encargos sociais, obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias, taxas, seguros, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei.
- ii) Sujeitar-se à fiscalização da CONTRATANTE, no tocante ao fornecimento, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE no concernente ao objeto do Termo de Referência, inclusive documentação e atos praticados até o recebimento definitivo e cujas reclamações formalmente realizadas obriga-se a atender prontamente.
- jj) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 02 (duas) horas, por outro de mesma característica e capacidade.
- kk) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culpa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- ll) Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA quaisquer danos que venham a ocorrer à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução incorreta da entrega dos produtos contratados.
- mm) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da entrega/prestação do objeto, inclusive considerados os casos de greve ou paralização de qualquer natureza.
- nn) Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- oo) Informar, para fins de recebimento de citações, intimações, ordem de serviço, e outras comunicações oficiais com a CONTRATANTE, o nome do seu preposto, seu endereço comercial, e-mail (endereço eletrônico) e nº de telefone móvel e/ou fixo para contato.
- pp) Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis, necessários para recebimento de correspondência.
- qq) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo mínimo de 10 (dez dias) úteis que antecede a data da prestação, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, que poderá ou não ser acatado pelo gestor.

CLÁUSULA QUARTA: DO PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado em até 12 (doze) dias, após o recebimento da Nota Fiscal contendo as especificações do objeto e dados bancários e/ou boleto bancário com prazo de 12 dias de vencimento, no e-mail compras@cbde.org.br;
- b) Caso se constate incorreção nos documentos fiscais apresentados pela CONTRATADA, a CONTRATANTE, poderá devolvê-los para as devidas correções, devendo correr o prazo de pagamento após a correção;
- c) Fica reservado a CONTRATANTE o direito de reter quaisquer créditos porventura existentes em favor da CONTRATADA, independentemente da sua origem, enquanto existirem obrigações por ela não cumpridas, inclusive multas impostas em decorrência desta contratação.

CLÁUSULA QUINTA: DO FISCAL DO CONTRATO

- a) Fica definido o Sr.(a) Gabriel Duarte Collaço como fiscal do contrato, devendo acompanhar e relacionar inconsistências, por ventura existentes, na execução do contrato.
- b) Toda e qualquer comunicação, relativa ao presente Contrato, deverá ser feita por escrito e encaminhada para os seguintes contatos:

Telefone: (11) 97030-8074

E-mail: gabriel.collaco@cbde.org.br

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

- a) O prazo de vigência deste Contrato será de 3 meses ou até a completa entrega/fornecimento do objeto.
- b) A extinção deste Contrato, independentemente do motivo e da parte que der causa, não extingue as obrigações assumidas pelas partes, tampouco seus efeitos além de sua vigência junto a terceiros. O descumprimento do ora previsto, será considerado como infração contratual, passível de aplicação das sanções contratuais estipula das neste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA: DAS PENALIDADES

- a) As sanções previstas seguirão a rigor o Regulamento de Contratações da CBDE, Capítulo X – Das Penalidades, disponível no sítio eletrônico: <https://www.cbde.org.br/cbde/wp-content/uploads/2022/09/Regulamento-de-compras-versao-3-APROVADO-27-09-2022-assinado.pdf>

CLÁUSULA OITAVA: LEI APLICÁVEL, FORO E DISPOSIÇÕES GERAIS

- a) A lei aplicável ao presente contrato é a lei brasileira e o foro eleito para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato é na Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- b) Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente instrumento para os devidos fins de direito.

Brasília-DF, 03 de setembro de 2024.

VERONICA REZENDE SANTOS SOUZA
Verônica Rezende Santos Souza
V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS

Robson Lopes Aguiar
Robson Lopes Aguiar
Vice-Presidente da CBDE

Antônio Hora
Antônio Hora Filho
Presidente da CBDE

CONTRATO 233.2024-75364_VSR SOUZA_ALIMENTAO.pdf

Hash do Documento Original: (SHA1) 816b7a42fbc3297120618a5ab06eb7ad4c4d6e2d
SID: 191B7CfC9eF-1Cd8123D9eF-1DdCc82F1Ef-1dFcA5885Ef-214B79409Ef



Datas e horários baseados em Brasília, Brasil
Sincronizado com o NTP.br e Observatório Nacional (ON)
Certificado de assinaturas gerado em 3 de setembro de 2024



Assinaturas - Manuscrito Digital

VERONICA REZENDE SANTOS SOUZA

diretoria@vrezende.com.br

027.942.834-05

Assinado em: 03/09/2024 15:27:38

Assinou como: parte

Validado por conta de signatário

IP: 2804:14d:5491:44b7:2c68:e8d:254c:9f4b (Claro NXT

Telecomunicacoes Ltda) - Geolocalização: -8.0009,

-34.8687

Recife, PE, BR



VERONICA REZENDE SANTOS SOUZA

Robson Lopes Aguiar

robson@cbde.org.br

554.034.251-87

Assinado em: 03/09/2024 15:32:59

Assinou como: parte

Validado por conta de signatário

IP: 201.63.17.92 (TELEFONICA BRASIL S.A) -

Geolocalização: -23.6283, -46.6409

São Paulo, SP, BR



Robson Lopes Aguiar

Antônio Hora

hora@cbde.org.br

498.432.145-87

Assinado em: 03/09/2024 16:12:49

Assinou como: parte

Validado por conta de signatário

IP: 201.63.17.92 (TELEFONICA BRASIL S.A) -

Geolocalização: -23.6283, -46.6409

São Paulo, SP, BR



Antônio Hora