



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/2022 – SEMTRAS
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º ____/2022 - SEMTRAS

MINUTA DO CONTRATO ____/2022-SEMTRAS

INSTRUMENTO DE CONTRATO NOS TERMOS DO PREGÃO ELETRONICO N.º. ____/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SANTARÉM, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL E _____, COMO ABAIXO MELHOR SE DECLARA:

Instrumento de Contrato de Prestação de Serviços, que entre si celebram, de um lado o Município de Santarém através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Sérgio Henn, 838 – Aeroporto Velho, neste ato representada por sua titular a Srª _____, _____, _____, titular do RG n.º ____-PC/PA e CPF n.º _____, residente e domiciliada nesta cidade de ____ - PA, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, estabelecida na _____, n.º _____, CEP: _____, _____ - ____ - Pa, Telefone _____, e-mail _____, neste ato representado pelo Sr. _____, portador do CPF/MF n.º _____, residente e domiciliado na cidade de Belém - Pa, doravante denominado **CONTRATADO**, na conformidade das Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA I - Do Objeto

O presente instrumento tem por objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PARA GESTÃO DE RESTAURANTE POPULAR, A PARTIR DO PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PA.**

CLÁUSULA II – Do valor

O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____) que serão integralizados da seguinte forma:

- 2.1. Para o exercício de 2022 o valor de R\$ _____ (_____), correspondente a _____ refeições.
- 2.2. Para o exercício de 2023 o valor de R\$ _____ (_____), correspondente a _____ refeições.

CLÁUSULA III - Do Preço e das Condições de Pagamento

1) O pagamento dos serviços contratados será efetuado, da seguinte forma:

- a) Imediatamente, pelo pagamento direto feito à CONTRATADA, pelo usuário/beneficiário, correspondendo a **R\$ 3,00 (Três reais)** estando sujeito a alteração a critério da CONTRATANTE;
- b) Pelo Município de Santarém, correspondendo a **R\$ (_____)**, mediante a apresentação da nota respectiva, identificando a quantidade de refeições efetivamente servidas, com periodicidade mensal, a contar do quinto dia útil do mês subsequente ao da efetiva prestação do serviço;
 - 1.1) A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE:
 - a) Até o 5º (quinto) dia útil de cada mês: comprovante e de compra e de entrega dos vales transportes aos empregados alocados na prestação do serviço para utilização no mês em curso.
 - b) Até o 12º (décimo segundo) dia de cada mês: comprovação de pagamento dos salários e encargos por meio de:
 - b.1) Cópia das folhas de pagamento, legíveis e em ordem alfabética, relativas ao mês anterior, com os respectivos comprovantes de crédito bancário (nominal), para comprovação de pagamento dos salários.
 - b.2) Cópia das guias do FGTS e da GFIP referentes ao período imediatamente anterior, devidamente autenticada ou cópia simples acompanhada do respectivo original;
 - b.3) Até o 2º (segundo) dia útil de cada mês, após o recebimento do relatório de fechamento do serviço prestado, as Notas Fiscais/Faturas relativas ao período compreendido entre o 1º (primeiro) e o último dia do mês anterior.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, nº. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



- c) Até o 21º (vigésimo primeiro) dia de cada mês: cópia das guias de GPS referentes ao período imediatamente anterior, devidamente autenticada ou cópia simples acompanhada do respectivo original;
- 2) A CONTRATADA deverá emitir folhas de pagamento e guia de recolhimento das obrigações previdenciárias e sociais específicas do pessoal alocado na prestação do serviço CONTRATADO;
- 3) Em caso de constatação de irregularidades, a CONTRATADA deverá saná-las em até 24 (vinte e quatro) horas;
- 4) A CONTRATADA deverá conciliar, conferir e assinar em 2 (duas) vias o “Controle de Prestação de Serviços Terceirizados” emitido pela CONTRATANTE até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao dos serviços prestados, devendo anexar a este cópias legíveis dos documentos que justifiquem faltas, licenças e substituições;
- 5) A CONTRATADA deverá anexar às Notas Fiscais/Faturas, a Certidão Negativa de Débito Salarial emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, devidamente autenticado ou cópia simples acompanhada do respectivo original para autenticação por servidor responsável;
- 6) O faturamento mensal do último período de prestação dos serviços só ocorrerá após o último dia efetivo da prestação e apuração dos mesmos e deverá ser apresentado à Gerência Administrativo-Financeira da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social;
- 7) O desconto referente ao serviço não prestado será efetuado na fatura do mesmo período da prestação do serviço;
- 8) A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura conforme legislação vigente;
- 9) O atraso na apresentação do faturamento que venha implicar atraso no recolhimento da importância retida para o INSS acarretará no repasse dos acréscimos legais à CONTRATADA;
- 10) As despesas com 13º salário e férias, multa rescisória sobre o FGTS, Incidência Cumulativa, auxílio enfermidade, faltas legais, licenças maternidade e paternidade, acidente de trabalho e aviso prévio trabalhado, serão faturadas à parte, quando da sua ocorrência. Este faturamento somente será aceito mediante apresentação dos comprovantes/recibos originais de pagamento, acompanhados de cópia autenticada ou de cópia simples que será autenticada por servidor responsável;
- 11) Além da comprovação do pagamento dos eventos e verbas rescisórias, quando for o caso, a CONTRATADA deverá apresentar relatório descritivo das despesas calculadas com os encargos do e tributos previstos no mês subsequente ao do fato gerador.

CLÁUSULA IV - Da Vigência

1. O prazo de execução dos serviços, objeto deste contrato será de 12 (doze) meses, de ___/___/2022 a ___/___/2023, podendo ser prorrogado, por conveniência, nos termos do inciso II, do art. 57 da Lei nº. 8.666/93
2. O início dos serviços será de até 05 (cinco) dias, a contar da ordem de serviço expedida para início das atividades.

CLÁUSULA V – Da Dotação Orçamentária

O recurso correrá por conta da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social com a seguinte dotação para o exercício de 2022:

SEMTRAS

08.306.0004 2.089 - 3.3.90.30.00.00 (15.00)

O Restante correrá por dotação orçamentaria do exercício de 2023 que será incluída mediante apostilamento.

CLÁUSULA VI - Do Reajustamento de Preço

CONTRATANTE E CONTRATADA acordam que os preços consignados na proposta ficarão irremovíveis salvo para restabelecimento do equilíbrio econômico e nos termos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA VII - Das Obrigações

1. A Administração realizará a fiscalização da execução do contrato a ser firmado, na forma da minuta anexa I, terá a vigência conforme o prazo de execução, contados da data de sua assinatura podendo ser prorrogado se houver interesse da Administração e ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários;
2. A Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social designa para **fiscalização do contrato**, bem como para acompanhamento diário junto ao funcionamento do Restaurante o servidor _____, **Portaria nº ___/2022-**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



SEMTRAS;

3. Realizar conferência da execução do objeto, através do setor competente desta Secretaria, para o que fará designação específica do representante (s), responsável (eis), na forma da Lei n.º 8.666/93;
4. O licitante vencedor deverá comparecer para firmar o Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação;
5. Como condição para celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
6. Na hipótese de a adjudicatária não atender a condição acima ou recusar a assinar o Contrato e não apresentar justificativa a Administração convocará a segunda empresa classificada e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, obedecido ao disposto nos incisos XXII e XXIII, do art. 11, do Decreto n.º 555/2000, alterado pelo Decreto n.º 3.693 de 20.12.2000 e § 2º, do Art. 64, da Lei n.º 8.666/93;
7. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato a ser firmado, independentemente de transcrição;
8. Pela inexecução total ou parcial do Contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as sanções de que tratam os arts. 86 a 88, da Lei n.º 8.666/93, além da multa de 1% (um por cento) ao dia e até 10% (dez por cento) do valor da nota de empenho, pelo atraso na prestação do serviço, caso a CONTRATADA não cumpra com as obrigações assumidas ou cumpra-las em desacordo com o estabelecido neste Pregão, até o máximo de 10 (dez) dias, quando, então incidirá em outras cominações legais;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 1) Manter-se na execução dos serviços contratados empregados qualificados para as devidas funções, respondendo por quaisquer danos e/ou prejuízos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, devendo os mesmos serem reparados imediatamente após sua notificação;
- 2) Designar para a execução dos serviços empregados que satisfaçam as condições requeridas **pela natureza das tarefas, quanto à conduta e habilidade específicas;**
- 3) Dispor dos equipamentos e utensílios relacionados no Anexo VII para funcionamento do restaurante, através de declaração formal de disponibilidade, cumprida a padronização exigida pelo serviço;
- 4) Fornecer todos os produtos e mão-de-obra necessários à plena execução dos serviços;
- 5) Manter no seu quadro técnico, durante a execução dos serviços contratados, nutricionista, legalmente habilitado e o quadro técnico solicitado no Termo de Referência do edital;
- 6) Responsabilizar-se pelos alvarás, aprovações e licenças de funcionamento junto aos órgãos públicos, bem como qualquer multa ou sanção pela não observância das legislações vigentes para tal fim;
- 7) Responsabilizar-se pela higiene e limpeza do restaurante, incluindo a retirada do lixo no mínimo duas vezes ao dia, acondicionando em ambientes descartáveis apropriados para coleta pública, bem como a dedetização, desratização e outros serviços necessários ao funcionamento;
- 8) Manter em perfeitas condições de uso e conservação as instalações físicas gerais e especiais, bem como equipamentos e utensílios do restaurante;
- 9) Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios do restaurante popular, bem como demais reparos nas instalações físicas;
- 10) Encarregar-se da aquisição e armazenamento dos gêneros alimentícios em setor próprio da unidade, garantindo a qualidade e quantidade para suprir a demanda do restaurante;
- 11) Fornecer uniformes para todos os empregados nas quantidades e especificações pertinentes a manipulação de alimentos, aprovado pela SEMTRAS;
 - 11.1) No uniforme deverá constar que o empregado está a serviço da Prefeitura Municipal de Santarém, identificando o órgão concedente e a prestadora de serviço, além da logomarca oficial do Município de Santarém;
 - 11.2) A identificação do nome da CONTRATADA deverá ser removível para posterior aproveitamento dos uniformes, uma vez que os mesmos permanecerão com o Município após o término da vigência do contrato;
 - 11.3) A solicitação de reposição de uniformes para os funcionários será feita pelo representante da Secretaria Municipal Trabalho e Assistência Social;
- 12) Assegurar que durante a execução dos serviços os empregados façam uso do uniforme e da placa de identificação com nome, função e empresa, e que se mantenham limpos e asseados, quer no aspecto do vestuário, quer no de higiene pessoal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



- 13)** Garantir a cada empregado, na execução dos serviços, o conjunto necessário de condições e equipamentos, para proteção à saúde e para prevenção de acidentes de trabalho (EPI), de acordo com a função desempenhada, sendo que na composição do preço da administração deverá contemplar despesas operacionais, implantação dos procedimentos de Medicina e Segurança do Trabalho, conforme MP 316 de 11.08.2006, NR6 – Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- 14)** Manter preposto na sede do município, com poderes para representá-la na solução de todos os problemas, controvérsias e encaminhamentos necessários à execução dos serviços, disponibilizando número de telefone fixo e/ou móvel para atendimento, 24 (vinte quatro) horas em qualquer dia da semana;
- 15)** Fornecer até o último dia do mês em curso os vales -transporte na quantidade correspondente ao número de dias de efetivo trabalho previsto para o mês subsequente, respeitando o calendário mensal (primeiro ao último dia do mês), sendo vedada a substituição dos mesmos por dinheiro ou crédito em conta;
- 15.1)** É vedado substituir o vale-transporte por dinheiro ou crédito equivalente em conta ou outra espécie de vantagem;
- 16)** Fornecer, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, em ordem alfabética, relação de todos os empregados alocados na prestação de serviços, com a quantidade diária de vales necessários e o respectivo valor unitário;
- 17)** Substituir sempre que exigido pela CONTRATANTE, em até 48 (quarenta e oito) horas, sem interrupção do serviço, o nome do empregado cujo desempenho, saúde, conduta moral ou profissional seja considerado prejudicial, inconveniente ou insatisfatório ao interesse do serviço. A solicitação de substituição será escrita e encaminhada pelo órgão gestor do contrato, facultada a apresentação de motivos;
- 17.1)** Caso seja necessário qualquer tipo de treinamento em virtude de substituições ou de outro motivo, este será realizado pela CONTRATADA, sem ônus para o Contratante;
- 18)** Submeter-se às condições estabelecidas pela CONTRATANTE quanto ao cumprimento dos horários e ao controle da presença dos empregados, incumbindo-se de substituir, sem interrupção de forma imediata aqueles que entrarem em licença médica, férias ou não comparecerem ao serviço por qualquer motivo;
- 19)** Promover com recursos próprios treinamento específico de seu pessoal, quando identificado essa necessidade de ofício ou a requerimento da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social;
- 20)** Comunicar a CONTRATANTE, antecipadamente, cronograma de concessão de férias, substituições definitivas e/ou remanejamento temporário de qualquer empregado;
- 20.1)** Havendo necessidade, o cronograma poderá ser alterado, desde que aprovado pela CONTRATANTE;
- 21)** Realizar, quando solicitado pela Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, vistorias diurnas e noturnas nos setores de trabalho para averiguação de possíveis irregularidades, com emissão do termo de vistoria.
- 22)** Zelar pela disciplina de seus empregados, sendo vedado:
- a)** Qualquer tipo de jogo, venda de rifas ou bilhetes, produtos, circulação de listas e pedidos de quaisquer natureza;
- b)** Utilizar ou colocar em funcionamento máquinas e aparelhos de propriedade do CONTRATANTE, abrir armários, gavetas ou invólucros de qualquer espécie, sem prévia autorização do gerente da unidade competente;
- c)** Consumir e/ou guardar drogas ou bebidas alcoólicas nas dependências da CONTRATANTE.
- 23)** Garantir a não violação de documentos e o sigilo de assuntos da CONTRATANTE colocados ao alcance dos empregados alocados na prestação dos serviços, respondendo por todo e qualquer dano causado ao Contratante;
- 24)** Credenciar representante(s) da empresa junto a CONTRATANTE, para supervisionar e gerenciar a execução do serviço contratado;
- 25)** Controlar a frequência dos empregados designados para a prestação dos serviços;
- 26)** Fornecer cadastro dos empregados em ordem alfabética, inclusive dos reservas, por local de trabalho, constando: nome completo, número e série da carteira profissional, data de admissão, PIS e CPF:
- a)** até o 5º (quinto) dia útil do início da prestação de serviços;
- b)** até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, os dados relativos aos novos empregados alocados na prestação de serviços no mês anterior;
- c)** sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 26.1.** Juntamente com o cadastro acima, deverão ser fornecidas cópias do:
- a)** PIS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



b) CPF;

c) CTPS;

d) folha de dados completa e/ou folha de registro do contrato atual.

27) Apresentar até o 5º (quinto) dia útil do início do serviço os contratos individuais de trabalho do pessoal alocado na prestação do serviço, devidamente datados e assinados pelas partes;

28) Apresentar até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, os contratos individuais de trabalho dos novos empregados alocados na prestação do serviço do mês anterior, devidamente datados e assinados pelas partes;

29) Comprovar mensalmente o regular recolhimento de todos os encargos sociais, previdenciários, tributários e a regularidade da situação dos empregados alocados na prestação do serviço, em especial:

29.1) emitir folhas de pagamento e guias de recolhimento das obrigações previdenciárias e sociais específicas dos empregados alocados na prestação do serviço;

29.2) apresentar à Gerência Administrativo Financeira da Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, Relatório de Faturamento, constando os seguintes dados: número das Notas Fiscais, data de emissão, órgão usuário, valor total e geral faturado no mês.

30) Efetuar o pagamento aos empregados até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;

31) Conceder obrigatoriamente aviso prévio indenizado aos empregados dispensados;

32) Fornecer a CONTRATANTE, atestado médico de todos os seus empregados, nos primeiros 15 (quinze) dias após o início do serviço e a seguir quando solicitado;

33) Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, tributários e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o pessoal necessário à execução do contrato;

34) Arcar com a totalidade dos tributos, despesas, insumos e vantagens estabelecidas em acordos coletivos de trabalho e convenções coletivas de trabalho, ainda que não especificados ou especificados diferentemente nas planilhas de composição de preços;

35) Tomar todas as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrências da espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas nas dependências da CONTRATANTE;

36) Cumprir o disposto na Portaria nº 3.214/78 do Ministério do Trabalho, no tocante às exigências de segurança e medicina do trabalho;

37) Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, gás e pagamento de taxas e impostos decorrentes do uso do imóvel;

38) Cumprir o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República/88;

39) Manter atualizados, durante toda a vigência do contrato, os documentos apresentados para o registro no cadastro de contribuintes do município;

40) Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações sociais, previdenciárias, securitárias e tributárias e quaisquer outra;

41) Comunicar a CONTRATANTE, qualquer anormalidade verificada no local da prestação do serviço;

42) Submeter-se às normas e determinações da CONTRATANTE no que se referem à execução do contrato;

43) No termino do contrato, às instalações, equipamentos, móveis e utensílios da municipalidade, deverão ser devolvidos em perfeitas condições de funcionamento e utilização, salvo aqueles que tiverem cumprido a vida útil prevista pelo fabricante diretamente a Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, mediante termo lavrado onde constara o arrolamento dos bens recebidos e a descrição do estado de conservação e funcionamento.

44) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;

45) Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, onde:

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

b) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

c) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, nº. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

d) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

f) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

46) Não despejar resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que com provadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc;

47) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas na licitação;

48) O reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a) Controlar, com acompanhamento da CONTRATADA, o número de refeições servidas diariamente no Restaurante Comunitário, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela CONTRATANTE;

b) Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre falhas e/ou irregularidades constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

c) Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente aos seus funcionários, observando as especificações constantes deste termo de referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários;

d) Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da CONTRATADA o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;

e) Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto deste Termo;

f) Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato ou instrumento equivalente, com base nas disposições da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações;

g) Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a execução;

h) Processar e liquidar a fatura correspondente, através de Ordem Bancária, desde que não haja fato impeditivo imputado ao FORNECEDOR;

i) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) material(is) e/ou serviço(s) entregue(s) fora das especificações deste Termo de Referência;

j) Receber os produtos de acordo com as disposições deste Termo;

k) Comunicar imediatamente a Contratada qualquer incorreção apresentada com o objeto entregue;

l) Prestar quaisquer esclarecimentos que venham ser formalmente solicitados pela Contratada e pertinente ao objeto;

m) Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;

n) Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços prestados pela CONTRATADA, por intermédio de servidor designado para atuar como fiscal do contrato, que será responsável por comunicações, notificações, solicitações, requisições e demais atos relativos à execução do contrato, anotando em registro próprio as ocorrências da relação contratual.

CLÁUSULA VIII - Da Rescisão Contratual:

8.1 – Este Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, ou bilateralmente, atendidas sempre a conveniência administrativa e quando ocorrer situações previstas no Art. 78 e 79 da Lei Nº. 8.666/93 e alterações posteriores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, nº. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



CLÁUSULA IX- Norma Aplicada

Aplica-se o presente Contrato as disposições constantes na Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 6.474/2002, Lei Municipal nº 18.347/2010, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais alterações, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e Lei Federal nº 8.666/93 e demais alterações posteriores assim como as regras estabelecidas no edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2022 - SEMTRAS.

CLÁUSULA X – Dos Equipamentos

- 1) Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os equipamentos e acessórios abaixo relacionados;
- 2) Havendo necessidade de utilização de mão de obra para instalação dos equipamentos indicados acima, todas as despesas correram por conta da CONTRATADA;
- 3) A qualquer momento e em especial no mês que anteceder o vencimento do contrato, a Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, através de comissão constituída, procederá o levantamento de todos os bens patrimoniais;

CLÁUSULA XI - Do Pessoal

1 O quantitativo mínimo de pessoal qualificado para funcionamento do Restaurante Popular será de acordo com a relação abaixo, observada a necessidade de acréscimo em face da demanda:

FUNÇÃO	QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS
Nutricionista	01
Cozinheiro(a) Chefe	01
Meio Oficial de Cozinha	02
Ajudante de Cozinha	04
Auxiliar de Serviços Gerais	02
Estoquista	01
Caixa	01
Porteiro	01

2 No horário de atendimento será obrigatória a permanência exclusiva de no mínimo 02 funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros (masculino/ feminino) e 03 na limpeza do salão e recolhimento dos pratos e bandejas.

CLÁUSULA XII - Do quantitativo das refeições

QTIDADE DE REFEIÇÕES DIA	QTIDADE REFEIÇÕES PELO PRAZO CONTRATUAL
300	_____

CLÁUSULA XIII - Do cardápio

1 A CONTRATANTE apresentará à CONTRATADA cardápios mensais, com antecedência de 15 dias ao mês subsequente.

2 As eventuais alterações nas sugestões de cardápios serão discutidos em conjunto com as equipes técnicas da CONTRATADA e CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e regras estabelecidas neste projeto.

3 O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de:

ARROZ

O cardápio deverá ser constituído de arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, com até 5 (cinco) por cento de grãos quebrados, produzido diariamente, podendo, no máximo 02 (duas) vezes por semana, apresentar-se composto com outros ingredientes, que acompanhe o prato principal. A porção mínima de arroz preparado deverá ser de 250g per capita, prevalecendo a porção à vontade do cliente.

FEIJÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



O cardápio deverá ser constituído de feijão novo, tipo 01 (um), diariamente. A porção mínima de feijão preparado deverá ser de 200g per capita, prevalecendo à porção à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato.

GUARNIÇÃO

O cardápio deverá ser constituído por guarnições variadas contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. Quantidade mínima: 100g per capita (preparação pronta).

SALADAS

O cardápio constará sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados, acondicionados em embalagens com tampa e confeccionadas em material transparente. A porção mínima deverá ser de 100g per capita, desde que não ultrapasse a capacidade do prato.

PRATO PROTÉICO

Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade. Os pratos proteicos deverão ser constituídos de carne bovina, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. A porção do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120 g de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).

As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

Carne Bovina:
Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas
Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas
Coxão Mole – preparações cozidas e picadas
Fraldinha – preparações cozidas e assadas
Costela – preparações cozidas
Cupim – preparações assadas
Frango:
Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas
Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar
Carne suína:
Paleta e/ou Pernil: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Pescados:
Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas
Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas
Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas
Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas
Visceras:
Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas)
Bucho – preparações cozidas

A frequência dos pratos protéicos deverá ser:

- Carne bovina com osso – 2 x mês;
- Carne bovina sem osso – 6 x mês;
- Carne de frango com osso – 4 x mês;
- Carne de frango sem osso – 2 x mês;
- Carne de pescados – 4 x mês;
- Carne de vísceras – 2 x mês;

SOBREMESAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, nº. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



Deverão ser oferecidas frutas da estação 15 (quinze) vezes ao mês e doces 05 (cinco) vezes ao mês.
As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porção mínima de 120g de peso líquido per capita ou 01 unidade.
As frutas devem ser variadas ao longo do cardápio semanal.
OBS: As sugestões deverão passar pelo aval da Nutricionista responsável do Município.

LIQUIDOS

Será oferecido suco de fruta natural ou água, em copo descartável de 200ml, sendo uma unidade por cliente.

Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos, em quantidades suficientes para atender a clientela:

- Sal iodado em saquinho;
- Palito devidamente acondicionada em paliteiro;
- Guardanapos de papel (24 x 24 cm) colocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos em local específico no refeitório;
- Farinha devidamente acondicionada em farinha;

Em relação aos pratos protéicos:

- Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, com o selo do Serviço de Inspeção Federal e adquirida em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes;
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- Não será permitida a utilização de aparas de carnes;
- As preparações recheadas ou do tipo role deverão ter 15g de recheio máximo por unidade.

Em relação ao feijão:

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão for composto com tropeiro.

Em relação à distribuição das preparações constituídas do cardápio diário:

- Deverá ser realizada por copeiras devidamente uniformizadas, treinadas e capacitadas para os serviços, em balcões de distribuições: neutro, para sobremesas e líquidos, térmico para sopas, pratos protéicos, guarnição, arroz, feijão e saladas e molhos;

Em relação ao VET (Valor Energético Total) e o NDPCAL (Net Dietary Protein Calories), serão exigidos valores mínimos de:

- VET (Kcal) = 800;
- NDPCAL (%) = 6.

Não será permitida adição de aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.

A Contratante realizará, ao seu critério, análises laboratoriais (físico-químicos, microbiológicas) e classificação de feijão e arroz *in natura*, através de amostras coletadas na unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes e contratada pela Municipal de Trabalho e Assistência Social.

CLÁUSULA XIV – Da Descrição dos serviços.

- a) O Restaurante Popular destina-se ao atendimento dos usuários com o fornecimento de refeição completa no almoço, composta de no mínimo: Salada, Prato Protéico, Acompanhamento – Arroz e Feijão, Guarnição, Suco e Sobremesa de acordo com o cardápio previamente proposto e autorizado pela Nutricionista responsável do Município de acordo com o escopo do fornecimento;
- b) As refeições fornecidas deverão ser saudáveis e balanceadas seguindo os padrões higiênico-sanitários e apreço acessível;
- c) O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
- d) A Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, que fornecerá o espaço físico adequado e preparado para o seu funcionamento, localizado na Avenida Tapajós, s/n, bairro de Fátima, altos do Mercado 2000.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, nº. 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



- e) O horário de atendimento ao público do Restaurante será de 11 horas às 14 horas, de segunda às sextas-feiras;
- f) O preparo dos alimentos deverá ser feito nas instalações próprias do Restaurante Popular com a utilização dos equipamentos e acessórios necessários e condizentes com as normas sanitárias;

CLÁUSULA XV – Da responsabilidade técnica

1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista a ser informado após assinatura do contrato pela empresa;
2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE. Acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do “*curriculum vitae*” do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

CLÁUSULA XVI – Da transferência e subcontratação

1. A CONTRATADA não poderá transferir o presente Contrato, no todo ou em parte.
2. A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste.

CLÁUSULA XVII - Das Penalidades

I - Caso a CONTRATADA deixe de cumprir as condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº ____/2022 e seu(s) Anexo(s), ou fizer de modo prejudicial aos interesses da CONTRATANTE, ficará sujeita às penalidades previstas nos incisos I, II, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, quais sejam:

- a) advertência;
- b) multa administrativa, graduável conforme a gravidade da infração, não podendo exceder no seu total o equivalente a 20% (vinte por cento) do valor contratado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Santarém, pelo prazo de 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, na forma da lei;

II - A aplicação das penalidades observará, ainda, o disposto nos artigos 86 e 88, no que couber, da Lei 8.666/93.

III – as penas podem ser aplicadas cumulativamente.

IV – As multas tratadas neste capítulo serão descontadas do pagamento eventualmente devido pela Administração ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

V – A CONTRATADA ficará sujeita às disposições dos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA XVIII - Do Foro

Fica eleito o foro da Comarca de Santarém, para dirimir as questões oriundas do presente instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja..

E, por estarem em pleno acordo, CONTRATANTE e CONTRATADA, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor, juntamente com 02 (duas) testemunhas para que produza efeitos legais.

Santarém, ____ de _____ de 2022.

**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE TRABALHO E
ASSISTÊNCIA SOCIAL
CONTRATANTE**

CNPJ xxxxxxxxx.
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 _____
2 _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



ANEXO I RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA

ITEM	QTDE/UNID	DESCRIÇÃO
01	04	Espátulas para fritura n° 5
02	03	Pás inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno
03	05	Facas cabo branco 12”
04	03	Facas cabo branco inox 7”
05	03	Facas cabo branco inox 8”
06	03	Rodos n° 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas
07	01	Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de 3/4”, para alta pressão, com bico de metal. Rolo com 20 m
08	02	Peneiras para arroz 550 mm
09	02	Peneiras para feijão 550 mm
10	01	Funis tamanhos médios em plástico (500ml)
11	02	Abridores de lata – combinado lata e garrafa, com saca rolha, em aço inoxidável.
12	03	Abridores de garrafa – reforçado inox
13	03	Abridores para rolha – cabo plástico
14	03	Escorredores para massas – escorredor de macarrão hotel n° 40
15	10	Pegadores para massas de inox
16	10	Pegadores para frios de inox
17	02	Garfos tridentes 70 cm
18	02	Garfos tridentes 50 cm
19	10	Conchas grandes – concha hotel n°14 alumínio
20	10	Conchas pequenas – conchas hotel n°10 alumínio
21	400	Kits de talheres para almoço (garfo, faca e colher), em aço inoxidável.
22	05	Assadeiras grandes – assadeira hotel n° 9, retangular em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm.
23	04	Assadeiras pequenas – assadeira hotel n° 5, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm
24	20	Caixa. plásticas vazadas, capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm.
25	05	Espumadeiras grandes inox 125 mm
26	05	Espumadeiras pequenas inox 105 mm
27	05	Copos alumínio 4,5 litros – caneco hotel n°18
28	02	Panelas de alumínio batido 60 litros, caçarola com asa e com tampa.
29	02	Panelas de alumínio batido 40 litros, caçarola com asa e com tampa.
30	02	Panelas de alumínio batido 20 litros, caçarola com asa e com tampa.
31	02	Panelas de alumínio batido 10 litros, caçarola com asa e com tampa.
32	03	Caldeirões – caldeirão hotel n°50 – alumínio
33	03	Picador de legumes manual, em aço inoxidável, com espessura de 10 mm.
34	04	Bandeja plástica, cor branca, com capacidade de 17 litros. Medidas aproximadas: 325x215x110 mm
35	04	Bandeja plástica, cor branca, com capacidade de 7 litros. Medidas aproximadas: 415x290x73 mm
36	20	Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560 mm.
37	02	Escorredores para fritura em aço inoxidável, com medidas mínimas: 335x130x140 mm.
38	04	Colheres de polietileno. Medidas mínimas: 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida: 600 mm.
39	04	Tábuas de polietileno para carnes – dimensões: 500x600x20 mm
40	15	Recipientes gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304 – 18/8 – 0,8 mm.
41	04	Lixeiras de plástico medindo 1000x360x360 mm, com tampa removível, basculante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



42	01	Balança Eletrônica. Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem: 110/220 volts.
43	01	Fritadeira. Industrial elétrica de 100 litros.
44	01	Forno Convencional Elétrico. Com 3 (três) câmaras, extra-reforçado, totalmente em aço inoxidável
45	01	Pass-Through Aquecido, confeccionado em aço inoxidável, com capacidade para 30 gastronorms 1/1x200.
46	01	Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos - Com capacidade: 450 a 600 Kg/h
47	01	Multiprocessador de Alimentos-Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito;
48	04	Tábuas de polietileno para carnes – dimensões: 500x600x20 mm
49	01	Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente,
50	02	Microfone com Fio: - Resposta de frequência: 100 a 10,000 Hz, Impedância: 600, Padrão polar: Onidirecional, Tipo: Dinâmico, sensibilidade: -80 dB +/- 3 dB, Conector: 3,5 a 6,3 mm (mono), Comprimento do cabo: 1,5 m
51	04	Pedestal para caixa acústica, contendo 01 Suporte Tripé para caixa acústica e 01 Adaptador para colocar a caixa de som. Descrição: Altura do Suporte Fechado: 1,25 Mts, Altura Máxima Aberto até 2,00 Mts, Peso Suportado : 0 a 80 Kg, Fabricado em Ferro.
52	02	Pedestal para microfone girafa cromado, Estilo : Girafa, com Regulagem de Altura e Posição Para o Microfone e peso de aproximadamente 1,8Kg.
53	04	Caixa acústica profissional com alta eficiência, de 2 vias (divisor passivo interno) para uso com o NPRH 1400 Super, Sistema Eletro-Acústico, 1 alto-falante de 15" especial multi-uso e 1 driver (cerâmico), Potência Máxima = 220 watts RMS, Impedância = 8 ohms, Peso: 28 Kg, Dimensões 604,7 x 683,7 x 403,6
54	01	Medusa - Multicabo modelo medusa: 30 metros de comprimento, 20 vias numeradas e balanceadas, Descrição: medusa---- XLR fêmea, P10 estéreo, XLR macho, Pontas----- XLR macho, P10 estéreo, XLR fêmea, Conectores XLR Tbug , P10 Emetal.
55	01	Equalizador Gráfico de 2 canais, 15 bandas de 2/3 de oitava centradas na norma ISO, com filtros de Q-constante. Composto de Blindagem Eletrostática, Sistemas de Aterramentos e com Filtragem contra R.F.I, em todas as entradas e saídas de áudio, o qual possibilita a utilização deste equalizador gráfico, até mesmo em localidades com fortes interferências eletromagnéticas de radiofrequências (áreas próximas a potentes antenas de transmissão de AM, FM, VHF, UHF), captação atenuada, radiofrequências em 18 dB por oitava. Potenciômetros de 20mm e cases metálicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social

Av. Sérgio Henn, n.º 838 – Jardim Santarém – CEP: 68020-250 – Santarém/Pará



ANEXO II RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE – ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

ITEM	QUANT/UND	ESPECIFICAÇÃO
01	2	Armário aço inox para paes (cabide)
02	2	Arquivo aço médio com 4 gavetas
03	2	Cadeira alta para caixa sem braço
04	20	Cadeira plástica com braço
05	2	Cadeira secretaria sem braço giratória
06	1	Balança tipo plataforma 300 kg
07	2	Balcão de distribuição aquecido 4 recipientes c/ corre bandeja 140x1,00x0,65m
08	1	Balcão de distribuição neutro c/ corre bandeja 1,00x1,00x0,65m
09	400	Bandejão inox
10	1	Batedeira planetária 12L
11	1	Bebedouro em aço inox pressão
12	3	Caldeirão gás vapor 300L
13	1	Carro para detritos em aço inox 3x80L e 4x50L
14	1	Carro tipo caçamba basculante em aço inox p/ cereais 0,70x0,50x0,70
15	1	Carro tipo plataforma 300kg
16	1	Catraca eletrônica c/ software
17	1	Coifa de centro em aço inox c/ filtro 4,00x1,50x0,60m
18	1	Cortador de frios elétricos
19	2	Estante de aço com 4 prateleiras
20	05	Estante perfurada 4 planos em aço inox 1,00x0,50x2,00m
21	9	Extrato palets em poliestireno 1,00x0,80x0,14m
22	1	Fogão industrial 4 bocas com forno. Tempres de 0,40x0,40m 1,20x1,23x0,81m
23	1	Fogão industrial 6 bocas com forno. Tempres de 0,40x0,40m 1,70x1,23x0,81m
24	1	Forno Convencional Elétrico. Com 3 (três) câmaras, extra-reforçado, totalmente em aço inoxidável
25	1	Frigideira basculante a gás 60L
26	12	Grelhas p/ piso em aço inox com coletor de resíduos (1,00x0,20x0,15)
27	1	Guichê p/ devolução de prato em inox 4 bocas
28	1	Masseira basculante de 25 kg
29	2	Mesa auxiliar c/ encosto em aço inox 1,40x0,70x0,75m
30	2	Mesa auxiliar em aço inox p/ lavadora (locomção de gavetas)
31	1	Mesa de cereais em aço inox c/ furo p/ detritos e 2 aberturas 2,10x0,70x0,80m
32	1	Mesa em aço inox c/ 01 cuba de 0,50x0,40x0,30m / 1,20x0,70x0,85m
33	1	Mesa de encosto c/espelho traseiro -02 cubas (620x500x300-central)
34	1	Modeladora ML 220
35	1	Pass-Through Aquecido, confeccionado em aço inoxidável, com capacidade para 30 gastronorms 1/1x200.
36	1	Picador de legumes manual c/ tripé
37	3	Prateleira superior gradeada em aço inox 1,40x0,50x0,30m
38	3	Prateleira superior gradeada em aço inox 1,85x0,50x0,30m
39	2	Prateleira superior lisa em aço inox 3,00x0,40x0,30m
40	2	Prateleira Tray-Rest em aço inox 2,30x0,60x0,03m
41	1	Processador de alimentos c/ 6 discos
42	1	Refresqueira industrial CAP 100L
43	1	Refrigerador vertical 4 portas em aço inox 1,40x0,7x2,00m
44	48	Mesas de Refeição com 04 lugares- Mesa conjugadas medindo 1,80x0,80, em MDF, com aplicação PVC- polivinílico,post-formato e cantos arredondados com 30 mm, tabulação redonda de 20x40 e 40x40, com sapatas e aplicação de pintura eletrostática pó.