



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

CONTRATO

CONTRATO PE-070/2022 - CESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE. (Processo TST N.º 6004342/2022-00)

O **TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO**, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 00.509.968/0001-48, sediado no Setor de Administração Federal Sul, quadra 8, conjunto A, Brasília, DF, CEP 70070-943, telefone geral (61) 3043-4300, doravante denominado simplesmente **CEDENTE**, neste ato representado pelo Diretor-Geral da Secretaria do Tribunal, **GUSTAVO CARIBÉ DE CARVALHO**, e a empresa a **FEDERAL GOURMET CONSERVACAO E SERVICOS GERAIS LTDA.**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 28.801.589/0001-46, com sede na Quadra 2, Conjunto 13, Área Especial nº 7, São Bartolomeu, Campus Instituto Federal de São Sebastião, São Sebastião, Brasília - DF, CEP 71.697-040, telefone (61) 98607 8667, e-mail federalgourmetrestaurante@gmail.com, doravante denominada simplesmente **CESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo Representante Legal, **JOÃO GABRIEL DAZA DE SOUSA**, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico n.º 070/2022, publicado no Diário Oficial da União do dia 20 de outubro de 2022, e a respectiva homologação, que consta no Processo Administrativo TST n.º 6004342/2022-00, celebram o presente contrato, observando-se as normas constantes na Lei Complementar n.º 123/2006, nas Leis n.º 8.666/93, 10.520/2002, 8.078/90 e 9.784/99 e nos Decretos n.º 8.538/2015 e 10.024/2019, e ainda, mediante as cláusulas a seguir enumeradas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto deste contrato é a cessão de uso de espaço físico, equipamentos e instalações para exploração de serviços de restaurante e lanchonete autosserviço, salateria e lanchonete balcão do TST, nos termos e condições constantes neste contrato, seus anexos e no edital.

Subcláusula primeira. São anexos deste contrato:

- I.** Anexo I – Especificações adicionais dos serviços;
- II.** Anexo II – Cardápios mínimos;
- III.** Anexo III – Guarnições do restaurante autosserviço;
- IV.** Anexo IV – Tabela de preços;
- V.** Anexo V – Pesquisa de Satisfação/Avaliações técnica e administrativa;
- VI.** Anexo VI – Relação de bens e equipamentos/acessórios do Cedente;
- VII.** Anexo VII – Relação de utensílios da cessionária;
- VIII.** Anexo VIII – Conteúdo de cursos;
- IX.** Anexo IX – Obrigações específicas;
- X.** Anexo X – Termo de Responsabilidade sobre os bens e equipamentos do Cedente.
- XI.** Anexo XI - Termo de Responsabilidade e Confidencialidade

Subcláusula segunda. O preparo das refeições e dos lanches será realizado na cozinha disponibilizada e sua distribuição ocorrerá nas dependências do restaurante autosserviço e da lanchonete, conforme a destinação de cada ambiente.

Subcláusula terceira. Do regime de contratação: o objeto do presente instrumento será executado por empreitada por preço global, em conformidade com o

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, a contar de **16/1/2023** e poderá ser prorrogado mediante termo aditivo por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inc. II, da Lei n.º 8.666/93.

Subcláusula primeira. A pelo menos cento e vinte dias do término da vigência deste instrumento, o Cedente expedirá comunicado à Cessionária para que esta manifeste, dentro de três dias contados do recebimento da consulta, seu interesse na prorrogação do contrato.

Subcláusula segunda. Se positiva a resposta, o Cedente providenciará, no devido tempo, o respectivo termo aditivo.

Subcláusula terceira. A resposta da Cessionária terá caráter irretratável, portanto ela não poderá, após se manifestar num ou noutro sentido, alegar arrependimento para reformular a sua decisão.

Subcláusula quarta. Eventual desistência da Cessionária após a assinatura do termo aditivo de prorrogação ou mesmo após sua expressa manifestação nesse sentido merecerá do Cedente a devida aplicação de penalidade, nos termos do *caput* da cláusula onze deste contrato.

Subcláusula quinta. Para fins de prorrogação a Cessionária deverá comprovar todas as condições de habilitação exigidas na licitação, bem como atualizar a declaração apresentada no momento da assinatura do contrato, a qual deverá ser novamente firmada por todos os sócios que compõem o quadro societário da empresa, a fim de resguardar este órgão quanto à prática de nepotismo vedada pela Resolução nº 7, de 18/10/2005, com as alterações introduzidas pela Resolução 229, de 22/06/2016.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

O valor mensal da taxa de utilização a ser paga pela Cessionária ao Cedente é de **R\$ 18.100,00**.

Subcláusula única. Poderá ser aplicado desconto sobre a taxa mensal de utilização, obedecendo aos critérios de pesquisa de satisfação e de avaliações técnica e administrativa na forma estabelecida no Anexo V.

I. A nota final de desempenho da Cessionária será determinada por meio da seguinte fórmula:

$$NF = (NPS + NAT) / 2$$

Onde:

NF = Nota final de desempenho

NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação

NAT = Nota geral das avaliações técnica e administrativa

II. O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou não de desconto sobre o valor mensal da taxa de utilização durante o trimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos no Anexo V.

III. O desconto incidirá sobre **a diferença** entre o valor mensal da taxa de utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo de R\$ 17.769,54 (dezessete mil, setecentos e sessenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos), sendo:

$$TU = TP - (TP - R\$ 17.769,54) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Desconto conforme estabelecido no Item 3 do Anexo V.

IV. Caso o desempenho da Cessionária em um determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor mensal da taxa de utilização para os 03 (três) meses seguintes passa a ser o montante consignado na proposta da licitante vencedora.

V. A amostragem da pesquisa de satisfação será escolhida aleatoriamente pela Comissão de Fiscalização entre os usuários do restaurante, a qual será disponibilizada por pelo menos uma semana de duração.

VI. As avaliações técnica e administrativa e a pesquisa de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os 03 (três) primeiros meses do início da execução contratual, sendo que, nesse período, será cobrada taxa mínima de utilização, correspondente a R\$ 17.769,54 (dezessete mil setecentos e sessenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos) acrescido do valor correspondente ao desconto máximo sobre o lance da proposta adjudicada no procedimento licitatório.

VII. As avaliações técnica e administrativa serão realizadas pela Comissão de Fiscalização em dias aleatórios durante o mês da competência.

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTE

A Taxa Mensal de Utilização será reajustada, anualmente, utilizando a variação do índice IPCA ocorrida nos 12 (doze) meses anteriores ao reajuste, contados da data limite da apresentação da proposta.

Subcláusula única. A Cessionária poderá solicitar reajustamento da Tabela de Preços constante do Anexo IV, utilizando o mesmo índice e período referidos no caput desta cláusula.

I. Os reajustes obedecerão ao interregno mínimo de um ano.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PRAZOS

A Cessionária deverá iniciar plenamente suas atividades no TST em xx/1/2023.

Subcláusula primeira. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação nos casos e condições especificados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, em caráter excepcional, sem efeito suspensivo, devendo a solicitação ser encaminhada por escrito, com antecedência mínima de 1 (um) dia do seu vencimento, anexando-se documento comprobatório do alegado pela Cessionária.

Subcláusula segunda. Eventual pedido de prorrogação deverá ser encaminhado para o seguinte endereço: Seção de Gestão de Contratos, Tribunal Superior do Trabalho, SAFS, quadra 08, conjunto A, Bloco A, sala T-18, Brasília-DF, CEP 70.070-943, fones: (061) 3043-4096, e-mail: sgcon@tst.jus.br.

Subcláusula terceira. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do Cedente.

CLÁUSULA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A execução do objeto deste contrato será fiscalizada por um servidor, ou comissão de servidores, designados pela Administração, doravante denominado Fiscalização, com autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral durante a execução contratual.

Subcláusula primeira. São atribuições da Fiscalização, entre outras:

I. solicitar à Cessionária e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento da execução contratual e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;

II. realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação e as avaliações técnicas e administrativas de acordo com o Anexo V;

III. emitir, mensalmente, a Guia de Recolhimento da União – GRU;

IV. manter organizado e atualizado um sistema de controle em que se registrem as ocorrências;

V. notificar a Cessionária da presença de empregados sem uniforme ou crachá, que embarcem ou dificultem a Fiscalização;

VI. encaminhar à Coordenadoria de Material e Logística do Tribunal os documentos para exame e deliberação sobre a possível aplicação de sanções administrativas.

Subcláusula segunda. A ação da Fiscalização não exonera a Cessionária de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

A Cessionária deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência.

Subcláusula primeira. Caso ocorra, a Cessionária deverá ressarcir, em favor da União Federal, na mesma data prevista no caput desta cláusula, as despesas com serviços de internet e de ligações externas dos ramais de telefone instalados nas dependências do restaurante.

Subcláusula segunda. Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados à Coordenadoria de Apoio Administrativo no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados a partir da data limite prevista no caput desta cláusula.

Subcláusula terceira. Poderá ocorrer desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização, conforme resultado da pesquisa de avaliação do desempenho da Cessionária, consoante detalhado na cláusula terceira e no Anexo V.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Na execução deste contrato, a Cessionária se obriga a envidar todo o empenho necessário ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados e, ainda, a:

I. prestar os serviços na forma e em prazo não superior ao máximo estipulado neste contrato;

a a exploração dos serviços dar-se-á no 5º andar, bloco A do Tribunal Superior do Trabalho, Setor de Administração Federal Sul – SAFS, Quadra 8, Conjunto A.

II. disponibilizar os serviços aos usuários de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, nos seguintes horários:

- a. lanchonete balcão: das 7h30 às 18h30;
- b. lanchonete autosserviço: das 7h30 às 9h30 e das 16h às 18h30;
- c. almoço autosserviço: das 11h às 14h30;
- d. salateria: das 11h às 14h30.

i. os serviços de salateria serão oferecidos caso haja procura e a quantidade de usuários para o almoço corresponda a, no mínimo, 03 (três) vezes a estimativa prevista no inciso II da subcláusula terceira da cláusula primeira.

e. o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à Cessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia útil.

f. entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso no TST, funcionará somente a lanchonete balcão.

g. durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do TST, há redução significativa do número de usuários.

III. contratar, sob sua inteira responsabilidade e conforme a legislação pertinente, os profissionais a serem alocados nas dependências do TST observando as seguintes condições:

- a. ter idade mínima de 18 anos;
- b. ter aptidão física e mental para o exercício de suas atribuições.

IV. apresentar em até 15 (quinze) dias úteis, contados do início da execução contratual:

a. cópias dos certificados do curso para manipuladores de alimentos e para todos os funcionários, conforme conteúdo constante do Anexo VIII.

b. atestado médico dos funcionários alocados para trabalhar nas dependências do restaurante do TST, conforme previsto na Instrução Normativa da Diretoria de Vigilância Sanitária - DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 do Governo do Distrito Federal.

V. apresentar, no prazo de 15 dias a contar do início da vigência deste contrato, os Termos de Responsabilidade e Confidencialidade previstos no Anexo XI;

VI. encaminhar à Fiscalização, em até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, listagem atualizada do quadro de empregados que irão laborar no espaço cedido, para confecção de crachá de identificação junto à Unidade competente.

VII. assinar o Termo de Responsabilidade, conforme Anexo X, na mesma data em que serão disponibilizados à Cessionária os espaços destinados à execução dos serviços e os bens, equipamentos e acessórios relacionados no Anexo VI.

VIII. garantir a segurança física de seus empregados mediante o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais, japonsa (para acesso às câmaras frias) e máscaras descartáveis, bem como fiscalizar o uso correto.

IX. apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação da Fiscalização, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.

X. encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do início da execução contratual, cópias dos certificados dos cursos e da lista de presença dos funcionários que irão trabalhar no espaço sob cessão contendo o conteúdo e a respectiva carga horária.

XI. manter disciplina de seus colaboradores nos locais dos serviços e demais dependências do TST e, após comunicação da Fiscalização, substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os empregados cuja permanência, atuação ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa convivência.

XII. indicar, formalmente, Preposto, nos termos do art. 68 da Lei n.º 8666/93, para resolução de problemas, manter entendimentos com os fiscais do contrato, receber comunicações e transmiti-las à Fiscalização, no prazo de até 5 dias úteis contados do início da vigência contratual.

a. o Preposto, aceito pela Fiscalização para representar administrativamente a Cessionária, durante o período de vigência do contrato, deverá comparecer ao TST, sempre que for necessário ou determinado pela fiscalização.

XIII. manter seus funcionários, quando em serviços dentro das dependências do TST, devidamente uniformizados e com o crachá de identificação, com fotografias recentes.

XIV. providenciar, junto ao Cedente, o fornecimento de crachá de identificação aos seus empregados e arcar com o ônus do fornecimento de cada crachá, conforme norma vigente, sendo atualmente o valor de R\$ 8,00 (oito reais), não estando incluído o valor do cartão de proximidade que é de propriedade do TST.

XV. indenizar, em caso de dano irreparável ou perda do crachá pelo empregado, a confecção de um novo, completo, no valor de R\$ 30,00 (trinta reais), estando aí incluído o cartão de proximidade.

XVI. recolher e devolver à Coordenadoria de Serviços Especiais e Logística - CSEL, ao final do contrato, todos os crachás fornecidos a seus empregados, bem como, a qualquer tempo, os crachás dos empregados removidos dos postos de serviço, sob pena de ressarcimento do valor de R\$ 22,00 (vinte e dois reais) por cada cartão de proximidade não devolvido.

XVII. obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Trabalho.

XVIII. em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta ou em decorrência de auto de infração, o Contrato de Cessão poderá ser rescindido unilateralmente e de pleno direito, adotando o Cedente, imediatamente, as demais providências cabíveis.

XIX. assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.

a. a Cessionária deverá adotar as providências determinadas pela legislação na hipótese de ocorrência de acidentes que envolvam seus funcionários.

XX. cumprir as normas e regulamentos internos do TST, bem como a legislação federal e a distrital aplicáveis à natureza da atividade que é objeto deste contrato.

XXI. orientar os empregados a não exercer qualquer tipo de atividade comercial (venda, promoção, representação, etc.) dentro das dependências do TST, inclusive no intervalo de almoço.

XXII. providenciar treinamento, capacitação e/ou curso para seus empregados que irão manusear os equipamentos, industriais ou não, disponibilizados à Cessionária (máquinas de lavar, fornos combinados, câmaras frias, caldeirão gás vapor, pass-through, etc)

a. não cabe ao TST quaisquer ações no sentido de treinar e capacitar os empregados da Cessionária para operacionalizar os equipamentos cedidos.

XXIII. apresentar a garantia contratual e o seguro multirriscos nos valores e nos prazos estabelecidos no contrato.

XXIV. comunicar ao Cedente, no prazo máximo de dez dias úteis, eventuais mudanças de endereço, telefone e e-mail, juntando a documentação necessária a sua comprovação.

XXV. manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante autosserviço, bem como a Tabela de Preços de todos os itens comercializados no restaurante e na lanchonete, conforme padrão definido pela Fiscalização.

XXVI. organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante com a devida autorização e acompanhamento da Fiscalização.

XXVII. cumprir as obrigações específicas constantes no Anexo IX.

XXVIII. manter, durante todo o período de execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

XXIX. responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm nenhum vínculo empregatício com o TST.

XXX. responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar diretamente ao TST ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

XXX.

Subcláusula primeira. A Cessionária não será responsável:

I. por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;

II. por quaisquer obrigações, responsabilidades, trabalhos ou serviços não previstos neste contrato ou no edital.

Subcláusula segunda. O Cedente não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Cessionária para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

O Cedente, durante a vigência deste contrato, compromete-se a:

I. proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao cumprimento das obrigações contratuais, inclusive permitir o livre acesso dos representantes da Cessionária, devidamente uniformizados e identificados, às dependências do Cedente;

II. colocar à disposição da Cessionária os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os bens, equipamentos e acessórios relacionados no Anexo VI.

III. responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão-de-obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

IV. avisar à Cessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados no TST que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante ou das lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

V. fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitados por requerimento protocolizado na Coordenadoria de Cadastramento Processual - CCP, localizado no térreo do Bloco A do edifício sede do TST, desde que atendidas as obrigações contratuais.

CLÁUSULA DEZ - DA GARANTIA DO CONTRATO

Para segurança do Cedente quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, a Cessionária deverá optar, no montante de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, por uma das seguintes modalidades de garantia:

I. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

II. seguro-garantia;

III. fiança bancária.

Subcláusula primeira. A Cessionária deverá providenciar a garantia contratual impreterivelmente em 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura deste contrato, prorrogáveis por igual período a critério do Cedente desde que solicitado dentro do prazo inicial, sob pena de ser-lhe imputada multa, conforme subcláusula terceira da cláusula onze.

Subcláusula segunda. A vigência da garantia apresentada deverá abranger todo o período de execução do contrato.

IV. é de inteira responsabilidade da Cessionária a renovação da garantia prestada, quando couber.

Subcláusula terceira. A Cessionária deverá providenciar, também, seguro multirriscos básico, com fins de assegurar os equipamentos e bens colocados à sua disposição no valor de R\$ 446.691,29 (quatrocentos e quarenta e seis mil, seiscentos e noventa e um reais e vinte e nove centavos), de acordo com o Anexo VI.

V. valores mínimos das coberturas: cobertura básica (50% do valor dos bens/equipamentos entregues à Cessionária), danos elétricos (R\$ 100.000,00) e responsabilidade civil (R\$ 150.000,00).

VI. a apólice de seguro deverá ter vigência igual à do Contrato de Cessão.

VII. a apólice de seguro deverá constar o nome do Tribunal Superior do Trabalho como beneficiário.

Subcláusula quarta. Se a receita decorrente de eventual termo aditivo ou apostilamento for igual ou inferior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), a devida atualização da garantia será exigida no ato de prorrogação da vigência do contrato.

Subcláusula quinta. Não será aceita apólice de seguro que contenha cláusula que exclua de cobertura prejuízos e demais penalidades causados ou relacionados a atos ou fatos violadores de normas de anticorrupção que tenham sido provocados exclusivamente pelo tomador ou seu representante, sem o concurso do segurado ou seu representante.

CLÁUSULA ONZE - DAS PENALIDADES SOBRE A CESSIONÁRIA

Fundamentado no artigo 49 do Decreto n.º 10.024/2019, ficará impedido de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas no edital, neste contrato e das demais cominações legais, aquele que:

I. não entregar documentação exigida neste contrato;

II. apresentar documentação falsa;

III. causar o atraso na execução do objeto;

IV. não mantiver a proposta;

V. falhar ou fraudar na execução contratual;

VI. comportar-se de modo inidôneo;

VII. declarar informações falsas;

VIII. cometer fraude fiscal.

Subcláusula primeira. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais implicará na aplicação de multa correspondente a:

I. 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor mensal do contrato em caso de atraso no início da execução contratual, limitado a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá configurar a inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

II. 30% (trinta por cento) sobre o valor mensal do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

Subcláusula segunda. Na hipótese mencionada na subcláusula anterior, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com a sanção prevista no *caput* desta cláusula, como também a inexecução total do contrato.

Subcláusula terceira. No caso de atraso no cumprimento do prazo de apresentação da garantia de execução contratual, assinalado na subcláusula primeira da cláusula dez deste contrato, será aplicada multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, até o limite de 15% (quinze por cento).

Subcláusula quarta. Além das multas elencadas nos itens acima, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/1993, no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e no artigo 49 do Decreto n.º 10.024/2019, serão aplicadas multas, conforme as infrações cometidas e o grau respectivo, indicados nas tabelas 1 e 2 a seguir, até o limite de 30% do valor mensal do Contrato:

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	0,2% do valor anual do Contrato
2	0,3% do valor anual do Contrato
3	0,4% do valor anual do Contrato
4	0,5% do valor anual do Contrato
5	0,6% do valor anual do Contrato
6	0,7% do valor anual do Contrato

Tabela 2

Item	Infração	Grau	Ocorrência
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
2	Suspender ou interromper, total ou parcialmente, os serviços contratuais, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	6	Por dia e por unidade de atendimento.
3	Manter funcionário sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados ou com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados.	3	Por ocorrência
4	Permitir presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado
5	Recusar-se a executar serviços determinados pela fiscalização previstos em contrato.	1	Por ocorrência
6	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços,	02	Por ocorrência
7	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	03	Por ocorrência
8	Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante	05	Por ocorrência
9	Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados.	04	Por ocorrência
10	Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para dedetização e desratização das instalações sob Cessão.	04	Por ocorrência
	Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia		

11	Substituir ou como ingrediente para outra preparação	06	Por ocorrência
12	Servir alimento contaminado ou deteriorado.	06	Por ocorrência
13	Servir bebida alcoólica.	06	Por ocorrência
14	Utilizar as dependências do TST para fins diversos do objeto do contrato.	06	Por ocorrência
15	Permitir que funcionários da área de limpeza e serviços gerais executem atividades e tarefas vinculadas à manipulação de alimentos e correlatos.	05	Por ocorrência
16	Permitir contaminantes nos alimentos que possam causar dano por meio de lesão ou enfermidade, podendo ser de natureza física, química ou biológica.	06	Por ocorrência
Item	Deixar de:	Grau	Ocorrência
17	Apresentar à Fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções.	01	Por ocorrência
18	Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios.	01	Por ocorrência
19	Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante e da lanchonete.	01	Por ocorrência
20	Fornecer uniforme e/ou equipamento de proteção individual a seus empregados.	04	Por empregado e por dia
21	Manter lista de preços e/ou cardápio semanal em lugar visível, conforme indicado pela Comissão de Fiscalização.	04	Por dia
22	Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à Comissão de Fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado,	03	Por item e por dia.
23	Recolher o valor da taxa mensal de utilização e dos serviços de internet e despesas telefônicas, caso haja.	01	Por item e por dia.
24	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Comissão de Fiscalização, quando cabível.	03	Por ocorrência
25	Cumprir o manual de boas práticas de fabricação.	04	Por dia.
26	Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do restaurante, objeto do contrato.	05	Por dia.
27	Substituir empregado com comportamento inconveniente ou incompatível com suas atribuições e normas do TST.	02	Por empregado e por dia
28	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la.	03	Por dia
29	Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA.	03	Por ocorrência
30	Manter preposto para responder perante o TST.	03	Por dia
31	Providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pela Fiscalização.	04	Por ocorrência
32	Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo.	04	Por ocorrência
33	Repor qualquer preparação em tempo hábil.	03	Por ocorrência
34	Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da Fiscalização.	04	Por ocorrência
35	Deixar faltar gás.	04	Por ocorrência
36	Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato.	04	Por ocorrência
37	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas.	04	Por ocorrência
38	Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto contratualmente.	04	Por dia
39	Remover o lixo.	04	Por dia
40	Realizar mensalmente dedetização e desratização de todas as instalações sob Cessão.	05	Por ocorrência

41	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não encaminhados para distribuição (sobras).	05	Por dia
42	Descartar os alimentos preparados e não servidos (restos).	05	Por ocorrência

Subcláusula quinta. Poderão ser aplicadas subsidiariamente as sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade previstas nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, concomitantemente à sanção de multa.

Subcláusula sexta. Sanções pecuniárias aplicáveis à Cedente poderão ser substituídas pela penalidade de advertência, tendo em vista as circunstâncias da execução contratual, garantida a prévia defesa, na forma da lei.

Subcláusula sétima. A não manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação poderá resultar na rescisão deste contrato, além das penalidades já previstas em lei, caso a Cedente não regularize a situação no prazo de 30 dias.

Subcláusula oitava. As multas porventura aplicadas serão descontadas da garantia de execução contratual ou cobradas diretamente da Cessionária, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas nesta cláusula.

Subcláusula nona. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e a sua aplicação será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa para a Cessionária, na forma da lei.

CLÁUSULA DOZE - DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DA CESSIONÁRIA

A Cessionária declara, no ato de celebração deste contrato, estar plenamente habilitada à assunção dos encargos contratuais e assume o compromisso de manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA TREZE - DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste contrato na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Cedente, nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA QUATORZE - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

Compete a ambas as partes, de comum acordo, salvo nas situações tratadas neste instrumento, na Lei n.º 8.666/93 e em outras disposições legais pertinentes, realizar, via termo aditivo, as alterações contratuais que julgarem convenientes.

CLÁUSULA QUINZE - DA RESCISÃO

Constituem motivos incondicionais para rescisão do contrato as situações previstas nos artigos 77 e 78, na forma do artigo 79, inclusive com as consequências do artigo 80, da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DEZESSEIS - DA UTILIZAÇÃO DO NOME DO CEDENTE

A Cessionária não poderá, salvo em curriculum vitae, utilizar o nome do Cedente ou sua qualidade de Cessionária em quaisquer atividades de divulgação profissional como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios diversos, impressos etc., sob pena de imediata rescisão deste contrato.

Subcláusula única. A Cessionária não poderá, também, pronunciar-se em nome do Cedente à imprensa em geral sobre quaisquer assuntos relativos às atividades deste, bem como a sua atividade profissional, sob pena de imediata rescisão contratual e sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

CLÁUSULA DEZESSETE - DA PROTEÇÃO DE DADOS

As partes envolvidas deverão observar as disposições da Lei 13.709, de 14/08/2018, Lei Geral de Proteção de Dados, quanto ao tratamento dos dados pessoais que lhes forem confiados, em especial quanto à finalidade e boa-fé na utilização de informações pessoais para consecução dos fins a que se propõe o presente contrato.

Subcláusula primeira. O Cedente figura na qualidade de Controlador dos dados quando fornecidos à Cessionária para tratamento, sendo esta enquadrada como Operador dos dados. A Cessionária será Controlador dos dados com relação a seus próprios dados e suas atividades de tratamento.

Subcláusula segunda. As partes estão obrigadas a guardar o mais completo sigilo por si, por seus empregados ou prepostos, nos termos da Lei Complementar nº 105, de 10 de janeiro de 2001 e da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), cujos teores declaram ser de seu inteiro conhecimento, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados ou que por qualquer forma ou modo venham tomar conhecimento ou ter acesso, em razão deste contrato, ficando, na forma da lei, responsáveis pelas consequências da sua divulgação indevida e/ou descuidada ou de sua incorreta utilização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis nos termos da lei.

Subcláusula terceira. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada mediante prévia

aprovação do Cedente, responsabilizando-se a Cessionária por obter o consentimento dos titulares (salvo nos casos em que opere outra hipótese legal de tratamento). Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins.

I. eventualmente, as partes podem ajustar que o Cedente será responsável por obter o consentimento dos titulares, observadas as demais condicionantes desta subcláusula.

Subcláusula quarta. A Cessionária dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula contratual, inclusive no tocante à Política de Privacidade do TST, cujos princípios deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais de que trata a presente cláusula.

Subcláusula quinta. Os dados pessoais tratados e operados serão eliminados após o término deste contrato, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:

II. cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

III. estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;

IV. uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

Subcláusula sexta. O Encarregado indicado pela Cessionária manterá contato formal com o Encarregado pelo contrato indicado pelo Cedente, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

Subcláusula sétima. Os casos omissos em relação ao tratamento dos dados pessoais que forem confiados à Cessionária, e não puderem ser resolvidos com amparo na LGPD, deverão ser submetidos à Fiscalização para que decida previamente sobre a questão.

CLÁUSULA DEZOITO - DOS CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS

Tal como prescrito na lei, o Cedente e a Cessionária não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo entre as partes.

CLÁUSULA DEZENOVE - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A Administração do Cedente analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior.

Subcláusula primeira. Para os casos previstos no *caput* desta cláusula, o Cedente poderá atribuir a uma comissão, por este designada, a responsabilidade de apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

Subcláusula segunda. Os agentes públicos responderão, na forma da lei, por prejuízos que, em decorrência de ação ou omissão dolosa ou culposa, causarem à Administração no exercício de atividades específicas do cumprimento deste contrato, inclusive nas análises ou autorizações excepcionais constantes nestas disposições finais.

Subcláusula terceira. As exceções aqui referenciadas serão sempre tratadas com máxima cautela, zelo profissional, senso de responsabilidade e ponderação, para que ato de mera e excepcional concessão do Cedente, cujo objetivo final é o de atender tão-somente ao interesse público, não seja interpretado como regra contratual.

Subcláusula quarta. Para assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução deste contrato, a Cessionária fica desde já compelida a avisar, por escrito e de imediato, qualquer alteração em seu endereço ou telefone.

Subcláusula quinta. No curso do contrato, é admitida a fusão, cisão ou incorporação da empresa, bem assim sua alteração social, modificação da finalidade ou da estrutura, desde que não prejudique a execução do contrato, cabendo à Administração decidir pelo prosseguimento ou rescisão do contrato.

Subcláusula sexta. Quaisquer tolerâncias entre as partes não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas neste contrato, as quais permanecerão íntegras.

Subcláusula sétima. Em consonância com a Resolução 229, de 22 de junho de 2016, do Conselho Nacional da Justiça, é vedada a contratação de empresas que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

I. A vedação constante nesta subcláusula se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os magistrados e servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

Fica eleito o foro da cidade de Brasília, DF, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES ADICIONAIS DOS SERVIÇOS

1. DA LANCHONETE BALCÃO

1.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão, definido no Item 1 do ANEXO II deste Contrato, é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

1.2. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel, própria para este fim, e os sucos e as vitaminas em copos descartáveis, todos feitos de material de primeira qualidade.

1.3. A CESSIONÁRIA deverá usar, para o atendimento na lanchonete, talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

2. DO SERVIÇO DE SALATERIA

2.1. Disponibilizar serviço de salateria em balcão refrigerado de acordo com as especificações contidas no Item 2 do ANEXO II.

2.1.1. Os serviços de salateria, de que trata o Item 2.1, serão oferecidos caso haja procura e a quantidade de usuários para o almoço corresponda a, no mínimo, 03 (três) vezes a estimativa do inciso II da subcláusula terceira da cláusula primeira (900 usuários).

2.2. A composição mínima da salada padrão será de 05 (cinco) itens e 01 (um) molho, conforme o Item 2 do ANEXO II.

2.3. Para cada item acrescido à salada padrão será cobrado o valor disposto no subitem 12 da Tabela de Preços, constante do ANEXO IV, exceto para os molhos que não serão cobrados.

2.4. Para o serviço de salateria, caso esteja em funcionamento, a CESSIONÁRIA deverá manter diariamente a variedade mínima de itens conforme tabela abaixo, sendo facultado o fornecimento de itens adicionais:

Grupo de alimentos	Variedade mínima diária
Proteínas	02 itens
Queijos	02 tipos
Vegetais	08 itens
Frutas	02 itens
Macarrão	01 tipo
Complementos	01 item
Molhos	02 itens

3. DA LANCHONETE AUTOSSERVIÇO

3.1. O cardápio mínimo da lanchonete autosserviço deverá seguir o constante do Item 3 do ANEXO II.

3.2. Faculta-se à CESSIONÁRIA, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no Item 3 do ANEXO II.

3.3. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, para o serviço de lanchonete autosserviço, pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO e aprovado pela Fiscalização.

4. DO RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO

4.1. O cardápio mínimo do restaurante autosserviço deverá seguir as especificações do Item 4 do ANEXO II.

4.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.

4.3. A CESSIONÁRIA deverá utilizar, no restaurante autosserviço, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO e aprovado pela Fiscalização.

5. DA BOMBONIERE

5.1. O serviço de "bomboniere", que será facultativo e previamente autorizado

pela Comissão de Fiscalização, deverá ser disponibilizado na área dos caixas.

5.2. Caso haja congestionamento e formação de longas filas nos caixas de pagamento a Fiscalização poderá suspender a autorização para o fornecimento de produtos da “bomboniere”.

5.2.1. Nessa hipótese a CESSIONÁRIA será informada com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência.

6. OBSERVAÇÕES GERAIS

6.1. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila dos caixas de pagamento, a qual será informada com 48h de antecedência.

6.2. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, reduzido teor de sódio e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e temperatura, obedecendo à legislação vigente e alterações posteriores (RDC nº 216/2004 da ANVISA e IN nº 16/2017 da VISA/DF, complementarmente).

6.2.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela Comissão de Fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

6.3. Todos os itens constantes do cardápio mínimo deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço, observado o Item 1.1.6 do ANEXO II.

6.3.1. Após as 14h e com anuência da Fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante autosserviço, por outras de preparo rápido.

6.3.2. A partir das 18h, será admitida redução de até 50% (cinquenta por cento) das variedades dos itens previstos no cardápio básico da lanchonete autosserviço, constante no ANEXO II.

6.4. A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

6.4.1. A critério da Comissão de Fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

6.5. A CESSIONÁRIA deverá:

6.5.1. Identificar e nomear todas as preparações por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo aprovado pela Fiscalização.

6.5.1.1. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contém glúten” e/ou “contém lactose”.

6.5.2. Utilizar veículos para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da CESSIONÁRIA, obedecendo aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

6.5.3. Disponibilizar no caixa numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

6.5.4. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito pelas principais bandeiras do mercado, sem acréscimo no valor cobrado.

6.5.5. Disponibilizar equipamento para o recebimento de ticket alimentação e refeição, sendo obrigatório disponibilizar as operadoras adotadas pelas empresas prestadoras de serviços no TST.

6.5.6. Operar com caixas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal.

6.5.6.1. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários.

6.6. É facultado à CESSIONÁRIA adquirir e colocar em funcionamento sistema de cobrança integrado pré-pago para todos os produtos comercializados nos serviços de restaurante autosserviço e lanchonetes, arcando com a aquisição de computadores e terminais necessários ao funcionamento do sistema.

6.6.1. O sistema deverá contemplar funções para que os usuários recebam cartão de consumo magnético numericamente identificado e façam recargas para que, ao consumir qualquer produto, seja abatido o valor correspondente e de modo que, ao final, não seja necessário passar pelo caixa (“cartão pré-pago”).

6.6.2. A implantação do sistema deverá ser previamente aprovada pela Comissão de Fiscalização.

6.7. Os bens e equipamentos/ acessórios, constantes do ANEXO VI, ficarão sob a guarda e responsabilidade da CESSIONÁRIA, os quais serão devolvidos ao fim do prazo de vigência do Contrato, em perfeito estado de conservação, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e/ou qualidade.

6.8. Todos os utensílios fornecidos pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes de ANEXO VII, devendo repor os que apresentarem defeito ou substituir os que estiverem desgastados pelo uso, durante toda execução contratual.

6.8.1. A CESSIONÁRIA submeterá à aprovação do CEDENTE, até 10 (dez) dias antes do início das atividades no TST, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

6.9. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e caixas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

6.9.1. O número mínimo de balanças eletrônicas digitais, com visor duplo (operador e cliente) e com módulo de impressão automática de etiquetas adesivas, a serem instaladas para o atendimento no restaurante autosserviço será de, no mínimo, 3 (três), 2 (duas) para refeição e 1 (uma) para sobremesa e 1(uma) para o serviço de salateria.

6.9.2. Nas etiquetas deverão ser informados o peso, o valor por quilograma, a tara e o valor a pagar.

ANEXO II

CARDÁPIOS MÍNIMOS

1. LANCHONETE BALCÃO:

1.1. Salgados:

1.1.1. Coxinha de frango com ou sem catupiri, kibe;

1.1.2. Empada de frango, folhado de frango;

1.1.3. Enroladinho assado de salsicha, de presunto e de queijo;

1.1.4. Pão de queijo;

1.1.5. Pão pizza, pão da vovó, hambúrguer assado, religiosa;

1.1.6. Os salgados descritos nos itens acima representam as opções aceitas, não importando o fornecimento de todos diariamente.

1.1.7. Será obrigatório o fornecimento diário de, no mínimo, 1 (uma) opção de salgado frito, 1 (uma) opção de salgado assado e pão de queijo.

1.1.8. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g.

1.2. Sanduíches:

1.2.1. Misto quente: pão de forma, presunto e queijo;

1.2.2. Bauru: pão de forma ou francês, queijo muçarela, presunto, tomate e alface;

1.2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer, hambúrguer de carne bovina ou de filé de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g) e muçarela;

1.2.3.1. Para cada item acrescido ao hambúrguer simples (salada de alface e tomate, ovo frito, bacon ou presunto) será cobrado o valor disposto no subitem 17 da Tabela de Preços constante do ANEXO IV.

1.2.4. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 140g, devendo ser disponibilizado, pelo menos, 2 (dois) tipos de recheios, variando os sabores diariamente

1.3. Salada de frutas, em copo de 200ml com tampa.

1.3.1. Deverá ser disponibilizado como item opcional: leite condensado e creme de leite.

1.3.2. Para cada item acrescido à salada de frutas será cobrado o valor disposto no subitem 10 da Tabela de preços constante do ANEXO IV.

1.4. Bebidas:

1.4.1. Água mineral – garrafa 500ml;

1.4.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);

1.4.3. Sucos, com e sem açúcar, vendidos em copos de 300ml:

1.4.3.1. Suco tipo 1: in natura ou em polpa;

1.4.3.2. Suco tipo 2: in natura ou polpa com hortaliças (ex: couve, beterraba, cenoura);

1.4.3.3. Suco tipo 3: misto (in natura ou polpa com fruta);

- 1.4.4. Vitaminas, com e sem açúcar, vendidos em copos de 500ml:
- 1.4.4.1. Vitamina padrão: leite de vaca (integral ou desnatado) e até 2 (duas) frutas;
- 1.4.4.2. Vitamina com leite de soja e até duas frutas;
- 1.4.4.3. A cada fruta acrescida às vitaminas padrão e especial será cobrado um valor adicional para cada fruta, conforme disposto no subitem 24 da Tabela de Preços do ANEXO IV;
- 1.4.4.4. A cada item acrescido às vitaminas padrão e especial será cobrado um valor adicional para cada item (ex: mel, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó, canela, gérmen de trigo, levedo de cerveja), conforme disposto no subitem 25 da Tabela de Preços do ANEXO IV;
- 1.4.4.5. Açaí preparado com banana, granola, leite condensado, mel, xarope de guaraná, leite e/ou água.
- 1.4.4.5.1. O açaí deverá ser servido em tigela de porcelana branca, no modelo aprovado pela Fiscalização.

1.5. Itens que deverão ser disponibilizados sem custo:

- 1.5.1. Açúcar em sachês;
- 1.5.2. Adoçante dietético em gotas e sachês;
- 1.5.3. Canudos embalados individualmente (permitidos em Lei);
- 1.5.4. Catchup, mostarda, maionese, todos em sachês;
- 1.5.5. Pimenta em conserva, pimenta calabresa e molho de pimenta;
- 1.5.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 1.5.7. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);
- 1.5.8. Palitos embalados individualmente.

2. SALATERIA:

2.1.1. Proteínas – porção de no mínimo 50g:

- 2.1.1.1. Atum em conserva;
- 2.1.1.2. Ovo de codorna ou de galinha cozidos e picados;
- 2.1.1.3. Peito de frango desfiado;
- 2.1.1.4. Peito de peru defumado;
- 2.1.1.5. Presunto cozido sem capa de gordura.

2.1.2. Queijos – porção de no mínimo 50g:

- 2.1.2.1. Minas frescal;
- 2.1.2.2. Muçarela;
- 2.1.2.3. Parmesão ralado grosseiramente;
- 2.1.2.4. Prato;
- 2.1.2.5. Ricota;
- 2.1.2.6. Tofu.

2.1.3. Vegetais – porção de no mínimo 40g para os folhosos e de 40g para os

demaís:

- 2.1.3.1. Abobrinha temperada;
- 2.1.3.2. Agrião;
- 2.1.3.3. Aipo;
- 2.1.3.4. Alface americana;
- 2.1.3.5. Alface roxa;
- 2.1.3.6. Azeitona verde;
- 2.1.3.7. Berinjela temperada;
- 2.1.3.8. Beterraba;
- 2.1.3.9. Brócolis;
- 2.1.3.10. Broto de alfafa;
- 2.1.3.11. Broto de feijão;
- 2.1.3.12. Cebola;
- 2.1.3.13. Cenoura;
- 2.1.3.14. Couve-flor;
- 2.1.3.15. Ervilha fresca;
- 2.1.3.16. Espinafre;
- 2.1.3.17. Milho verde;

2.1.3.18. Pepino;
2.1.3.19. Repolho;
2.1.3.20. Rúcula;
2.1.3.21. Tomate caqui;
2.1.3.22. Tomate cereja;
2.1.3.23. Tomate salada.
2.1.3.24. Deverá haver, diariamente, 1 (um) tipo de alface e 1 (um) outro tipo de vegetal folhoso cru.

2.1.4. Frutas – porção de no mínimo 30g:

2.1.4.1. Abacaxi;

2.1.4.2. Laranja;

2.1.4.3. Maçã;

2.1.4.4. Manga;

2.1.4.5. Melão;

2.1.4.6. Uva;

2.1.4.7. Uvas passas.

2.1.5. Macarrão – porção de no mínimo 50g:

2.1.5.1. Gravatinha;

2.1.5.2. Parafuso;

2.1.5.3. Penne.

2.1.6. Complementos – porção de no mínimo 30g:

2.1.6.1. Batata palha;

2.1.6.2. Croutons;

2.1.7. Molhos – porção de no mínimo 30g:

2.1.7.1. Alho (creme de leite light, azeite, alho e tempero com ervas);

2.1.7.2. French;

2.1.7.3. Gorgonzola (creme de leite light, queijo gorgonzola e temperos);

2.1.7.4. Iogurte com hortelã (iogurte, hortelã e temperos);

2.1.7.5. Italiano (limão, azeite, orégano, vinho, temperos);

2.1.7.6. Mostarda (creme de leite light, mostarda e temperos);

2.1.7.7. Mostarda com mel (mostarda, mel, azeite, molho inglês, temperos);

2.1.7.8. Parmesão (creme de leite light, parmesão, temperos);

2.1.7.9. Rosê (maionese light, catchup, temperos);

2.1.7.10. Vinagrete (tomate, pimentão, cebola, azeite, vinagre, temperos);

2.1.7.11. Tomate (tomate, azeite, molho inglês, vinho, temperos).

2.1.8. Itens opcionais – comercializados em porção de no mínimo 30g:

2.1.8.1. Alcaparras;

2.1.8.2. Castanha do Brasil;

2.1.8.3. Champignon;

2.1.8.4. Kani kama;

2.1.8.5. Muçarela de búfala;

2.1.8.6. Nozes;

2.1.8.7. Palmito;

2.1.8.8. Tomate seco.

2.2. Caso esteja em funcionamento, as opções elencadas no Item 2 deverão ser disponibilizados de forma variada ao longo da semana, na quantidade mínima estabelecida na tabela do Item 2.4 do ANEXO I.

3. LANCHONETE AUTOSSERVIÇO:

3.1. Café colonial vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido para o quilograma da lanchonete autosserviço, conforme Tabela de Preços constante do ANEXO IV:

3.2. Bolo: no mínimo 3 (três) tipos por dia, sendo 1 (um) isento de glúten e de lactose;

3.3. Crepes e tapiocas com os seguintes recheios:

3.3.1. Banana, canela, morango, chocolate, coco, leite condensado, queijo muçarela, frango desfiado, carne desfiada, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, atum, ovos mexidos e queijo branco light;

3.3.2. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) tipos por dia, os quais deverão ser servidos de forma variada ao longo da semana.

3.3.3. Os crepes serão obrigatórios somente no período da tarde (16h às 18h).

3.4. Caldos, canjas ou sopas: 1 (uma) opção diária.

3.4.1. Os caldos, canjas ou sopas serão obrigatórios somente no período da tarde (16h às 18h).

3.5. Cachorro quente com, no mínimo, os seguintes acompanhamentos:

3.5.1. Batata palha;

3.5.2. Ervilha;

3.5.3. Milho verde;

3.5.4. Molho de tomate;

3.5.5. Pão careca.

3.5.6. O cachorro quente será obrigatório somente no período da tarde (16h às 18h30).

3.6. Ovos mexidos, isentos de glúten e de lactose;

3.7. Pães doces: no mínimo 2 (dois) tipo ou sabor;

3.8. Pães salgados: no mínimo 01 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1 (um) tipo com farinha integral e 1 (um) tipo integral com frutas;

3.9. Pão tipo croissant recheado (chocolate, goiabada, goiabada com queijo, beijinho, banana com canela, castanha, além de outros): no mínimo 1 (um) tipo por dia;

3.10. Pão de queijo tamanho coquetel;

3.11. Salgados em tamanho coquetel, conforme variedades descritas no Item 1.1 deste anexo ou outros cuja técnica culinária seja igual ou superior: no mínimo 5 (cinco) tipos por dia;

3.12. Torta salgada: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

3.13. Peito de cheddar ou de peru defumados: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

3.14. Presunto: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

3.14.1. A utilização de apresuntados ou mortadela não exime a CESSIONÁRIA da obrigação de servir frios do tipo presunto.

3.15. Queijos: no mínimo prato, muçarela, ricota e minas frescal;

3.16. Vegetais crus para saladas: no mínimo alface, tomate e cenoura ralada;

3.17. Geleias de frutas: no mínimo 2 (dois) sabor por dia;

3.18. Manteiga de primeira qualidade com e sem sal;

3.19. Margarina com e sem sal;

3.20. Requeijão cremoso light;

3.21. Buffet de frutas, exposto em balcão refrigerado e vendido por peso, conforme subitem 3 da Tabela de Preços constante do ANEXO IV:

3.21.1. No mínimo 6 (seis) tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;

3.21.2. Aveia em flocos;

3.21.3. Creme de leite;

3.21.4. Granola (com castanha do Brasil e castanha de caju em sua composição);

3.21.5. Mel.

3.22. Bebidas:

3.22.1. Água mineral – garrafa 500ml;

3.22.2. Café – xícara de 50 e 100ml;

3.22.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

3.22.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

3.22.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;

3.22.6. Chás industrializados – xícara de 200ml;

3.22.7. Iogurtes industrializados e lacrados em diversos sabores – copo de, no mínimo, 160g

3.22.8. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);

3.22.9. Vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml:

3.22.9.1. No mínimo, 1 (um) tipo sem açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;

3.22.9.2. 1 (um) tipo sem açúcar, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;

3.22.9.3. Identificar nominalmente os sabores das vitaminas, o tipo de leite e ausência de açúcar.

3.22.9.4. Manter as jarras de vitamina abastecidas obrigatoriamente entre 16h e 18h, facultando-se à CESSIONÁRIA, conforme demanda, oferecer esta opção no turno da manhã entre 8h e 9h.

3.22.10. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml:

3.22.10.1. Suco tipo 1: fruta in natura - abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

3.22.10.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.22.10.1 ou com frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);

3.22.10.3. Suco tipo 3: polpa/fruta de fruta;

3.22.11. Refrescos vendidos em copos de 300ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas;

3.22.11.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;

3.22.11.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;

3.22.11.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

3.22.11.4. É vedado o uso de essência em pó;

3.22.11.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.

3.22.12. Salada de frutas, em copo de 200ml com tampa.

3.22.12.1. Deverá ser disponibilizado como item opcional: leite condensado e creme de leite.

3.22.13. Para cada item acrescido à saladinha de frutas será cobrado o valor disposto no subitem 10 da Tabela de Preços constante do ANEXO IV.

3.22.14. Itens que deverão ser disponibilizados sem custo:

3.22.14.1. Açúcar em sachês;

3.22.14.2. Adoçante dietético em gotas e sachês;

3.22.14.3. Água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;

3.22.14.4. Canudos embalados individualmente;

3.22.14.5. Catchup, mostarda, maionese, todos em sachês;

3.22.14.6. Pimenta em conserva, pimenta calabresa e molho de pimenta;

3.22.14.7. Copos, pratos e talheres descartáveis (biodegradáveis);

3.22.14.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

3.22.14.9. Palitos embalados individualmente.

4. RESTAURANTE AUTOSERVIÇO:

4.1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição, conforme Tabela de preços constante do ANEXO IV:

4.1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3 (três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha e, 2 (duas) preparadas continuamente na chapa dentro da área reservada aos grelhados.

4.1.1.1. A CESSIONÁRIA deverá servir diariamente na chapa (área grelhados) pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife.

4.1.1.2. A CESSIONÁRIA deverá servir diariamente nas CUBAS, pelo menos, 1 (uma) preparação com um tipo de carne bovina.

4.1.1.2.1. As preparações com carnes bovinas a serem disponibilizadas nas CUBAS deverão contemplar: alcatra, filé mignon, picanha, lagarto, patinho, contra filé, coxão mole, cupim, coxão duro ou costela.

4.1.1.2.1.1. Os tipos de carnes bovinas servidas nas CUBAS deverão ser disponibilizados de forma variada ao longo da SEMANA e do MÊS.

4.1.1.3. A CESSIONÁRIA deverá servir diariamente nas cubas, pelo menos, 1 (um) tipo de carne bovina "de primeira" (alcatra, filé mignon, picanha, lagarto, patinho, contra filé e coxão mole), os quais deverão ser disponibilizados de forma variada ao longo do mês.

4.1.1.4. É facultado à CESSIONÁRIA servir, como item extra, outros tipos de carnes não relacionadas nos itens anteriores, desde que aprovadas pela Fiscalização.

4.1.2. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana.

4.1.2.1. Opções de peixe: salmão, badejo (abadejo), robalo, pescada amarela e surubim;

4.1.2.2. O salmão deverá ser servido obrigatoriamente pelo menos uma vez por semana e em forma de filé;

4.1.2.3. O badejo (abadejo) e o robalo deverão ser servidos nas preparações em forma de filé ou que não contenham espinhas;

4.1.2.4. A pescada amarela poderá ser substituída por preparações de "filé de saint peter", "filé de tilápia" ou " filé de linguado", a critério da CESSIONÁRIA.

4.1.3. Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO TAMANHO MÉDIO ou BACALHAU.

4.1.4. Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com FILÉ MIGNON.

4.1.5. Às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá servir feijoada completa apresentada em panelas de ferro com aquecedores sob as mesmas, conforme a seguinte disposição:

4.1.5.1. 1 (uma) panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;

4.1.5.2. 1 (uma) panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);

4.1.5.3. 1 (uma) panela de feijoada com carne de charque;

4.1.5.4. 1 (uma) panela de feijoada com lombo suíno;

4.1.5.5. 1 (uma) panela de feijoada costela suíno;

4.1.5.6. 1 (um) recipiente com molho de feijão com pimenta.

4.1.5.7. A CESSIONÁRIA deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farofa de mandioca – durante todo o horário do almoço.

4.1.5.8. A feijoada deverá ser preparada com todos os ingredientes, sendo que a mesma deverá ser servida separadamente, conforme indicado nos subitens 4.1.5.1 a 4.1.5.6.

4.1.6. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota); Sendo que, às sextas-feiras, poderá servir feijoada vegetariana;

4.1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;

4.1.8. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;

4.1.9. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, lasanha, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

4.1.10. No mínimo 5 (cinco) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO III;

4.1.10.1. A CESSIONÁRIA poderá ofertar guarnições adicionais além daquelas indicadas no ANEXO III.

4.1.11. Saladas, de pelo menos 12 (doze) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:

4.1.11.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);

4.1.11.2. utilizar alface americana duas vezes por semana;

4.1.11.3. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;

4.1.11.4. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre etc, preparados no vapor ou refogados;

4.1.11.5. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões etc);

4.1.11.6. 1 (um) tipo de tomate;

4.1.11.7. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará ou batata baroa) preparados no vapor ou refogados;

4.1.11.8. 1 (um) tipo de salada elaborada contendo maionese e/ou iogurte natural ou creme de leite;

4.1.11.9. 1 (um) tipo de salada composta (reunindo-se 4 ou mais ingredientes).

4.1.12. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete etc.

4.1.12.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados

ou naturais.

4.1.13. Disponibilizar azeite extra virgem, aceto balsâmico (vinagre balsâmico), molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca, semente de linhaça e gergelim.

4.2. Refeição do tipo prato feito, fornecida em marmita descartável de isopor, conforme preço definido no Anexo IV deste contrato, com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito diariamente (marmita)	Porção mínima
Carne (vermelha, branca ou mista)	120 g
Arroz simples	150g
Feijão	80 g
Guarnição	100 g
Salada com legumes e vegetais com 2 itens	150 a 200 g

4.2.1. **As carnes** utilizadas na montagem da marmita **não serão** as preparadas **na chapa** localizada na área reservada aos grelhados e **nem os peixes** estipulados no **item 4.1.2** deste anexo.

4.3. Sobremesas diversificadas (detalhadas no item 4.7.6), expostas em balcão refrigerado e vendidas por peso, conforme Tabela de preços constante do ANEXO IV.

4.4. Salada de frutas, em copo de 200ml com tampa;

4.4.1. Deverá ser disponibilizado como item opcional: leite condensado e creme de leite.

4.5. Bebidas:

4.5.1. Água mineral – garrafa 500ml;

4.5.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);

4.5.3. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml:

4.5.3.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

4.5.3.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 4.5.3.1 e/ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);

4.5.3.3. Suco tipo 3: misto, in natura ou polpa com fruta.

4.5.4. Refrescos vendidos em copos de 300ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:

4.5.4.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;

4.5.4.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;

4.5.4.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

4.5.4.4. É vedado o uso de essência em pó;

4.5.4.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.

4.6. Itens que deverão ser disponibilizados sem custo:

4.6.1. Pimenta em conserva, pimenta calabresa e molho de pimenta;

4.6.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em sachês;

4.6.3. Adoçante dietético em gotas e sachês;

4.6.4. Canudos embalados individualmente;

4.6.5. Chá e cafezinho de 50ml;

4.6.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;

4.6.7. Embalagem descartável de isopor para transporte de refeições (somente para a marmita - PF).

4.6.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

4.6.9. Palitos embalados individualmente.

4.7. Demais exigências a serem observadas pela CESSIONÁRIA:

4.7.1. Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, escondidinhos e outros.

4.7.2. Utilizar, diariamente, para o preparo de carnes nos grelhados os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:

4.7.2.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.

4.7.2.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.

4.7.2.3. A carne bovina adquirida deverá atender as expectativas de maciez e sabor específicos do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

4.7.2.4. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) RÉCHAUDS com divisórias para acondicionar as carnes.

4.7.3. É facultado à CESSIONÁRIA servir, como item extra, outras carnes não relacionadas nos itens anteriores, desde que aprovadas pela Fiscalização.

4.7.4. Modo de utilização dos tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo de carne	Modo de preparo/corte
Alcatra	Bife, bife empanado, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Contrafilé	Bife, iscas e preparações assadas
Coxão duro	Somente preparações cozidas servidas com molho
Coxão mole	Bife, preparações cozidas e estrogonofe
Fígado	Bife e iscas
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína	Preparações assadas e/ou com molho
Lombo ou bisteca suínos	Conforme iniciativa da CESSIONÁRIA
Músculo e paleta	Moído e/ou preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife, bife empanado e/ou moído
Filé mignon	Escalope, bife e medalhão

4.7.5. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

4.7.6. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente, no mínimo, 6 (seis) tipos de sobremesa em balcão refrigerado, sendo 2 (dois) doces de fruta (em calda, compota ou pasta) e os outros 4 (quatro) com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce, mousse e pudim (acrescido ou não de outros ingredientes), conforme Tabela de Preços constante do ANEXO IV.

4.7.6.1. A salada de frutas será comercializada acondicionada em embalagens descartáveis de 200ml, com tampa, composta de no mínimo 6 itens, dos quais 4 serão obrigatoriamente laranja, maçã, banana e mamão.

4.7.7. Será facultado à CESSIONÁRIA oferecer buffet de massas, comercializado por peso e com o mesmo preço fixado para o restaurante autosserviço, usando a estrutura da lanchonete balcão, com anuência prévia da Comissão de Fiscalização e sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

4.7.8. Faculta-se à CESSIONÁRIA, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos neste ANEXO.

4.7.8.1. Os itens não previstos no cardápio básico deverão ter seus preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação e autorização da Comissão de Fiscalização.

4.7.9. No caso do usuário do restaurante servir-se de até 90% de carnes, a CESSIONÁRIA poderá acrescentar até 50% do valor do quilograma da refeição conforme estabelecido no subitem 1 da Tabela de Preços constante do ANEXO IV.

ANEXO III

GUARNIÇÕES PARA O RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO

SERÃO CONSIDERADAS AS SEGUINTE PREPARAÇÕES
Batata: frita, chips, gratinada, corada, sauté
Bolinho de carne, queijo, camarão, bacalhau e/ou misto
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, cenoura, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão, carne de sol
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes: à parmegiana, à parisiense, assados em ratatouille
Legumes gratinados: batata recheada, berinjela recheada
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora, banana)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame

Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola, espinafre, tomate e manjericao
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Vegetarianos (isentos de carne branca, de carne vermelha ou vísceras): proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten
Outros do mesmo padrão

ANEXO IV

TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM COBRADOS PELA CESSIONÁRIA

Itens comercializados por peso	Preço máximo R\$
1. Refeição – quilograma	52,00
2. Sobremesa – quilograma	46,69
3. Buffet de frutas – quilograma	27,89
4. Café colonial – quilograma	42,29
Itens comercializados por unidade/lanchonete	Preço máximo R\$
5. Marmita – prato feito – item 4.2 do ANEXO II	15,00
6. Pão com manteiga	2,30
7. Pão de queijo	2,96
8. Refresco – copo 300ml	2,67
9. Salada de frutas 200ml	4,50
10. Item opcional para a salada de frutas (leite condensado/creme de leite)	0,42
11. Salada padrão (salateria)	13,00
12. Item adicional para composição da salada padrão (salateria)	2,18
13. Salgados	4,21
14. Sanduíche – misto quente	4,50
15. Sanduíche – bauru	5,26
16. Hambúrguer simples	6,05
17. Item adicional para composição do hambúrguer (salada de alface e tomate, ovo frito, bacon, muçarela ou presunto).	2,24
18. Suco tipo 1: in natura ou polpa, copo 300ml	4,50
19. Suco tipo 2: in natura ou polpa com hortaliças (ex: couve, beterraba, cenoura), copo 300ml	4,98
20. Suco tipo 3: misto, in natura ou polpa com fruta, copo 300ml	5,76
21. Vitamina simples para a lanchonete autosserviço, em copo 300ml	5,13
22. Vitamina padrão: leite de vaca (integral/desnatado) e até 2 (duas) frutas, em copo de 500ml, exclusivo para a lanchonete balcão	6,76
23. Vitamina com leite de soja e até 2 (duas) frutas, em copo de 500ml, exclusivo para a lanchonete balcão	7,51
24. Fruta acrescida às vitaminas padrão e especial, em copo de 500ml, exclusivo para a lanchonete balcão	1,19
25. Item acrescido às vitaminas padrão e especial (ex: mel, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó, canela, germen de trigo, levedo de cerveja)	0,78
26. Embalagem descartável de isopor (marmita)	1,47

ANEXO V

CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DAS AVALIAÇÕES TÉCNICA E ADMINISTRATIVA

1. Pesquisa de satisfação:

1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária.

1.2. A amostragem da pesquisa de satisfação será escolhida aleatoriamente pela Comissão de Fiscalização entre os usuários do restaurante, a qual será disponibilizada

por pelo menos uma semana de duração.

1.3. A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps/n$$

Onde:

$\sum ps$ = Somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários

n = Quantidade de usuários entrevistados

$$ps = (\sum ni/r) \times 20$$

Onde:

ps = Nota da pesquisa de satisfação

$\sum ni$ = Somatório das notas dos itens de avaliação

r = Quantidade de itens respondidos (exceto NSA*)

1.4. Modelo do formulário da pesquisa de satisfação:

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

1 - Péssimo

2 - Ruim

3 - Regular

4 - Bom

5 - Ótimo

*NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
01	Sabor dos alimentos						
02	Apresentação dos alimentos						
03	Variação das preparações						
04	Reposição de preparações						
05	Reposição de utensílios						
06	Recolhimento de bandejas						
07	Limpeza das mesas						
08	Tempo de espera nas filas						
09	Atendimento e cortesia dos funcionários						
10	Apresentação pessoal dos funcionários (uniformes e asseio pessoal)						
11	Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:							

2. Avaliações técnica e administrativa:

2.1. A qualidade técnica e administrativa será avaliada por meio de diligências e controles realizados pela Comissão de Fiscalização e por equipe por ela designada.

2.2. Para cálculo da pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3. A nota geral da avaliação técnica e administrativa será obtida da seguinte forma:

$$NAT = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$ = Somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela de irregularidades.

2.4. Não haverá limite de diligências a serem realizadas, podendo ser realizadas diariamente.

2.5. Somente serão descontados os pontos dos itens que tiverem três ou mais infrações no mês.

2.6. Tabela de irregularidades e respectivos pontos a serem descontados:

Irregularidades		Pontos a serem descontados
Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado	2022-00 / pg. 22	02
Produto ou alimento sem identificação (etiqueta) em estoque ou em		

Leves	câmaras frias.	02
	Não apresentação da lista atualizada com nomes dos funcionários e respectivas funções.	02
	Ausência ou inadequação de placas e etiquetas de identificação das preparações.	02
Médias	Ineficiência na reposição das preparações durante o expediente.	02
	Presença de funcionários com uniformes sujos ou inadequados à função.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (pisos, paredes, portas, teto e prateleiras).	05
	Desorganização ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	05
	Inadequação de peso das porções especificadas no Termo de Referência para os itens de lanchonete e restaurante autosserviço.	05
	Ausência de nutricionista nas dependências do restaurante.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, no restaurante autosserviço e na lanchonete.	05
Graves	Armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza na mesma área (estoque ou produção).	05
	Preços cobrados em desacordo com o edital.	07
	Descumprimento dos horários dos serviços (abertura ou encerramento).	07
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	07
	Presença de funcionários sem EPIs	07
	Presença de equipamentos/acessórios danificados e sem manutenção por mais de 48 horas sem justificativa.	07
	Não recolhimento ou acondicionamento do lixo de maneira inadequada.	07
	Uso inadequado de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	07
Gravíssimas	Utilizar produtos inadequados e/ou não indicados pelo fabricante na máquina de lavar-louças do restaurante	07
	Não coletar ou acondicionamento inadequado das amostras diárias de todas as preparações servidas.	10
	Armazenamento inadequado de preparações prontas ainda não servidas.	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	10
	Falta de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperaturas inadequadas.	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada.	10
	Presença de alimentos e preparações armazenados inadequadamente.	10
	Inadequação da higiene pessoal dos funcionários.	10
	Ocorrência de intoxicações alimentares.	10
	Presença de contaminantes em alimento servido.	10

3. Parâmetros para concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização:

3.1. A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quando abaixo:

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	90
85 a 89,99	80
80 a 84,99	70
75 a 79,99	60
70 a 74,99	50
65 a 69,99	40
0 a 64,99	0

3.2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de R\$ 17.769,54 (dezesete mil setecentos e sessenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos), conforme a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 17.769,54) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Taxa de desconto

3.3. A nota final de desempenho (NF) será calculada com base na fórmula consignada no item 3.4 deste contrato.

3.4. A nota final de desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação.

3.5. O desconto não é cumulativo e observará o limite mínimo de R\$ 17.769,54 (dezessete mil setecentos e sessenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos), para a taxa mensal de utilização.

3.6. As avaliações técnica, administrativa e de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os 03 (três) primeiros meses de contratação, durante esse período, será cobrado o valor mínimo de 17.769,54 (dezessete mil setecentos e sessenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos).

ANEXO VI

RELAÇÃO DE BENS E EQUIPAMENTOS SOB A GUARDA E CONSERVAÇÃO DA CESSIONÁRIA

(valor dos bens e equipamentos: R\$ 446.961,29)

OBS: outros acessórios não patrimonializados serão entregues em lista apartada

NÚMERO DE TOMBAMENTO	ESPECIFICAÇÃO	VALOR DE AQUISIÇÃO	VALOR DEPRECIADO
16.352	ESTABILIZADOR DE TENSÃO POTÊNCIA 1KVA, TENSÃO ENTRADA 220 V, TENSÃO SAÍDA 110/220 V, MODELO EVOLUTION III (EVO III), MARCA FORCE-LINE	115,00	65,59
22.411	IMPRESSORA LASER MONOCROMÁTICO (A), MODELO ML-3471, MARCA SAMSUNG	579,99	366,82
24.812	MONITOR DE VIDEO LCD, 19", (ITAUTEC 5), MODELO W1942PT, MARCA LG	340,00	306,00
29.250	MONITOR DE VIDEO LCD, 19", (ITAUTEC 6), MODELO W1942PT, MARCA LG	345,48	310,93
32.070	MONITOR DE VIDEO LCD, 19", (LENOVO), MODELO W1942PE, MARCA LG	339,00	305,10
33.436	MONITOR DE VIDEO LCD, 19", (LENOVO), MODELO W1942PE, MARCA LG	339,00	305,10
37.642	MICROCOMPUTADOR COM MOUSE ÓPTICO E TECLADO, MODELO MASTER D570, MARCA POSITIVO	1963,00	1766,70
38.481	MICROCOMPUTADOR COM MOUSE ÓPTICO E TECLADO, MODELO MASTER D570, MARCA POSITIVO	1963,00	1766,70
42.021	MONITOR PROFISSIONAL DE SINALIZAÇÃO DIGITAL, 43", COM SUPORTE PARA TETO, MODELO 43SM5D, MARCA LG	7100,00	2769,00
1.180	MESA P/ MICROCOMPUTADOR, C/ REGULAGEM VERTICAL DO TAMPO E DO TECLADO, ESTRUTURA DE AÇO, MOD. MDR-28, MARCA ALBERFLEX	337,24	0,00
1.455	QUADRO DE AVISO C/ FELTRO VERDE, MOLDURA EM MADEIRA, MED. 90X60 CM	47,00	0,00
14.934	MESA P/ IMPRESSORA, C/ TAMPO UNICO, ESTRUTURA EM AÇO TUBULAR, COR CINZA CLARO, MED. 66X54X71 CM	92,00	0,00
14.953	MESA P/ IMPRESSORA, C/ TAMPO UNICO, ESTRUTURA EM AÇO TUBULAR, COR CINZA CLARO, MED. 66X54X71 CM	92,00	0,00
15.236	MESA P/ MICROCOMPUTADOR, C/ REGULAGEM VERTICAL DO TAMPO E DO TECLADO, ESTRUTURA DE AÇO, MED. 80X80X74 CM, MOD. HN MDR1, MARCA ALBERFLEX	441,00	0,00
22.782	ARMÁRIO DE MADEIRA, COM 02 PORTAS, MED. 80X40X209 CM.	650,00	212,44
22.784	ARMÁRIO DE MADEIRA, COM 02 PORTAS, MED. 80X40X209 CM.	650,00	212,44
23.362	MESA EM LAMINADO MELAMÍNICO PADRÃO PAU MARFIM, MED. 140X70X74 CM, ESTRUTURA EM AÇO TUBULAR, PINTURA NA COR BEGE	210,00	70,30
	CADEIRA ESPALDAR BAIXO, C/ BRAÇOS, GIRATÓRIA, REVESTIDA	pg. 24	

23.980	EM TECIDO NA COR MARROM, C/ REGULAGEM DE ASSENTO E ENCOSTO, C/ 05 RODÍZIOS	157,83	57,08
25.382	ARMÁRIO EM MADEIRA AGLOMERADA, LAMINADA EM MELAMÍNICO NA COR MARFIM, PORTA, BASE EM AÇO, MED. 400X600X740MM, MARCA TRATTO.	271,00	108,70
25.486	GAVETEIRO VOLANTE COM 04 GAVETAS, ESTRUTURA EM MADEIRA AGLOMERADA, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMÍNICO NA COR MARFIM, RODÍZIOS, MEDINDO 340X550X685MM, MARCA TRATTO.	255,00	102,29
25.823	GAVETEIRO VOLANTE COM 04 GAVETAS, ESTRUTURA EM MADEIRA AGLOMERADA, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMÍNICO NA COR MARFIM, RODÍZIOS, MEDINDO 340X550X685MM, MARCA TRATTO.	339,86	141,28
29.714	CADEIRA DE ESCRITÓRIO GIRATÓRIA, ESPALDAR BAIXO, MAT. REVEST. TECIDO, COR AZUL, MAT. BASE AÇO, TIPO MEC. A GÁS, QTDE. RODÍZIOS 05 UN, C/ BRAÇO RÉGULÁVEL, FORMATO ANATÔMICO (A), MARCA MARELLI	250,00	134,11
33.055	ARMÁRIO MADEIRA AGLOMERADA, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, QTDE. PORTAS 02, COMP. 80 CM, ALT. 45 CM, LARG. 35 CM	300,00	162,67
33.067	ARMÁRIO MADEIRA AGLOMERADA, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, QTDE. PORTAS 02, COMP. 80 CM, ALT. 45 CM, LARG. 35 CM	300,00	162,67
33.276	ARMÁRIO MADEIRA AGLOMERADA, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, QTDE. PORTAS 02, COMP. 80 CM, ALT. 45 CM, LARG. 35 CM	300,00	162,67
33.650	ARMÁRIO MADEIRA MDF, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, QTDE. PORTAS 02, QTDE. PRATELEIRAS 05 UN, COMP. 80 CM, ALT. 235 CM, LARG. 60 CM, MAT. ESTRUT. METAL	860,00	472,14
34.093	ARMÁRIO MADEIRA MDF, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, QTDE. PORTAS 02, QTDE. PRATELEIRAS 05 UN, COMP. 80 CM, ALT. 235 CM, LARG. 60 CM, MAT. ESTRUT. METAL	860,00	472,14
34.657	ARMÁRIO MADEIRA MDF, MAT. REVEST. LAMINADO MELAMÍNICO, COR MARFIM E CINZA, SUPORTE P/ PASTAS SUSPENSAS, QTDE. PORTAS 02, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, COMP. 80 CM, ALT. 235 CM, LARG. 60 CM, MAT. ESTRUT. METAL	1000,00	549,00
37.787	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 270 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	759,82
37.788	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 270 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	759,82
37.789	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 300 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	844,23
37.790	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO INCLINADA, COMP. 155 CM, LARG. 65 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	649,30
37.791	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO INCLINADA, COMP. 155 CM, LARG. 65 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	649,30
37.793	BANCADA TIPO BALCÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 150 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, S/ CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	663,78
37.794	BANCADA TIPO BALCÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 150 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, S/ CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	663,78
37.795	BANCADA TIPO BALCÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 150 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, S/ CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	663,78
37.796	BANCADA TIPO BALCÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 150 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, S/ CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	663,78
37.799	CARRINHO APLICAÇÃO P/ REMOLHO DE TALHERES, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 70 CM, LARG. 45 CM, ALT. 70 CM, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, CARAC. ADIC. C/ 01 CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	1001,88
37.800	BANCADA TIPO BALCÃO, APLIC. P/ PLACA DE GRANITO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, COMP. 240 CM, LARG. 60 CM, ALT. 85 CM, PLACA SOLTA, MARCA SERVINOX	0,01	897,00
37.803	FRITADEIRA A GÁS INDUSTRIAL MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP.	0,01	1446,24

	50 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX		
37.809	PASS THROUGH AQUECIDO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 140 CM, LARG. 90 CM, ALT. 190 CM, QTDE. PORTAS 04, QUANT. REPART. 32, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, PORTA(S) EM VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	3847,44
37.811	PASS THROUGH REFRIGERADO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 140 CM, LARG. 90 CM, ALT. 190 CM, QTDE. PORTAS 04, QUANT. REPART. 32, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, PORTA(S) EM VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	4861,74
37.812	DESCASCADOR APLIC. DE BATATAS, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, ACESSÓRIOS ESTRADO C/ GAVETA P/ DECANTAÇÃO MEDINDO 70X70X50 CM, CAPAC. VAZÃO 200 KG/H, VOLT. 110/220 V, MOD. DP-10, MARCA SIEMSEN	0,01	747,96
37.813	BANCADA APLIC. P/ PLACA DE ALTILENO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, COMP. 195 CM, LARG. 65 CM, ALT. 83,5 CM, PLACA SOLTA, MARCA SERVINOX	0,01	753,48
37.814	BANCADA APLIC. P/ PLACA DE ALTILENO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, COMP. 195 CM, LARG. 65 CM, ALT. 83,5 CM, PLACA SOLTA, MARCA SERVINOX	0,01	753,48
37.818	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.819	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.820	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.822	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.823	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.825	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.827	CARRO PARA DETRITOS MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 03 UN, CAPAC. CARGA 80 KG, DIÂM. 50 CM, ALT. 60 CM, CARAC. ADIC. PEDAL P/ ACIONAR TAMPA, SERVINOX	0,01	587,27
37.832	REFRIGERADOR INDUSTRIAL FORMATO VERTICAL, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PORTAS 04, COMP. 130 CM, LARG. 75 CM, ALT. 190 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3612,84
37.833	REFRIGERADOR INDUSTRIAL TIPO BALCÃO, FORMATO HORIZONTAL, CARAC. ADIC. C/ 01 CUBA, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PORTAS 04, COMP. 245 CM, LARG. 70 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3495,54
37.837	ESTEIRA TRANSPORTADORA MAT. ESTRUT. AÇO INOXIDÁVEL, ROLETES DE PVC, QTDE. CORPOS 03 UN, COMP. 180 CM, LARG. 80 CM, ALT. 85 CM, 02 CABEÇEIRAS (INICIAL E FINAL)	0,01	14599,02
37.838	BANCADA TIPO GABINETE, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PORTAS 06, COMP. 250 CM, LARG. 70 CM, ALT. 85 CM, S/ CUBA, MARCA SERVINOX	0,01	1952,70
37.839	BALCÃO TÉRMICO TIPO ESTUFA, VOLT. 220 V, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 285 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, QTDE. PORTAS 06, QTDE. RODÍZIOS 06 UN, CARAC. ADIC. P/ 05 GUARNIÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	7449,94
37.840	BALCÃO TÉRMICO TIPO ESTUFA, VOLT. 220 V, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 285 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, QTDE. PORTAS 06, QTDE. RODÍZIOS 06 UN, CARAC. ADIC. P/ 05 GUARNIÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	7449,94
37.841	BALCÃO TÉRMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, QTDE. PORTAS S/ PORTAS, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNIÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	5011,46

37.842	BALCAO TERMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, QTDE. PORTAS S/ PORTAS, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	0,01	5011,46
37.843	BANCADA TIPO BALCÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, QTDE. RODÍZIOS 06 UN, COMP. 200 CM, LARG. 60 CM, ALT. 85 CM, PRATELEIRA TIPO ESTRADO, MARCA SERVINOX	0,01	1001,88
37.844	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.845	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.846	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.847	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.848	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.849	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.850	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.851	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.852	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.853	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.854	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.855	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.856	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.857	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.858	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.859	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.860	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.861	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.862	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.863	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.864	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97

	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO		
37.865	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.866	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.867	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.868	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.869	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRATELEIRA TIPO ESTRADO	0,01	1025,97
37.870	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.871	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.872	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.873	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.874	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.875	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.876	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.877	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.878	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.879	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.880	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.881	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.882	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.883	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.884	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.885	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.886	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.887	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.888	ESTANTE MATERIAL INOX, QUANTIDADE PRATELEIRAS 04 UN, COMPRIMENTO 95 CM, LARGURA 55 CM, ALTURA 165 CM	0,01	1122,67
37.890	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO PLATAFORMA, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 100 CM, LARG. 60 CM, ALT. 90 CM, MARCA SERVINOX	0,01	1920,28
37.891	ESTRADO DE CARGA (PALETE) APLIC. P/ SACARIA, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, CAPAC. CARGA 150 KG, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, ALT. 40 CM, SERVINOX	0,01	1001,72
37.892	ESTRADO DE CARGA (PALETE) APLIC. P/ SACARIA, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, CAPAC. CARGA 150 KG, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, ALT. 40 CM, SERVINOX	0,01	1001,72
37.893	ESTRADO DE CARGA (PALETE) APLIC. P/ SACARIA, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, CAPAC. CARGA 150 KG, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, ALT. 40 CM, SERVINOX	0,01	1001,72
	ESTRADO DE CARGA (PALETE) APLIC. P/ SACARIA, MAT. AÇO		

37.894	INOXIDÁVEL, CAPAC. CARGA 150 KG, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, ALT. 40 CM, SERVINOX	0,01	1001,72
37.895	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 320 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	900,73
37.896	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 200 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	563,03
37.897	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 200 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	563,03
37.898	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 230 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	649,30
37.899	PRATELEIRA AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 230 CM, LARG. 40 CM, ESP. 40 MM, MÃOS FRANCESAS UN, MARCA SERVINOX	0,01	649,30
37.990	CARRINHO APLICAÇÃO TRANSPORTE DE SOBREMESAS, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 90 CM, LARG. 70 CM, ALT. 85 CM, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, CARAC. ADIC. TAMPA EM ACRÍLICO, MARCA SERVINOX	0,01	681,72
37.998	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO DE SERVIÇO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 90 CM, LARG. 60 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	1830,62
37.999	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO DE SERVIÇO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 90 CM, LARG. 60 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	1830,62
38.001	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO DE SERVIÇO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 80 CM, LARG. 65 CM, ALT. 80 CM, CARAC. ADIC. PRATELEIRA C/ 02 VÃOS, MARCA SERVINOX	0,01	1537,12
38.002	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO DE SERVIÇO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, QTDE. PRATELEIRAS 02 UN, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 80 CM, LARG. 65 CM, ALT. 80 CM, CARAC. ADIC. PRATELEIRA C/ 02 VÃOS, MARCA SERVINOX	0,01	1537,12
38.003	BANCADA TIPO ESTRADO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUT. TUBULAR, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	782,46
38.005	FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL MAT. AÇO INOXIDÁVEL, 04 BOCAS UN, COMP. 100 CM, LARG. 115 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	2158,32
38.006	FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL MAT. AÇO INOXIDÁVEL, 08 BOCAS UN, COMP. 200 CM, LARG. 115 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3425,16
38.007	BALCÃO DE RECEPÇÃO, AÇO INOXIDÁVEL, C/ PRATELEIRA EXPOSITORA E DE APOIO, 1/2 CÍRCULO, DIÂM. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3122,19
38.008	BALCÃO DE RECEPÇÃO, AÇO INOXIDÁVEL, C/ PRATELEIRA EXPOSITORA E DE APOIO, 1/2 CÍRCULO, DIÂM. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3122,19
38.009	BALCÃO DE RECEPÇÃO, AÇO INOXIDÁVEL, C/ PRATELEIRA EXPOSITORA E DE APOIO, 1/2 CÍRCULO, DIÂM. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3122,19
38.010	BALCÃO DE RECEPÇÃO, AÇO INOXIDÁVEL, C/ PRATELEIRA EXPOSITORA E DE APOIO, 1/2 CÍRCULO, DIÂM. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	3122,19
38.012	APARADOR / BUFFET TIPO GABINETE, QTDE. PORTAS 04, COMP. 125 CM, LARG. 50 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	0,01	1947,91
39.682	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.687	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.689	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.690	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.694	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.695	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81

39.700	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.703	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.704	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.713	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.716	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.717	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.724	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
39.728	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	217,98	133,81
43.148	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO CESTO, ESTRUT. METALON E TELA DE ARAME EM AÇO, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 95 CM, LARG. 69 CM, ALT. 76 CM, CAPAC. CARGA ATÉ 300 KG, COR CINZA, CARAC. ADIC. C/ 04 RODÍZIOS LATERAIS E PORTA LATERAL REMOVÍVEL	819,99	572,21
43.157	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO CESTO, ESTRUT. METALON E TELA DE ARAME EM AÇO, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 95 CM, LARG. 69 CM, ALT. 76 CM, CAPAC. CARGA ATÉ 300 KG, COR CINZA, CARAC. ADIC. C/ 04 RODÍZIOS LATERAIS E PORTA LATERAL REMOVÍVEL	819,99	572,21
43.181	CARRO DE MANOBRA MANUAL P/ TRANSPORTE DE CARGA, TIPO CESTO, ESTRUT. METALON E TELA DE ARAME EM AÇO, QTDE. RODÍZIOS 04 UN, COMP. 95 CM, LARG. 69 CM, ALT. 76 CM, CAPAC. CARGA ATÉ 300 KG, COR CINZA, CARAC. ADIC. C/ 04 RODÍZIOS LATERAIS E PORTA LATERAL REMOVÍVEL	819,99	572,21
43.338	TORRETA MATERIAL CORPO ALUMÍNIO, ALTURA 95 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	210,00	158,36
43.539	PROCESSADOR DE ALIMENTOS, VOLTAGEM 110/220 V, MODELO PA-7SL, MARCA SKYMSSEN	1500,00	879,75
45.068	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.069	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.071	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.072	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.073	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.074	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.075	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.077	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.078	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.079	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.080	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.081	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.082	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.083	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.084	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.085	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10

45.086	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.087	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.088	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.090	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.091	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.093	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.094	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.095	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
45.096	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO ESCOVADO, ALTURA 95 CM, MOD. RETRÁTIL 2001, MARCA UNIFILA	79,00	71,10
46.185	FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL MAT. AÇO INOXIDÁVEL, 02 BOCAS UN, COMP. 79,5 CM, LARG. 42 CM, ALT. 25 CM, MARCA SERVINOX	1320,00	1188,00
46.186	CHAPA À GÁS, INDUSTRIAL TIPO DE SOBREPOR, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 79,5 CM, LARG. 42 CM, ALT. 25 CM, MARCA SERVINOX	1125,00	1012,50
46.187	BALCÃO REFRIGERADO MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, C/ PORTAS, COMP. 185 CM, LARG. 80 CM, ALT. 65 CM, MARCA SERVINOX	6799,00	5266,80
46.188	BALCÃO REFRIGERADO MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, C/ PORTAS, COMP. 185 CM, LARG. 80 CM, ALT. 65 CM, MARCA SERVINOX	5852,00	5266,80
46.190	GRELHA À GÁS INDUSTRIAL TIPO CHAIR BROILER, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 765 CM, LARG. 42 CM, ALT. 25 CM, MARCA SERVINOX	1350,00	1215,00
46.191	BALCÃO TÉRMICO TIPO EXPOSITOR AQUECIDO, VOLT. 220 V, MATERIAL CORPO EM PERFIL DE ALUMÍNIO ANODIZADO, COMP. 100 CM, LARG. 70 CM, ALT. 110 CM, CARAC. ADIC. REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	3830,00	3447,00
46.192	BALCÃO TÉRMICO TIPO EXPOSITOR REFRIGERADO, VOLT. 220 V, MATERIAL CORPO EM PERFIL DE ALUMÍNIO ANODIZADO, COMP. 100 CM, LARG. 70 CM, ALT. 110 CM, CARAC. ADIC. REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	4945,00	4450,50
46.193	BALCÃO TÉRMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	6297,50	5667,75
46.194	BALCÃO TÉRMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	6297,50	5667,75
46.195	BALCÃO TÉRMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	6297,50	5667,75
46.196	BALCÃO TÉRMICO TIPO PISTA FRIA, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 135 CM, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	6297,50	5667,75
46.197	BALCÃO TÉRMICO TIPO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE, VOLT. 220 V, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 85 CM, CARAC. ADIC. P/ 03 GUARNÇÕES, CARAC. COMPLEMENTARES COBERTURA C/ LÂMINAS DE VIDRO, MARCA SERVINOX	6890,00	6201,00
46.198	MÓDULO DE APOIO PARA PRATOS, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	3000,00	2700,00
46.199	MÓDULO DE APOIO PARA PRATOS, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 150 CM, LARG. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	3000,00	2700,00
46.200	MÓDULO DE APOIO PARA PRATOS, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 100 CM, LARG. 120 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	2585,00	2326,50

46.202	MÓDULO DE APOIO PARA BALANÇA, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 100 CM, LARG. 80 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	2450,00	2205,00
46.203	MÓDULO DE APOIO PARA BALANÇA, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 100 CM, LARG. 80 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	2450,00	2205,00
46.204	MÓDULO DE APOIO PARA BALANÇA, AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 100 CM, LARG. 80 CM, ALT. 85 CM, MARCA SERVINOX	2449,00	2204,10
48.563	CADEIRA DE ESCRITÓRIO GIRATÓRIA, ESPALDAR BAIXO, MAT. REVEST. TECIDO, COR AZUL, MAT. BASE AÇO, TIPO MEC. A GÁS, C/ BRAÇO REGULÁVEL, MARCA TECNO2000	480,00	424,80
48.608	CADEIRA DE ESCRITÓRIO GIRATÓRIA, ESPALDAR BAIXO, MAT. REVEST. TECIDO, COR AZUL, MAT. BASE AÇO, TIPO MEC. A GÁS, C/ BRAÇO REGULÁVEL, MARCA TECNO2000	480,00	424,80
48.640	CADEIRA DE ESCRITÓRIO GIRATÓRIA, ESPALDAR BAIXO, MAT. REVEST. TECIDO, COR AZUL, MAT. BASE AÇO, TIPO MEC. A GÁS, C/ BRAÇO REGULÁVEL, MARCA TECNO2000	480,00	424,80
48.683	CADEIRA DE ESCRITÓRIO GIRATÓRIA, ESPALDAR MÉDIO, MAT. REVEST. TECIDO, COR AZUL, MAT. BASE AÇO, TIPO MEC. A GÁS, C/ BRAÇO REGULÁVEL, MARCA TECNO2000	570,00	503,86
48.726	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO CROMADO, COM FITA RETRÁTIL, ALTURA 96 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	206,70	181,35
48.736	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO CROMADO, COM FITA RETRÁTIL, ALTURA 96 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	206,70	181,35
48.746	TORRETA MATERIAL CORPO AÇO CROMADO, COM FITA RETRÁTIL, ALTURA 96 CM, MOD. ELEGANCE, MARCA EASYLINE	206,70	181,35
50.879	PURIFICADOR DE ÁGUA ELÉTRICO(A), VOLT. 220 V, MODELO FR 600, MARCA IBBL	404,00	330,27
51.146	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.148	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.149	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.151	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.152	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.153	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.154	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.156	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.157	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.158	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.159	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.160	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.161	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.163	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62

[illegible]

51.438	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.439	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.440	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.441	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.442	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.443	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.444	CADEIRA FIXA PARA RESTAURANTE, ESPALDAR BAIXO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, EM POLIPROPILENO, COR PRETA, MODELO CLIQUE 1872, MARCA DEVANT	291,90	237,62
51.445	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.447	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.448	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.449	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.450	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.451	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.452	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.453	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.454	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.455	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31

51.517	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.519	MESA DE JANTAR, FORMATO RETANGULAR, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 120 CM, LARG. 70 CM, ALTURA 75 CM, MARCA DEVANT	1279,34	1045,31
51.897	TELEVISOR LED, 55" (POLEGADAS), 220 V, MODELO 55HX755, MARCA SONY	3799,00	3048,43
51.898	TELEVISOR LED, 55" (POLEGADAS), 220 V, MODELO 55HX755, MARCA SONY	3799,00	3048,43
51.933	MESA DE JANTAR ACESSÍVEL, FORMATO QUADRADO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, MARCA MODILAC	900,00	708,75
51.934	MESA DE JANTAR ACESSÍVEL, FORMATO QUADRADO, MAT. ESTRUT. AÇO CARBONO CROMADO, MATERIAL TAMPO MADEIRA COMPENSADA, REV. TAMPO LAMINADO MADEIRADO TEXTURIZADO, COMP. 100 CM, LARG. 100 CM, MARCA MODILAC	900,00	708,75
52.116	BALCÃO DE ATENDIMENTO, FORMATO EM "U", EM MDF MELAMÍNICO, MAT. REVEST. LAMINADO DE MADEIRA, COMP. 690 CM, LARG. DIREITA 200 CM, LARG. ESQ. 200 CM, COM TAMPO DE VIDRO 20MM, MED. 464 CM X 25 CM	10818,00	8437,52
52.117	PAINEL EM MDF, EM MDF MELAMÍNICO, FRISO EM BAIXO RELEVO DE 30 X 12 MM, COR PRETO FOSCO, DIMENSÃO 257 X 693 CM	5618,00	4381,52
52.118	PRATELEIRA EM MDF MELAMÍNICO, ACABAMENTO LAMINADO MADEIRA, COMP. 380 CM, PROF. 20 CM	445,00	346,32
52.119	PRATELEIRA EM MDF MELAMÍNICO, ACABAMENTO LAMINADO MADEIRA, COMP. 380 CM, PROF. 20 CM	445,00	346,32
54.525	CHAPA À GÁS, INDUSTRIAL TIPO BIFETEIRA, MAT. AÇO CARBONO, COM GAVETA PARA RECOLHIMENTO DE GORDURA, COMP. 80 CM, LARG. 150 CM, ALT. 110 CM, MARCA NOVINOX	4765,00	3287,16
55.678	MESA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COM 04 RODÍZIOS, ALT. 85 CM, LARG. 50 CM, COMP. 150 CM, MARCA NOVINOX	1109,00	656,49
55.679	PRATELEIRA TIPO TRAY REST, AÇO INOXIDÁVEL, ACABAMENTO EM AÇO ESCOVADO FINO, DIMENSÃO 154X47X62CM, COM SUPORTE TIPO MÃO FRANCESA UN, MARCA NOVINOX	1501,00	888,75
55.680	PRATELEIRA TIPO TRAY REST, AÇO INOXIDÁVEL, ACABAMENTO EM AÇO ESCOVADO FINO, DIMENSÃO 154X47X62CM, COM SUPORTE TIPO MÃO FRANCESA UN, MARCA NOVINOX	1501,00	888,75
55.847	MÁQUINA LAVA-LOUÇA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 14 RACKS PARA LOUÇAS E 02 MESAS DE APOIO, MODELO CCR200, MARCA HOBART	56985,39	32054,25
56.186	PASS THROUGH AQUECIDO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, LARG. 140 CM, ALT. 200 CM, PROF. 75 CM, QTDE. PORTAS 04, PORTA(S) EM VIDRO, MARCA STEEL.	9700,00	2655,01
56.187	PASS THROUGH AQUECIDO, MAT. AÇO INOXIDÁVEL, LARG. 140 CM, ALT. 200 CM, PROF. 75 CM, QTDE. PORTAS 04, PORTA(S) EM VIDRO, MARCA STEEL.	9700,00	2655,01
58.565	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 270 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, C/ 01 CUBA, MARCA TOP PLAY	2582,31	986,52
58.566	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 270 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, C/ 01 CUBA, MARCA TOP PLAY	2582,31	986,52
58.567	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 270 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, C/ 01 CUBA, MARCA TOP PLAY	2582,31	986,52
58.568	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 210 CM, LARG. 70 CM, ALT. 88 CM, C/ 01 CUBA, MARCA TOP PLAY	2008,46	766,66
58.569	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 200 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, MARCA TOP PLAY	1912,87	730,58
58.570	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 130 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, MARCA TOP PLAY	1243,33	474,64
58.571	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 100 CM, LARG. 70 CM, ALT. 88 CM, MARCA TOP PLAY	956,41	365,29
58.695	CIRCULADOR DE AR TIPO PISO/PAREDE, COM HÉLICE DE 40CM, VOLTAGEM 220-V, COR PRETA, MODELO CC95, MARCA ARNO	218,00	96,17

58.744	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 200 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, MARCA TOP PLAY	1442,00	616,17
58.745	BANCADA MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMP. 200 CM, LARG. 60 CM, ALT. 88 CM, MARCA TOP PLAY	1442,00	616,17
59.275	FORNO ELÉTRICO COMBINADO, CAPACIDADE 10 CUBAS PADRÃO GN 1/1, 380V V, ACESSÓRIOS COM BASE EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO TS110, MARCA PRATICA	30390,00	5470,08
59.276	FORNO ELÉTRICO COMBINADO, CAPACIDADE 10 CUBAS PADRÃO GN 1/1, 380V V, ACESSÓRIOS COM BASE EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO TS110, MARCA PRATICA	30390,00	5470,08
60.994	CALDEIRÃO A GÁS INDUSTRIAL, AUTO CLAVADO(A), FORMATO CILÍNDRICO, CAPACIDADE 200 LITROS, MARCA GRUNOX	10795,00	1133,44
60.995	CALDEIRÃO A GÁS INDUSTRIAL, AUTO CLAVADO(A), FORMATO CILÍNDRICO, CAPACIDADE 200 LITROS, MARCA GRUNOX	10795,00	1133,44
			R\$ 446.691,29

ANEXO VII

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS DA CESSIONÁRIA

Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela CESSIONÁRIA no restaurante e nas lanchonetes

1. RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO:

1.1. 500 (quinhentas) bandejas plásticas para refeição, na cor a ser definida pela Fiscalização, com superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização;

1.2. 500 (quinhentos) pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;

1.3. 500 (quinhentos) conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca);

1.4. 400 (quatrocentos) pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;

1.5. 300 (trezentos) conjuntos de talheres de sobremesa em aço inoxidável (garfo, colher e faca);

1.6. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitas;

1.7. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;

1.8. 2 (duas) refresqueiras elétricas com capacidade mínima de 10 litros;

1.9. Recipientes de inox ou porcelanas brancas para saladas;

1.10. Porta talheres em aço inoxidável, formato redondo;

1.11. Recipientes para sobremesas;

1.12. Molheiras de material não plástico;

1.13. Suportes para azeite, vinagres, molho inglês e azeite balsâmico;

1.14. Cubas gastronorm, em aço inoxidável, com tampas, nos tamanhos GN 1/1 e ½ (150mm); 1/1 e ½ (100mm) e 1/1 e ½ (65mm) em quantidade suficiente para servir todas as preparações do cardápio, bem como as reposições;

1.15. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;

1.16. 5 (cinco) balanças digitais, com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas adesivas, sendo 04 (quatro) para o restaurante, lanchonete e sobremesa e 01 (uma) para a salateria (se em funcionamento);

1.17. 3 (três) caixas registradoras emissoras de cupom fiscal;

1.18. É facultado à CESSIONÁRIA, disponibilizar, a suas expensas, sistema integrado para cobrança por meio de cartão magnético, pré-pago, numericamente identificado (inclui computadores, terminais, cartões);

1.19. 4 (quatro) máquinas, no mínimo, para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);

1.20. Máquinas para recebimento de tíquetes alimentação e refeição;

1.21. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

1.22. 2 (dois) RÉCHAUDS com duas divisórias cada para a área reservada aos grelhados.

1.23. Prismas para fixação de preços e identificação dos alimentos.

2. SALATERIA E LANCHONETE AUTOSSERVIÇO:

2.1. Bandejas plásticas para refeição, na cor a ser definida pela Fiscalização, com superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização (as mesmas do item 1.1 deste ANEXO);

2.2. 200 (duzentos) pratos para salateria de modelo diferente do especificado no item 1.2 deste ANEXO, cor branca, de louça (cerâmica ou porcelana), em tamanho próprio para uma porção individual;

2.3. 300 (trezentos) pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;

2.4. 300 (trezentos) conjuntos de talheres de sobremesa em aço inoxidável (garfo, colher e faca);

2.5. 200 (duzentas) xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), sendo 100 (cem) pequenas (100ml) e 100 (cem) grandes (250ml);

2.6. 1 (um) refrigerador vertical com mostrador (porta de vidro) e termostato, para bebidas;

2.7. 1 (um) balcão refrigerado para a salateria;

2.8. 3 (três) liquidificadores semi-industriais;

2.9. 4 (quatro) sanduicheiras;

2.10. 1 (um) micro-ondas de tamanho compatível com tamanho do prato de refeição adotado;

2.11. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;

2.12. 15 (quinze) recipientes em aço inoxidável, sem tampa do tipo tigela ou bowl, para o preparo de saladas;

2.13. Recipientes para pães e bolos;

2.14. Recipientes para molhos;

2.15. Recipientes para frios;

2.16. Forro de papel para bandejas;

2.17. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;

2.18. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;

2.19. 3 (três) carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;

2.20. Prismas para fixação de preços e identificação dos alimentos;

2.21. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

3. COZINHA

3.1. 3 (três) cortadores de legumes tripé profissional grande (tipo “cabrita”);

3.2. 1 (um) cortador de frutas tripé profissional grande (tipo “cabrita”), sendo exclusivo para frutas;

3.3. 1 (uma) chapa tamanho industrial;

3.4. 1 (um) forno industrial com 4 portas;

3.5. 2 (dois) fogões industriais de 6 bocas cada;

3.6. 1 (uma) geladeira industrial;

3.7. 2 (dois) freezers com capacidade mínima de 270 litros cada;

3.8. 1 (um) multiprocessador de alimentos industrial;

3.9. 1 (um) amaciador de carne industrial;

3.10. 1 (um) moedor de carne industrial;

3.11. 1 (um) fatiador de frios automático;

3.12. 2 (dois) liquidificadores industriais;

3.13. 1 (um) espremedor de frutas industrial;

3.14. 1 (uma) embaladeira;

3.15. Painéis diversas, preferencialmente em aço inoxidável, em estado de conservação que garanta a segurança e a higiene;

3.16. Cubas gastronorm, em aço inoxidável, com tampas, nos tamanhos GN 1/1 e ½ (150mm); 1/1 e ½ (100mm) e 1/1 e ½ (65mm) em quantidade suficiente para servir todas as preparações do cardápio, bem como as reposições;

3.17. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;

3.18. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;

- 3.19. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
- 3.20. Facas profissionais;
- 3.21. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
- 3.22. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
- 3.23. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
- 3.24. Materiais para limpeza e higienização:
- 3.25. Panos de chão;
- 3.26. Rodos, vassouras;
- 3.27. Cestos de lixo grandes, próprios para separar o lixo seco do lixo orgânico;
- 3.28. Sacos de lixo;
- 3.29. 7 (sete) carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
- 3.30. 1 (uma) bomba de água para lavar instalações físicas;
- 3.31. 1(um) carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
- 3.32. 3 (três) coletores de lixo externos – modelo estipulado pelo SLU (tipo container);
- 3.33. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos, todos em estado de conservação que garanta a segurança e higiene.
- 3.34. Sempre que observada a necessidade pela Comissão de Fiscalização, a CESSIONÁRIA deverá acrescentar os quantitativos inicialmente exigidos neste contrato.

ANEXO VIII

CONTEÚDO MÍNIMO DE CURSOS

- 1. MANIPULADORES DE ALIMENTOS:
 - 1.1. Contaminação dos alimentos:
 - 1.1.1. Fontes;
 - 1.1.2. Tipos;
 - 1.1.3. Prevenção;
 - 1.1.4. Contaminantes físicos, químicos e biológicos.
 - 1.2. Microbiologia de alimentos:
 - 1.2.1. Características dos principais grupos de microorganismos: bactérias, fungos, vírus, parasitas;
 - 1.2.2. Microorganismos patogênicos e não patogênicos;
 - 1.2.3. Parâmetros que influenciam a multiplicação dos microrganismos em alimentos.
 - 1.3. Controle dos perigos e ações corretivas;
 - 1.4. Registros e coleta de amostras.
 - 1.5. Doenças transmitidas por alimentos (DTA's);
 - 1.6. Classificação das doenças alimentares;
 - 1.7. Elementos de conservação dos alimentos;
 - 1.8. Boas práticas de fabricação (BPF):
 - 1.8.1. Requisitos;
 - 1.8.2. Estrutura física;
 - 1.8.3. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
 - 1.8.3.1. Higiene e comportamento pessoal;
 - 1.8.3.2. Uniformização;
 - 1.8.3.3. Controle da saúde do manipulador.
 - 1.8.3.4. Assepsia das mãos e braços:
 - 1.8.3.4.1. Frequência;
 - 1.8.3.4.2. Metodologia para lavagem e desinfecção;
 - 1.8.4. Higiene do ambiente de trabalho (pisos, paredes, portas, rolos, janelas, banheiros);
 - 1.8.5. Higiene dos utensílios e equipamentos;
 - 1.8.6. Limpeza e conservação de:
 - 1.8.6.1. Instalações hidráulicas;

- 1.8.6.2. Instalações elétricas e isolamentos;
- 1.8.7. Manipulação higiênica dos alimentos:
 - 1.8.7.1. Pré-preparo;
 - 1.8.7.2. Preparo;
 - 1.8.7.3. Porcionamento;
 - 1.8.7.4. Utilização de sobras;
 - 1.8.7.5. Coleta e guarda de amostras.
- 1.8.8. Controles na produção;
- 1.8.9. Controle de fornecedores;
- 1.8.10. Qualidade da matéria-prima e dos ingredientes;
- 1.8.11. Recebimento de matérias-primas e estocagem;
- 1.8.12. Armazenamento dos alimentos;
- 1.8.13. Programa de qualidade da água;
- 1.8.14. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 1.8.15. Tratamento do lixo;
- 1.8.16. Regra para visitantes;
- 1.9. Capacitação/atualização:
 - 1.9.1. Preparo de molhos, cortes, produção de refeições saudáveis;
 - 1.9.2. Técnicas de boa apresentação de pratos;
 - 1.9.3. Combinação de itens, novas receitas, atualizações de tendências de mercado e inclusão de matérias primas conceitualmente saudáveis nos preparos.
2. PARA TODOS OS FUNCIONÁRIOS:
 - 2.1. Legislação sanitária vigente.
 - 2.2. Prevenção de acidentes de trabalho.
 - 2.3. Ética profissional.
 - 2.4. Excelência e qualidade do atendimento.
 - 2.5. Motivação; comprometimento; satisfação e produtividade de funcionários no ambiente de trabalho; trabalhando a empatia.
 - 2.6. O cliente; quem são meus clientes; tipos de clientes.
 - 2.7. Tipos de atendimento; atendimento direto e indireto; a postura para atender; regras de atendimento, buscando excelência no atendimento.

ANEXO IX OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS

1. QUANTO AOS EMPREGADOS

1.1. Dispor, em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços:

1 (um) nutricionista com registro no CRN da 1ª região, cada um com jornada mínima semanal de 40 horas, para acompanhamento ininterrupto dos serviços diários, das 8h às 17h
2 (dois) operadores para as balanças
2 (dois) operadores de caixas para o período entre 11h e 14h30, sendo que durante os demais horários podem permanecer apenas 1 (um) operador de caixa
Cozinheiros com experiência comprovada
Auxiliares de cozinha
Saladeiros com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo buffet, com requinte no corte e na decoração
Chapeiros com experiência
Salgadeiros com experiência comprovada
Confeiteiros com experiência comprovada
Repositores de alimentos
Dispenseiro, estoquista ou almoxarife
Copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas (refrigerantes e sucos)
Auxiliares de serviços gerais para a lavagem de pratos, bandejas e talheres

1.2. Será exigida qualificação e experiência comprovada para os cargos de cozinheiro, saladeiro, chapeiro, confeitiro e salgadoiro.

1.3. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o CEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.

1.3.1. Qualquer substituição, demissão e admissão de funcionário deverá ser notificada à Fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

1.4. Fornecer, a cada um de seus empregados, uniformes completos (calça, camisa, jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, luvas, máscaras etc.) e adequados às atividades de produção de refeições e serviço de reposição de alimentos:

1.4.1. A quantidade de uniformes fornecida aos funcionários deverá ser suficiente para mantê-los limpos.

1.5. Entregar exames admissionais e periódicos, conforme a legislação vigente, devendo realizar pelo menos os seguintes exames:

1.5.1. EAS;

1.5.2. EPF;

1.5.3. Hemograma completo;

1.5.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos);

1.5.5. Outros de acordo com a avaliação médica.

1.6. Proibir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

1.6.1. Considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.7. Proibir que funcionários da área de limpeza e de serviços gerais exerçam atividades e tarefas vinculadas à manipulação de alimentos e correlatos.

2 . QUANTO À SEGURANÇA ALIMENTAR E AO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

2.1. Designar nutricionistas para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

2.1.1. Os nutricionistas da empresa deverão estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

2.2. Seguir o check list da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

2.2.1. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.

2.2.2. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 60°C.

2.3. Treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, bem como quanto à prevenção de acidentes de trabalho, à ética profissional e à excelência e qualidade do atendimento, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas.

2.3.1. O curso para manipuladores de alimentos deverá ter carga horária de pelo menos 10 horas e conter, no mínimo, os itens elencados no ANEXO VIII e poderá ser ampliado a critério da equipe técnica da CESSIONÁRIA.

2.3.2. Todo empregado recém integrado à CESSIONÁRIA deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

3. QUANTO AOS ALIMENTOS

3.1. Submeter à Fiscalização, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal dos almoços a serem servidos no restaurante autosserviço para aprovação e divulgação na intranet do TST.

3.1.1. A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da Comissão de Fiscalização com, no mínimo, um dia de antecedência.

3.2. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

3.2.2. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pela Fiscalização do CEDENTE.

3.3. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

3.3.1. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

3.3.2. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.

3.3.3. A Fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.

3.4. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

3.4.1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos ou sobra suja), para reutilização nos dias subsequentes.

3.4.2. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.

3.5. Coletar diariamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações, excluindo-se as sobremesas. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.

3.5.1. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C, por 48 horas.

3.5.2. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo CEDENTE para análise em laboratório microbiológico de Referência, devendo a CESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

3.6. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou na lanchonete, considerados sem condições para consumo pela Comissão de Fiscalização do CEDENTE ou em desacordo com as recomendações deste Termo de Referência.

3.7. Utilizar diariamente fitas de mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela CESSIONÁRIA. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.

4. QUANTO AOS BENS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

4.1. Zelar pela guarda e conservação dos bens, equipamentos e instalações objetos da cessão de uso, listados no ANEXO VI, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição.

4.1.1. Em caso de mal-uso, avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e/ou instalações, a CESSIONÁRIA arcará com os ônus decorrentes.

4.1.2. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente ao CEDENTE só poderá ser efetivada com autorização da Comissão de Fiscalização, mediante solicitação formal.

4.2. Firmar Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva da máquina de lavar louças, dos caldeirões gás-vapor, fornos-combinados ou outro equipamento de porte semelhante, que esteja sob sua responsabilidade, com empresa pertencente à rede autorizada da mesma marca/fabricante, em período correspondente à vigência do Contrato de Cessão.

4.2.1. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CESSIONÁRIA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser justificado e comunicado à Fiscalização do CEDENTE.

4.2.2. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões à Fiscalização do Contrato, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONÁRIA os custos respectivos.

4.3. Submeter os equipamentos, móveis e instalações físicas sob sua responsabilidade às manutenções corretivas iniciais, sempre que necessário, e preventivas, a cada 6 (seis) meses, feita sempre por empresa especializada e autorizada,

sem onus para o CEDENTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização.

4.3.1. Ao final da revisão, o preposto deverá contatar a Fiscalização do contrato para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, Fiscalização poderá nomear representante técnico do CEDENTE para acompanhamento da referida vistoria.

4.3.2. É vedada a utilização de bens, equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do CEDENTE.

4.4. Complementar as instalações com, no mínimo, os equipamentos e utensílios listados no ANEXO VII.

4.4.1. A CESSIONÁRIA deverá submeter à aprovação da Comissão de Fiscalização a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios complementares necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete, até 10 (dez) dias antes do início das atividades no TST.

4.4.2. Os pratos e talheres disponibilizados pela CESSIONÁRIA deverão ser todos de primeira qualidade e apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.

4.4.3. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha odores e sabores.

4.4.4. Não é permitido o uso de pratos e utensílios danificados. Esses devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados de utilização.

4.5. Restituir, até o último dia do prazo da concessão, móveis, equipamentos e utensílios do CEDENTE nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

5. QUANTO À HIGIENE

5.1. Efetuar, diariamente, a higienização e limpeza dos equipamentos, das áreas de produção e depósitos, de refeição e dos banheiros.

5.1.1. A higienização deverá obedecer às determinações e orientações dos órgãos de vigilância sanitária.

5.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

5.3. Realizar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

5.4. Proceder, mensalmente, dedetização e desratização de todas as instalações sob cessão.

5.4.1. É obrigatório que a empresa responsável para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.

5.4.2. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

5.5. Manter, na cozinha e nos sanitários, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados.

5.5.1. A CESSIONÁRIA deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nos sanitários, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.

5.6. Manter, nos locais designados pela Comissão de Fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

5.7. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

5.7.1. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio e aço inox, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

5.7.2. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.

5.7.3. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

5.7.4. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes etc.) nas dependências do TST.

6. QUANTO AOS ASPECTOS SÓCIOAMBIENTAIS

6.1. Proceder com a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.

óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências do TST.

6.2. Providenciar o encaminhamento do óleo usado para reciclagem, em consonância com o programa de gestão ambiental do TST.

6.3. Utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.

6.3.1. É vedado à CESSIONÁRIA receber materiais e produtos, bem como retirar o lixo no horário compreendido das 11h às 14h30.

6.3.2. É vedado à CESSIONÁRIA receber produtos e descartar lixo simultaneamente.

6.4. Proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada.

6.4.1. A CESSIONÁRIA utilizará, à sua expensas, recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA nº 275.

6.5. Cadastrar junto ao Serviço de Limpeza Urbana (SLU) do Distrito Federal, conforme Decreto nº 37.568/2016 e alterações, que regulamenta a Lei Distrital 5.610/2016, a qual dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos.

6.6. Manter contrato para a prestação de serviços de coleta, transporte, tratamento e destinação de seus próprios resíduos, conforme legislação distrital vigente.

6.7. Remover, diariamente, o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa próprio para este fim e depositá-lo em local indicado pelo CEDENTE.

6.7.1. É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.

6.8. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

6.9. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da Fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.

6.10. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TST, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

6.11. Arcar com quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

6.11.1. A reposição do gás utilizado na cozinha será de responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverá ser programada de modo que os tanques nunca fiquem vazios.

6.11.2. Em decorrência da existência de uma única central de gás, com ramais (pontos de gás), na cozinha do 6º andar do Bloco B, poderá o CEDENTE, sempre que necessário, fazer uso do produto.

6.11.3. O valor referente ao consumo mencionado no subitem acima será deduzido da taxa mensal de utilização recolhida pela CESSIONÁRIA, conforme aferição realizada pela Coordenadoria de Manutenção e Projetos (CMAP) do TST.

6.11.4. Ao final do contrato, a CESSIONÁRIA deverá entregar os tanques de gás totalmente abastecidos.

ANEXO X

TERMO DE RESPONSABILIDADE SOBRE OS BENS E EQUIPAMENTOS

Declaro ter recebido do Tribunal Superior do Trabalho os bens e equipamentos relacionados no Anexo VI, e responsabilizo-me, doravante, pela sua guarda e conservação conforme condições do Contrato PE ____/____.

Brasília, ____ de _____ de ____.

Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

ANEXO XI

TERMO DE RESPONSABILIDADE E CONFIDENCIALIDADE

Contrato PE-070/2022 (0242572) SEI 6004342/2022-00 / pg. 55
Eu, nacionalidade, estado civil, cargo, declaro ter ciência da

obrigatoriedade, a partir desta data, quanto ao cumprimento das regulamentações descritas na Política de Segurança da Informação do **TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO (TST)**, instituída por meio da Resolução CNJ nº 363/2021. Comprometo-me ainda a observar o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, e cumprir o dever em salvaguardar a informação sigilosa e pessoal, bem como assegurar a publicidade da informação ostensiva, utilizando-as, exclusivamente, para o exercício de minhas atribuições sob pena de responsabilização administrativa, civil e penal.

Para efeitos deste Termo, além das definições constantes do artigo 5º da LGPD, aplicam-se as seguintes definições:

Agente Público: todo aquele que exerce, ainda que transitoriamente ou sem remuneração, por eleição, nomeação, designação, contratação ou qualquer outra forma de investidura ou vínculo, mandato, cargo, emprego ou função nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal.

Informação: dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato.

Informação pessoal: informação relacionada à pessoa natural identificada ou identificável, relativa à intimidade, vida privada, honra e imagem, como: resultado de exames médicos; lista de nomes, e-mail dos servidores ou colaboradores do TST e respectivos dados, armazenados sob qualquer forma; Informações referentes a salários e benefícios dos servidores.

Informação sigilosa: informação submetida temporariamente à restrição de acesso público em razão de sua imprescindibilidade para a segurança da sociedade ou do Estado, e aquelas abrangidas pelas demais hipóteses legais de sigilo, tais como: Sigilos Decorrentes de Direitos de Personalidade: Sigilo Fiscal, Sigilo Bancário, Comercial, Sigilo Empresarial, Sigilo Contábil; Sigilos de Processos e Procedimentos: Acesso a Documento Preparatório, Sigilo do Procedimento Administrativo Disciplinar em Curso, Sigilo do Inquérito Policial, Segredo de Justiça no Processo Civil, Segredo de Justiça no Processo Penal; Informação de Natureza Patrimonial: Segredo Industrial, Direito Autoral e Propriedade Intelectual de Programa de Computador, Propriedade Industrial. Serão, ainda, consideradas informações confidenciais todas aquelas que assim forem identificadas pelo TST, por meio de legendas ou quaisquer outras marcações, ou que, devido às circunstâncias da revelação ou à própria natureza da informação, devam ser consideradas confidenciais.

Incidente de segurança: qualquer evento ou ocorrência que promova uma ou mais ações que comprometam ou que seja ameaça à integridade, autenticidade ou disponibilidade de qualquer ativo de TI do TST.

Proprietário da informação: refere-se à parte interessada do órgão ou entidade, indivíduo legalmente instituído por sua posição e/ou cargo, o qual é responsável primário pela viabilidade e sobrevivência da informação.

Dado pessoal: informação relacionada a pessoa natural identificada ou identificável;

Dado pessoal sensível: dado pessoal sobre origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a organização de caráter religioso, filosófico ou político, dado referente à saúde ou à vida sexual, dado genético ou biométrico, quando vinculado a uma pessoa natural;

Dado anonimizado: dado relativo a titular que não possa ser identificado, considerando a utilização de meios técnicos razoáveis e disponíveis na ocasião de seu tratamento;

Banco de dados: conjunto estruturado de dados pessoais, estabelecido em um ou em vários locais, em suporte eletrônico ou físico;

Titular: pessoa natural a quem se referem os dados pessoais que são objeto de tratamento;

Controlador: pessoa natural ou jurídica, de direito público ou privado, a quem competem as decisões referentes ao tratamento de dados pessoais;

Operador: pessoa natural ou jurídica, de direito público ou privado, que realiza o tratamento de dados pessoais em nome do controlador;

Encarregado: pessoa indicada pelo controlador e operador para atuar como canal de comunicação entre o controlador, os titulares dos dados e a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

Agentes de tratamento: o controlador e o operador;

Tratamento: toda operação realizada com dados pessoais, como as que se referem a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração;

Anonimização: utilização de meios técnicos razoáveis e disponíveis no momento do tratamento, por meio dos quais um dado perde a possibilidade de associação, direta ou indireta, a um indivíduo;

Consentimento: manifestação livre, informada e inequívoca pela qual o titular concorda com o tratamento de seus dados pessoais para uma finalidade determinada;

Bloqueio: suspensão temporária de qualquer operação de tratamento, mediante guarda do dado pessoal ou do banco de dados;

Eliminação: exclusão de dado ou de conjunto de dados armazenados em banco de dados, independentemente do procedimento empregado;

Transferência internacional de dados: transferência de dados pessoais para país estrangeiro ou organismo internacional do qual o país seja membro;

Uso compartilhado de dados: comunicação, difusão, transferência internacional, interconexão de dados pessoais ou tratamento compartilhado de bancos de dados pessoais por órgãos e entidades públicos no cumprimento de suas competências legais, ou entre esses e entes privados, reciprocamente, com autorização específica, para uma ou mais modalidades de tratamento permitida por esses entes públicos, ou entre entes privados;

Relatório de impacto à proteção de dados pessoais: documentação do controlador que contém a descrição dos processos de tratamento de dados pessoais que podem gerar riscos às liberdades civis e aos direitos fundamentais, bem como medidas, salvaguardas e mecanismos de mitigação de risco;

Órgão de pesquisa: órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta ou pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos legalmente constituída sob as leis brasileiras, com sede e foro no País, que inclua em sua missão institucional ou em seu objetivo social ou estatutário a pesquisa básica ou aplicada de caráter histórico, científico, tecnológico ou estatístico; e

Autoridade nacional: órgão da administração pública responsável por zelar, implementar e fiscalizar o cumprimento desta Lei em todo o território nacional.

Por este termo de responsabilidade e confidencialidade, comprometo-me a:

1. Não utilizar informações sigilosa (protegida por legislação específica) ou pessoal a que tiver acesso, para lograr benefício próprio exclusivo e/ou unilateral, presente ou futuro, ou para o uso de terceiros. Estas informações nos diversos formatos (impresso, magnético ou digital) devem ser tratadas com absoluta reserva em qualquer condição e não podem ser divulgadas ou dadas a conhecer a terceiros não autorizados,

inclusive aos próprios usuários (servidores públicos, estagiários, prestadores de serviço ou terceirizados) do TST, sem a autorização do proprietário da informação;

2. Não efetuar gravação ou cópia da documentação sigilosa ou pessoal a que tiver acesso para fins diversos não relativos à função ou cargo;

3. Manter a necessária cautela quando da exibição de dados em tela, impressora ou na gravação em meios eletrônicos, a fim de evitar que deles venham a tomar ciência pessoas não autorizadas;

4. Não me ausentar da estação de trabalho sem encerrar a sessão de uso do navegador, bloquear estação de trabalho, garantindo assim a impossibilidade de acesso indevido por terceiros;

5. Não revelar minhas senhas a ninguém, visto que são de uso pessoal e intrasferível e de conhecimento exclusivo, e tomar o máximo de cuidado para que elas permaneçam somente de meu conhecimento.

6. Alterar minha senha regularmente e sempre que obrigatório ou que tenha suspeição de descoberta por terceiros, não usando combinações simples que possam ser facilmente descobertas;

7. Responder, em todas as instâncias, pelas consequências das ações ou omissões de minha parte que possam pôr em risco ou comprometer a exclusividade de conhecimento de minha senha ou das transações a que tenha acesso.

8. Não navegar em sites pornográficos, defensores do uso de drogas, de pedofilia ou sites de cunho racistas e similares ou realizar qualquer atividade tipificada como crime, bem como não fazer download de material protegido por direitos autorais ou com conteúdo impróprio;

9. Respeitar as normas de segurança e restrições de sistema impostas pelos sistemas de segurança implantados na instituição, bem assim observar as normas e limites para o tratamento de dados pessoais estabelecidos na LGPD.

10. Informar imediatamente à Secretaria de Tecnologia da Informação do TST (SETIN) e/ou ao controlador/encarregado dos dados pessoais, designado pela ComLGPD, a respeito de qualquer incidente de segurança da informação, ou relacionado ao tratamento de dados pessoais, ou violação, intencional ou não, das regras descritas na Política de Segurança da Informação e normas legais e regulamentares correlacionadas.

De acordo com o Código Penal Brasileiro (Decreto-Lei 2.848, de 1940) constitui infração inserir ou facilitar, o funcionário autorizado, a inserção de dados falsos, alterar ou excluir indevidamente dados corretos nos sistemas informatizados ou bancos de dados da Administração Pública com o fim de obter vantagem indevida para si ou para outrem ou para causar dano (Incluído pela Lei nº 9.983, de 2000).

A observância da obrigação de confidencialidade e sigilo, assumida pela minha pessoa por meio deste termo, com apoio na legislação federal e nas normas regulamentares que regem a matéria, possui caráter irrevogável e irretratável, e vigência enquanto a confidencialidade das informações/dados por mim tratados persistir, na forma da Lei nº 13.709/2018 e demais legislação e normativos que disponham sobre a matéria.

Não será considerada quebra de confidencialidade a divulgação de informações ordenadas pela legislação ou por autoridade judiciária ou administrativa competente.

O não cumprimento deste Termo implicará, para os que estiverem envolvidos na violação do sigilo e uso das informações do TST, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, nas seguintes sanções: Para Servidores: sanções internas, variando de simples advertência à demissão por justa causa, conforme Art. 132, inciso IX da Lei 8112/90. Para parceiros, estagiários, prestadores de serviço ou terceirizados: variando de advertência à rescisão do respectivo contrato de prestação de serviço, com aplicação de todas as multas nele previstas por inadimplemento.

Local e data

Representante da empresa
(nome da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **joao gabriel daza de sousa, Usuário Externo**, em 27/10/2022, às 13:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no inciso I do art. 4º da Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **GUSTAVO CARIBÉ DE CARVALHO, DIRETOR-GERAL**, em 28/10/2022, às 12:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no inciso I do art. 4º da Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tst.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0242572** e o código CRC **1276FFBB**.

6004342/2022-00

0242572v54