



TERMO DE CONTRATO: Nº 23/2017
CONTRATANTE: TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
CONTRATADA: CONVIDA REFEIÇÕES LTDA.
OBJETO DO CONTRATO: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO NAS DEPENDÊNCIAS DO TCMSP, NA QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA DE 11.000 REFEIÇÕES
PERÍODO: 30 MESES
VALOR: R\$ 8.200.500,00 (ESTIMADO)
DOTAÇÃO: 10.10.01.032.3024.2100.3390.39
PROCESSO TC: Nº 72.001.779/17-10

O TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, CNPJ 50.176.270/0001-26, com endereço na Av. Prof. Ascendino Reis 1.130 – São Paulo/SP, neste ato representado por seu Presidente, ROBERTO BRAGUIM, doravante denominado CONTRATANTE, e a CONVIDA REFEIÇÕES LTDA., CNPJ 05.599.283/0001-53, com endereço na Avenida Jabaquara, 2.958, conjunto 43, representada por seu Diretor Executivo, FERNANDO AROUCA DE NADAI, RG XXX e CPF XXX, conforme autorização constante do processo em epígrafe, resolvem celebrar este Contrato, decorrente da licitação na modalidade Pregão nº 21/2017, conforme o edital da licitação, seus anexos e a proposta formulada pela CONTRATADA, que integram, para todos os efeitos, o presente Contrato, bem como as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA I - DO OBJETO: O objeto consiste no preparo e distribuição de alimentos para consumo nas dependências do CONTRATANTE, na quantidade mensal estimada de 11.000 (onze mil) refeições, conforme especificações contidas no Termo de Referência, que figura como anexo deste Contrato.

CLÁUSULA II - DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE:

II.1 - O montante contratual estimado é de R\$ 8.200.500,00 (oito milhões, duzentos mil e quinhentos reais), correspondente ao preço unitário por refeição de R\$ 24,85 (vinte e quatro reais e oitenta e cinco centavos), equivalente à pesagem de 600 (seiscentos) gramas de alimento por refeição e por servidor, como definido no Termo de Referência.

II.2 - Antes do pagamento, o CONTRATANTE efetuará consulta ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN.

II.2.1 A existência de registro no CADIN impede a realização de pagamento, conforme estabelecido no inciso II, art. 3º, da Lei nº 14.094/2005.

II.3 - O pagamento será feito em parcelas quinzenais, até o 10º (décimo) dia útil contado da apresentação de nota fiscal ou documento equivalente,



acompanhado de recibo do fornecimento expedido pelo responsável pela fiscalização do Contrato, a ser indicado por autoridade competente, desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pela CONTRATADA.

II.3.1 - pagamento referente ao que exceder à pesagem de 600 (seiscentas) gramas de alimento por refeição e por servidor, como definido no Anexo I do edital, assim como de refeições fornecidas a convidados de servidor, deverá ser tratado diretamente entre a CONTRATADA e o servidor, sem qualquer interferência do CONTRATANTE.

II.4 - Os pagamentos efetuados com atraso por culpa exclusiva do CONTRATANTE, terão o valor do principal reajustado pelo índice de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% "pro-rata tempore"), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorrer (conforme Portaria 05/2012-SF).

II.5 - Na hipótese de erro ou divergência com as condições contratadas, a nota fiscal ou documento equivalente será recusada(o) pelo CONTRATANTE mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação de novo documento devidamente corrigido.

II.6 - O preço poderá ser reajustado após um ano da data limite para apresentação da proposta (mês de referência - Io), limitado à variação do item "alimentação fora do domicílio" do IPC-FIPE ocorrida entre o mês de referência de preços ou o mês do último reajuste aplicado e o mês de aplicação do reajuste.

CLÁUSULA III - DA VIGÊNCIA: O Contrato terá início de vigência a partir da data de sua assinatura e término na data da lavratura do termo de recebimento definitivo.

III.1 - O prazo para apresentar projeto de ambientação e decoração do refeitório, em 3D, para aprovação da CONTRATANTE é de 15 (quinze) dias, contados da data de assinatura do Contrato.

III.1.1 - O CONTRATANTE aprovará em até 10 (dez) dias ou solicitará adequações pertinentes, estipulando prazo para resposta. Após aprovação definitiva, a CONTRATADA deverá realizar a ambientação em até 15 (quinze) dias.

III.1.2 - O prazo para desmobilização da atual CONTRATADA será de até 2 (dois) dias, incluindo-se toda a retirada de mobiliário e equipamentos. Após este prazo, a futura CONTRATADA terá até 3 (três) dias para mobilização, incluindo toda instalação de mobiliário e equipamentos, inclusive testes de funcionamento.

III.1.2.1 - Os prazos serão contados a partir da comunicação escrita do CONTRATANTE.

III.2 - O prazo de execução de preparo e distribuição de alimentos é de 30 (trinta) meses, cuja vigência iniciar-se-á a partir da data fixada na Ordem para



Início de Fornecimento a ser expedida pelo responsável pela fiscalização do Contrato, podendo ser prorrogado conforme o estabelecido no art. 57 da Lei Federal 8.666/93 e no art. 46 do Decreto Municipal 44.279/03.

CLÁUSULA IV - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS: As despesas resultantes do presente instrumento correrão por conta dos recursos constantes da dotação orçamentária 10.10.01.032.3024.2100.3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, e nos próximos exercícios, à conta das dotações orçamentárias previstas para atenderem despesas da mesma natureza.

CLÁUSULA V - DA GARANTIA CONTRATUAL: Comprova-se a prestação de garantia, representada por carta de fiança, nos termos do que estabelece o art. 56 da Lei Federal 8.666/93, no valor total de R\$ 427.961,06 (quatrocentos e vinte e sete mil, novecentos e sessenta e um reais e seis centavos), sendo R\$ 82.005,00 (oitenta e dois mil e cinco reais) referente a 1% (um por cento) do valor contratual e R\$ 345.956,06 (trezentos e quarenta e cinco mil, novecentos e cinquenta e seis reais e seis centavos), correspondendo ao valor dos bens do CONTRATANTE relacionados no Anexo II deste instrumento.

V.1 - Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive a terceiros, a CONTRATADA deverá proceder a respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data em que for notificada pelo CONTRATANTE.

V.2 - O documento referente à modalidade de fiança bancária deverá conter cláusula em que seu emitente (banco) renuncie ao benefício de ordem de que trata o art. 827 do Código Civil.

V.3 - Após o cumprimento fiel e integral do Contrato, a garantia prestada será liberada ou restituída, mediante requerimento da CONTRATADA.

V.3.1 - A garantia em dinheiro será atualizada pela média aritmética simples do INPC (IBGE) e do IGP-DI (FGV) na forma estabelecida no Decreto Federal 1.544 de 30 de junho de 1995, conforme Portaria 122/2009-Secretaria de Finanças.

CLÁUSULA VI - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

VI.1 - Designar seu preposto, mediante prévia aceitação do CONTRATANTE, no local do fornecimento, para orientar sua execução, bem como manter contato com o responsável pela fiscalização do Contrato, solicitando as providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquele e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas, conforme art. 68 da Lei Federal 8.666/93.

VI.2 - Preparar e distribuir as refeições em conformidade com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, podendo adotar como referencial o cardápio que figura como anexo deste Contrato.

VI.3 - Utilizar somente gêneros alimentícios e produtos diversos de primeira qualidade, podendo o CONTRATANTE rejeitar todos aqueles que forem considerados inadequados, devendo respeitar o Padrão de Alimentos, conforme Termo de Referência.



VI.4 - Fornecer bens e equipamentos **NOVOS e SEM USO**, descritos no Termo de Referência, assim como quaisquer outros equipamentos necessários a perfeita execução dos serviços.

VI.5 - Encaminhar o cardápio semanal para a Unidade Fiscalizadora dos Serviços, com antecedência de duas semanas.

VI.6 - Providenciar com a companhia de gás a transferência de titularidade da conta, arcando com as despesas geradas pelo consumo.

VI.7 - Cumprir rigorosamente a legislação sanitária na área de alimentos, em especial a Resolução ANVISA RDC 216/2004 e, no que couber, a Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

VI.8 - Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas, através de operações de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

VI.9 - Coletar e guardar amostras dos alimentos preparados, em conformidade com o disposto no item 20 da Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

VI.9.1 - Providenciar, às suas expensas, laudos de controle microbiológico e físico-químico, expedidos por laboratório certificado, em amostras cuja preparação representa risco iminente de contaminação, em data escolhida pelo CONTRATANTE, em intervalos semestrais ou, à vista de reclamações dos usuários, quando necessário.

VI.10 - Dispor do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando necessário.

VI.11 - Designar funcionário Responsável Técnico a quem caberá implementar e responder pelas seguintes atividades:

VI.11.1 - Treinamento de funcionários;

VI.11.2 - Elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas;

VI.11.3 - Elaboração, atualização e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);

VI.11.4 - Elaboração, atualização e implantação de critérios padronizados para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens, bem como de fiscalização da qualidade e validade dos insumos adquiridos e dos alimentos preparados;

VI.11.5 - Acompanhamento das inspeções realizadas pelas autoridades sanitárias;

VI.11.6 - Notificação ao Serviço de Vigilância em Saúde de casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos;



VI.11.7 -Avaliação periódica das causas de reclamações dos usuários referentes à qualidade e segurança dos produtos;

VI.12 -Apresentar relação nominal de seus empregados, com a respectiva identificação, dando ciência ao CONTRATANTE de eventuais substituições, exclusões ou inclusões. Todos deverão portar carteira de trabalho e de saúde atualizadas e estar regularmente inscritos no Livro de Registro de Empregados da CONTRATADA, observadas as exigências estabelecidas no item VIII do Termo de Referência.

VI.12.1 -A CONTRATADA deverá atualizar a lista de seus funcionários junto à Fiscalização no primeiro dia útil de cada mês, através de correspondência eletrônica.

VI.13 -Assegurar, por parte dos manipuladores de alimentos, o cumprimento de todas as normas sanitárias e de segurança aplicáveis à atividade desenvolvida, atentando especialmente para as questões envolvendo o asseio pessoal e comportamento no trabalho.

VI.14 -Afastar os manipuladores que apresentarem lesões e (ou) sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tais como feridas ou chagas nas mãos ou braços, gastroenterites agudas ou crônicas, infecções pulmonares, faringites etc., enquanto persistirem essas condições de saúde.

VI.15 -Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios de propriedade do CONTRATANTE, cedidos à CONTRATADA exclusivamente para a execução do objeto contratual, em perfeitas condições de integridade e funcionamento. Deve ser realizada manutenção periódica de equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

VI.16 - disponibilizar um funcionário exclusivo para a limpeza do salão, durante as refeições.

VI.17 -fornecer assistência médica a todos os funcionários, sem desconto na folha de pagamento dos mesmos. O plano deverá atender a todas regiões da cidade de São Paulo.

VI.18 -promover o descarte ecológico de óleo e resíduos, por empresa especializada.

VI.19 -indicar um profissional e um substituto para o controle da temperatura do ar condicionado, que receberá treinamento técnico por parte do CONTRATANTE.

VI.20 - indicar um profissional e um substituto para o treinamento de brigada de incêndio.

VI.21 -Realizar, mensalmente, ou quando o CONTRATANTE julgar necessário, reunião com a Unidade Fiscalizadora, devendo estar presente o responsável pela fiscalização do Contrato, e o funcionário responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos da CONTRATADA.

VI.22 - Apresentar mensalmente ao CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento das contas de gás, dentre outras.



VI.23 -Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos previstos na legislação vigente que incidam sobre o objeto contratado, bem como pelo cumprimento de suas demais obrigações tributárias principais e acessórias.

VI.24 -Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, tributos trabalhistas e previdenciários e com o estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria. A inadimplência em qualquer um desses itens não transferirá a responsabilidade ao CONTRATANTE e nem poderá onerar o objeto do ajuste.

VI.25 -Responder exclusivamente por eventuais ações de natureza trabalhista intentadas por seus empregados, posto não haver qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE.

VI.26 -Entregar quando solicitado pelo CONTRATANTE os comprovantes de cumprimento das obrigações previdenciárias e trabalhistas, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas contados da solicitação;

VI.27 -Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causem ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, durante a permanência no local de serviço, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

VI.28 -Manter atualizadas, durante a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para esta contratação.

CLÁUSULA VII - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

VII.1 - Caberá ao responsável pela fiscalização do Contrato, a ser indicado por autoridade competente, na forma do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93:

VII.1.1 - Emitir a Ordem de Início para preparo e fornecimento das refeições;

VII.1.2 - Proporcionar as facilidades necessárias para que a CONTRATADA possa desempenhar normalmente os serviços contratados, compreendendo inclusive a prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da CONTRATADA.

VII.1.3 - Verificar a manutenção das condições de integridade e funcionamento das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios de propriedade do CONTRATANTE, relacionados no anexo próprio a este instrumento, cedidos à CONTRATADA exclusivamente para a execução do objeto contratual.

VII.1.4 - Exigir a apresentação e conferir os exames médico-laboratoriais dos funcionários da CONTRATADA anualmente e por ocasião de cada admissão, com ênfase nos parâmetros preconizados pela Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, tais como hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, dentre outros.

VII.1.5 - Exigir a apresentação e conferir os comprovantes de participação dos funcionários da CONTRATADA nos cursos de capacitação previstos neste instrumento e na legislação pertinente ao objeto contratual.



VII.1.6 - Solicitar à CONTRATADA, em intervalos semestrais ou, à vista de reclamações dos usuários, quando necessário, laudos de controle microbiológico e físico-químico, expedidos por laboratório certificado, em amostras cuja preparação representa risco iminente de contaminação, fornecido em data escolhida pelo CONTRATANTE.

VII.1.7 - Solicitar, a qualquer tempo, os documentos que julgar necessários para a comprovação do cumprimento das obrigações previdenciárias e trabalhistas pela CONTRATADA.

VII.1.8 - Manifestar-se formalmente nos atos relativos à execução do Contrato, particularmente quanto à proposição de aplicação de sanções.

VII.1.9 - Receber definitivamente os serviços executados, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no artigo 69 da Lei Federal 8.666/93.

VII.1.10 - Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONTRATADA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação técnica.

VII.2 - Caberá ao CONTRATANTE:

VII.2.1 - Arcar com as despesas de consumo de água, esgoto e energia elétrica decorrentes da prestação dos serviços.

VII.2.2 - Manter a disposição da CONTRATADA um ramal telefônico para sua utilização, apresentando-lhe as contas provenientes de seu uso, para que ela efetue, na Tesouraria do CONTRATANTE, o respectivo pagamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da sua apresentação.

VII.2.3 - Admitir, a seu exclusivo critério e mediante sua expressa aprovação, a cessão ou transferência, total ou parcial, dos direitos e obrigações desta contratação, decorrente da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, observadas as exigências legais e as condições ora pactuadas.

CLÁUSULA VIII - DA SUBCONTRATAÇÃO: Será permitida a subcontratação dos itens VII - DESINSETIZAÇÃO, DESRATIZAÇÃO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO e XII - DA AMBIENTAÇÃO DO REFEITÓRIO, do Termo de Referência, parte integrante deste ajuste, mediante prévia autorização do CONTRATANTE.

CLÁUSULA IX - DAS PENALIDADES

IX.1 - O descumprimento das obrigações previstas em lei ou neste Contrato enseja a aplicação das seguintes penalidades à CONTRATADA, sem embargo das demais sanções dispostas na Seção II, do Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/02:

IX.1.1 - Advertência

IX.1.1.1 - A advertência será aplicada em caso de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo de monta aos interesses do objeto contratado.



IX.1.2 - multa de 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor total deste Contrato, se houver atraso para o início da execução dos serviços, salvo se por motivo de força maior, justificado e a critério exclusivo do mesmo;

IX.1.3 - 1% (um por cento) por dia e por ocorrência de descumprimento de obrigações relacionadas no Termo de Referência que figura como anexo deste Contrato e na cláusula VI deste Contrato, calculada sobre o valor quinzenal em que ocorreu o descumprimento.

IX.1.3.1 - Em caso de reincidência, em período inferior a 6 (seis) meses o percentual acima referido será majorado para 2% (dois por cento).

IX.1.4 - multa de 5% (cinco por cento) do valor total deste Contrato caso a CONTRATADA dê causa à rescisão do ajuste, sem motivo justificado e aceito pelo CONTRATANTE.

IX.2 - As multas são independentes, e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas de pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE, ou, se for o caso, cobradas judicialmente.

IX.2.1 - O montante das multas cumuladas serão limitadas a 10% (dez por cento) sobre o valor contratual.

IX.2.2 - O não recolhimento das multas no prazo implicará atualização monetária e juros moratórios calculados em conformidade com a Lei Municipal 13.275/2002.

IX.3 - No caso de aplicação de eventuais penalidades, será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo 4 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA X - DA RESCISÃO: Este Contrato poderá ser rescindido, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas na Lei Municipal 13.278/02 e Decreto Municipal 44.279/03 e na Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA XI - DA ANTICORRUPÇÃO: Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma, conforme disposto no Decreto Municipal nº 56.633/2015.

CLÁUSULA XII - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02, Lei Municipal 13.278/02, Decreto Municipal 44.279/03 legislação correlata, cabendo ao CONTRATANTE decidir sobre os casos omissos.

CLÁUSULA XIII - DO FORO: Fica eleito o Foro da Comarca desta Capital para solução de quaisquer litígios relativos ao presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.



E, por estarem de acordo, as partes firmam este Contrato, em duas vias de igual teor.

São Paulo, 14 de novembro de 2.017

ROBERTO BRAGUIM

Presidente

TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

FERNANDO AROUCA DE NADAI

Diretor Executivo

CONVIDA REFEIÇÕES LTDA.



ANEXO II – RELAÇÃO DE BENS

ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
1	não	câmara frigorífica (266,5 x 196,5 x 295 cm) obs: conjugada em 2: 1 p/diversos + 1 p/laticínios	27.881,34
2	não	guichê em inox c/4 planos (100 x 40 cm)	1.468,94
3	não	prateleira em inox (140 x 40) c/3 vãos em inox	298,31
4	não	prateleira dupla em aço inox (222 x 23 cm)	271,99
5	não	prateleira em aço inox (323 x 23 cm)	395,74
6	não	prateleira em aço inox (224 x 23 cm)	274,45
7	não	prateleira gradeada em inox (360 x 40 x 160 cm) do piso	1.128,38
8	não	prateleira lisa c/mão francesa em inox (552 x 40 x 60) do piso	1.500,18
9	não	prateleira lisa e elev.em inox c/suporte de mão francesa (270 x 40 x 160 cm)	728,48
10	não	prateleira lisa em inox (215 x 40 x 160 cm) do piso	618,23
11	não	prateleira lisa em inox (350 x 40 x 160 cm) do piso	935,99
12	não	prateleira lisa em inox (360 x 40 x 160 cm)	957,61
13	não	18 prateleiras em inox fixadas nas paredes	8.198,69
14	não	tampo em aço inox (360 x 70 cm) dotado de 2 cubas (70 x 55 x 40 cm)	3.401,16
15	não	tampo em inox (280 x 70 cm)	1.114,13
16	não	tampo em inox (270 x 70 cm) dotado c/1 cuba (50 x 40 x 30 cm)	1.360,46
17	não	tampo em inox (270 x 70 cm) dotado c/2 cubas (60 x 50 x 40 cm)	2.992,11
18	não	tampo em inox (350 x 70 cm) c/3 prateleiras (95 x 65 cm) fixada em mureta de alvenaria	2.736,75
19	não	tampo em inox (360 x 70 cm) c/1 cuba e 2 prateleiras (72,5 x 65 cm)	2.537,78
20	não	tampo em granito (215 x 70 x 3 cm)	971,76
21	2486	mesa em inox c/tampo duplo	1.549,39
22	3935	Armário de aço e portas de abrir M Fenix cor cinza L980x920x510	450,00
23	5365	estante em inox c/6 prateleiras (180 x 150 cm)	5.810,22
24	5529	Estante de aço c/7 prateleiras, desmontável, Securit cor bege	997,00



ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
25		Extintor de gás carbônico 6kg	185,63
26		Extintor de pó químico 8kg	101,76
27		Extintor de pó químico 8kg	101,76
28	15940	carro tipo plataforma em inox (100 x 50 cm)	984,03
29	15944	estante em inox gradeada	2.188,75
30	15945	estante em inox gradeada	2.188,75
31	15946	estante em inox gradeada	2.188,75
32	15947	estante em inox gradeada	1.774,56
33	15948	estante em inox gradeada	1.774,56
34	15949	estante em inox gradeada	1.774,56
35	15950	estante em inox gradeada	1.774,56
36	15952	mesa c/tampo altileno (70 x 76 x 75 cm) c/1 gaveta	1.711,61
37	15960	refrigerador horizontal c/2 portas, c/cabine p/compressor (210 x 65 x 75 cm)	4.075,53
38	15961	mesa auxiliar c/prateleiras, pés tubulares em inox (100 x 60 x 88 cm)	1.563,40
39	15963	estante inox 6 planos (150 x 40 x 189 cm)	3.674,99
40	15967	mesa em inox de entrada de lavador de louças (120 x 65 x 85 cm)	1.451,72
41	15969	mesa inox p/saída da lavadora de louças (155 x 65 x 85 cm)	1.183,71
42	15970	carrinho 2 planos (100 x 50 x 85 cm)	1.165,44
43	16859	chuveiro	221,70
44	16952	Tela mosquitoireiro 1,40x1,20	235,00
45	16953	Tela mosquitoireiro 1,40x1,20	235,00
46	16954	Tela mosquitoireiro 1,40x1,20	235,00
47	16955	Tela mosquitoireiro 1,40x1,20	235,00
48	16956	Tela mosquitoireiro 1,40x1,10	230,00
49	22059	Exaustor sistema da cozinha, c/axial, dutos, tela de proteção	7.960,00
50	24417	Arquivo de aço reforçado com 7 gavetas CC/CC	1.139,00
51	27703	Grelha a gás 87.000 BTUs, ITW Vulcan VCRB36	6.136,20
52	16389	Ar condicionado Consul, Master 21000 BTUs cinza	1.861,00



ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
53		Coifa (sistema de exaustão, tratado no processo TC 8.188/16-01)	229.025,00
VALOR TOTAL			345.956,06