

## **ATO CONVOCATÓRIO**

### **PROCESSO nº 030/2020**

**Data MÁXIMA para resposta: 23 de abril de 2020**

A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo (CHMSBC), nos termos do seu Regulamento Interno de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras, declara a intenção de contratar empresa especializada para locação de equipamentos de cozinha hospitalar, para o Hospital de Urgência, pelo prazo de 12 (doze) meses.

#### **1. OBJETO**

1.1. O presente Ato Convocatório objetiva a contratação de empresa especializada para locação de equipamentos de cozinha hospitalar, para o Hospital de Urgência, pelo prazo de 12 (doze) meses, segundo descritivos inseridos no presente Ato Convocatório.

#### **2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. As empresas que tiverem interesse em participar da presente contratação deverão encaminhar proposta técnica e comercial, incluindo a descrição detalhada do serviço proposto e documentação exigida no item 5.

2.1.1. Serão aceitas propostas encaminhadas em idioma nacional, devidamente datada, assinada e identificada com o nome e o cargo de quem a assina, em papel timbrado da empresa, e deverá conter: Razão Social, nº do CNPJ, endereço com CEP, telefone e *e-mail* da participante.

2.2. As propostas deverão ser encaminhadas conforme disposição de valores constantes na Cláusula 12.1 da Minuta de Contrato, contendo o valor unitário que será cobrado para cada serviço. Será desclassificada a proposta que apresentar a composição de valores divergente do solicitado.

2.3. Os preços apresentados deverão ser em real, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da contratação.

2.4. **A simples participação neste processo implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento e seus Anexos.**

2.5. O prazo de validade da Proposta Comercial não poderá ser inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data da entrega da respectiva proposta, sendo assim considerada inclusive, na hipótese de omissão por ocasião do preenchimento.

2.6. Ao CHMSBC fica reservado o direito de efetuar diligências em qualquer fase deste processo, para verificar a autenticidade e veracidade de documentos e de informações apresentadas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do Processo.

#### **3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÕES**

3.1. As propostas e documentações deverão ser encaminhadas exclusivamente de forma física, em envelope lacrado com identificação na parte externa do nome da empresa e do número do processo no qual está concorrendo, até o dia 23 de abril de 2020.

3.1.1. A entrega da proposta e documentação deverá ocorrer pessoalmente no Setor de Compras e Contratos do CHMSBC, 5º andar, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h, localizado na Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo - CEP: 09850-550.

#### **4. JULGAMENTO**

4.1. Será considerada vencedora a empresa detentora da Proposta Técnica e Comercial, mais vantajosa ao CHMSBC e habilitada documentalmente conforme Item 5, sendo considerado melhor preço aquele que resultar da comparação da somatória de fatores, que além dos termos monetários, apresente proposta que atenda os parâmetros especificados para julgamento, incluindo entrega, forma de pagamento e as exigências técnicas e formais da presente contratação.

4.2. As propostas comerciais e documentos serão analisados pela Comissão de Análise e Julgamento, que devidamente assessorada pelo corpo técnico da unidade requisitante, caso necessário, lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo à decisão da Diretoria do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, nos termos regimentais.

4.3. A presente Coleta de Preços é do tipo “menor preço global”, que serão julgados de acordo com os critérios constantes no presente instrumento.

4.4. A comissão procederá a classificação das empresas por preço, do menor para o maior.

4.5. Será elaborado quadro comparativo de preços com a classificação provisória das propostas em ordem crescente de preços.

4.6. Será considerada vencedora a empresa que tenha atendido a todas as exigências formais do presente Memorial, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos.

4.7. Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio, após os critérios de classificação.

4.8. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

4.8.1. Cujos objetos não atendam às especificações constantes da presente contratação, conforme análise pela área técnica;

4.8.2. Que ofertarem vantagem não prevista no termo de referência e/ou preço ou vantagem baseada na proposta comercial de outra empresa participante;

4.8.3. Que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, entendendo-se por preço manifestamente inexequível aquele que apresente valor zero, simbólico, irrisório ou incompatível com os preços praticados pelo mercado e abaixo dos pisos salariais estabelecidos pelo sindicato da categoria.

4.9. Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas, a critério da Comissão de Análise e Julgamento poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de novas propostas comerciais.

4.10. O resultado final do presente certame será publicado no site da Fundação do ABC ([www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br)), sendo de responsabilidade dos participantes o acompanhamento.

#### **5. DOCUMENTOS EXIGIDOS DO PRESENTE PROCESSO**

- 5.1. Os documentos obrigatórios de regularidade exigidos para a habilitação da empresa serão os seguintes:
- 5.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
  - 5.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração devidamente registrados;
  - 5.1.3. Prova de regularidade com as **Fazendas Públicas: I - Federal** (CND - Certidão conjunta fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº 6.106/2007); **II - Estadual e III - Municipal**, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;
  - 5.1.4. Prova de regularidade do FGTS (CRF);
  - 5.1.5. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratado;
  - 5.1.6. Comprovante de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
  - 5.1.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei Federal nº 12.440/11;
  - 5.1.8. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para a entrega das propostas. Serão aceitas propostas de empresas em recuperação judicial, mediante apresentação do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste ato convocatório;
  - 5.1.9. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
  - 5.1.10. Atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo de atividade da interessada, registrado no órgão competente.
  - 5.1.11. Declaração formal da proponente de que, caso sagre-se vencedora do certame, tem disponibilidade ou reúne condições para disponibilizar de todas as instalações e de todo o aparelhamento técnico, adequados e suficientes para a realização do objeto da contratação.
  - 5.1.12. Declaração de ciência (Anexo V).

- 5.2. As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC ([www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br)).

## **6. DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS**

- 6.1. Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo, deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados no Departamento de Compras da Fundação do ABC - Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo em até 02 (dois) dias úteis anterior à data fixada para entrega de propostas.
- 6.2. Os questionamentos e/ou esclarecimentos serão objeto de análise da Comissão de Análise e Julgamento da Fundação do ABC, que responderá em até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para entrega de propostas.
- 6.3. O departamento responsável enviará Ata da Comissão de Análise e Julgamento a todas empresas participantes do certame.
- 6.4. Os questionamentos e/ou esclarecimentos não suspendem o certame, salvo em caso de análise técnica que demande tempo maior para conclusão, razão pela qual a suspensão será publicada no site da Fundação do ABC ([www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br)).

## **7. DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS**

7.1. A empresa poderá impugnar os termos do presente documento até 02 (dois) dias antes da data máxima para resposta (apresentação de propostas), devendo a impugnação ser encaminhada internamente para a análise da área competente, devendo a mesma analisar a aplicação do efeito suspensivo, ou não, do processo.

7.1.1. Eventual interposição de impugnação não incidirá, automaticamente, efeito suspensivo ao presente Processo, salvo pedido expresso com respectivo deferimento pela LOCATÁRIA.

7.2. Em havendo acolhimento pela Comissão de Análise e Julgamento do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo das impugnações formuladas pelas empresas participantes do certame, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC ([www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br)) o resultado e enviará Ata contendo a decisão da Comissão para cada empresa.

7.3. Caberá recurso das decisões da Comissão de Análise e Julgamento do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, tendo a empresa participante o prazo de 02 (dois) dias úteis após publicação do resultado final através do site [www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br), assim como por envio via e-mail para cada um dos participantes da Ata com o resultado do julgamento das propostas.

7.3.1. Terá legitimidade para a apresentação do recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.

7.3.2. Eventual interposição de recurso não incidirá, automaticamente, efeito suspensivo ao presente Processo, salvo pedido expresso com respectivo deferimento pela LOCATÁRIA.

7.4. Eventuais impugnações ou recursos deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados fisicamente no Departamento de Compras da Fundação do ABC - Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, nos prazos estipulados nas cláusulas 7.1 e 7.3.

7.5. Havendo interposição de recursos por quaisquer empresas, as demais serão informadas para que caso tenham interesse, no prazo de 02 (dois) dias, apresentem impugnação e ou contrarrazões.

7.6. As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC ([www.fuabc.org.br](http://www.fuabc.org.br)).

## **8. DAS VISTAS AO PROCESSO**

8.1. Será franqueada vistas ao processo a todos interessados a partir da Publicação do Resultado Final, qual seja, Publicação da Ata da Comissão de Análise e Julgamento quanto a análise final da documentação da empresa vencedora do certame, ocasião em que também será aberto prazo para Recursos, nos termos da Cláusula 7.3.

8.2. Havendo pedido de vistas, que deverá ser formalizado em papel timbrado da empresa e protocolado fisicamente no Departamento de Compras, o prazo para Recurso será suspenso somente aos interessados que requererem vistas, até a efetiva análise do processo, considerando a necessidade de agendamento de data e horário.

## **9. DO CONTRATO**

9.1. A empresa vencedora deverá, por intermédio de seu representante legal, imprimir o Contrato encaminhado eletronicamente e o assinar em 2 (duas) vias, rubricando as demais páginas, encaminhando-as ao Setor de Contratos do CHMSBC, localizada à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do

Campo – SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do encaminhamento do Contrato por meio impresso ou eletrônico.

9.2. O contrato decorrente deste Ato Convocatório terá vigência a partir da data da sua assinatura, que ocorrerá após o término do prazo de eventuais recursos e impugnações, conforme previsto na cláusula 7.3, e duração de 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser prorrogados por períodos sucessivos, enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento dos efeitos da situação de emergência de saúde pública, nos termos do artigo 4º, H, da Medida Provisória 926, de 20 de março de 2020.

9.2.1. Quando se tratar de aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática, a duração do contrato poderá ser prorrogada até o limite de 48 (quarenta e oito) meses após o início da vigência do instrumento contratual.

9.3. Fica desde já eleito o foro da Comarca de São Bernardo do Campo para dirimir quaisquer questões oriundas do presente processo e do contrato que vier a ser firmado.

## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

10.1. O CHMSBC poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos mesmos, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

10.2. Em caso de infrações, o CHMSBC poderá aplicar à LOCADORA a seguinte sanção de multa.

10.2.1. Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução parcial ou total do contrato, calculada sobre o valor total do Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da LOCADORA, a LOCATÁRIA poderá rescindir o contrato, nos termos da cláusula 8.2;

10.2.2. Faculta-se ao CHMSBC, no caso da LOCADORA não cumprir o fornecimento ou o serviço contratado, adquirir o produto de outra empresa, devendo a LOCADORA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos para a aquisição.

10.3. A LOCATÁRIA poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela LOCADORA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pelo Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

10.3.1. A LOCADORA possui plena ciência que o CHMSBC encaminhará relato do ocorrido à municipalidade e à Fundação do ABC, mantenedora do CHMSBC, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.

10.4. A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a LOCADORA de indenizar a LOCATÁRIA por eventuais perdas e danos.

10.5. Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, o CHMSBC notificará a LOCADORA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação.

10.6. Uma vez apresentada a defesa, o CHMSBC poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena.

10.6.1. Na hipótese de indeferimento, será a LOCADORA notificada da referida decisão, podendo o

CHMSBC realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

## **11. DOS PAGAMENTOS**

11.1. O CHMSBC deverá pagar, mensalmente, à LOCADORA o valor dos serviços prestados, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

11.1.1. A LOCADORA deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente, agência e banco a fim de que possa o CHMSBC efetuar o pagamento através de depósito bancário.

11.2. O pagamento dos serviços será realizado no dia 28 (vinte e oito) do mês subsequente ao mês da prestação de serviços, desde que a nota fiscal seja entregue à LOCATÁRIA com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento.

11.2.1. A LOCADORA deverá apresentar junto a todas as notas fiscais as certidões de regularidade junto ao INSS (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), demonstrando a manutenção das condições habilitatórias, para esse fim.

11.3. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

11.4. Dos pagamentos, será retido na fonte, o valor correspondente ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, nos termos da legislação específica e demais tributos que recaiam sobre o valor faturado.

11.5. A LOCADORA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, em razão do Contrato de Gestão SS nº 001/2018, firmado entre a LOCATÁRIA e a Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, para a gestão do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo.

11.6. A LOCATÁRIA compromete-se em pagar o preço irrevogável constante da proposta da LOCADORA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a LOCATÁRIA, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão SS nº 001/2018.

11.7. No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando não decorram de atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a LOCATÁRIA, em consonância com o disposto nas cláusulas 11.5 e 11.6 deste ATO CONVOCATÓRIO.

## **12. DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1. A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo (CHMSBC) se reserva o direito de cancelar o presente processo, a qualquer tempo, fundamentando sua decisão.

a) Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao Dep. de Compras e Contratos do Complexo Hospitalar de São Bernardo do Campo (CHMSBC), à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo – SP, das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, Telefone: 4353-1500 ou por e-mail: [bruno.dorcides@chmsbc.org.br](mailto:bruno.dorcides@chmsbc.org.br), [samara.carvalho@chmsbc.org.br](mailto:samara.carvalho@chmsbc.org.br), [adriana.ssantos@chmsbc.org.br](mailto:adriana.ssantos@chmsbc.org.br), [henrique.madureira@chmsbc.org.br](mailto:henrique.madureira@chmsbc.org.br) e [tiago.nascimento@chmsbc.org.br](mailto:tiago.nascimento@chmsbc.org.br).

12.2. Seguem os seguintes Anexos ao presente Instrumento:

- a) Anexo I – Minuta de Contrato;
- b) Anexo II – Especificações Técnica dos Equipamentos;
- c) Anexo III – Requisitos Básicos de Segurança e Medicina do Trabalho.
- d) Anexo IV – Declaração de Ciência.

São Bernardo do Campo/SP, 17 de abril de 2020.

Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo - CHMSBC  
**Setor de Compras e Contratos Administrativos**

///////

**ANEXO I**  
**MINUTA - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº .../2020**  
**Processo nº 030/2020**

**EMENTA:** Contratação de empresa especializada para locação de equipamentos de cozinha hospitalar, para o Hospital de Urgência.

**LOCADORA:** ...

Por este instrumento contratual, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO BERNARDO DO CAMPO**, inscrita no CNPJ-MF nº 57.571.275/0017-60, estabelecida à Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Alvarenga – São Bernardo do Campo/SP, neste ato representada por sua Diretora Geral, Dra. Agnes Mello Farias Ferrari, brasileira, casada, médica, portadora do RG nº 11.801.246-0 e do CPF nº 083.923.878-99, doravante denominado apenas **LOCATÁRIA** e, de outro, a empresa ....., com sede a Rua ..., ..., ..., .../..., inscrita no CNPJ-MF sob o nº ..., representada por ..., portadora do RG/UF nº ... e do CPF/MF nº ..., doravante denominada **LOCADORA**, tendo em vista o constante e decidido no Processo nº 030/2020, tem como justo e acordado o que segue:

**1. DO OBJETO**

**1.1.** Contratação de empresa especializada para locação de equipamentos de cozinha hospitalar, para o Hospital de Urgência, conforme especificações estabelecidas no presente instrumento e seus respectivos anexos, pelo período de 12 (doze) meses.

**1.1.1.** A Proposta Comercial da LOCADORA, no que não for contrária ao estabelecido no presente instrumento, é parte integrante deste Contrato.

**2. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**2.1.** A LOCADORA prestará os serviços na seguinte unidade e endereço:

Unidade	Endereço
HU	Rua Joaquim Nabuco, nº 380 - Centro– São Bernardo do Campo – SP.

**2.2.** A locação dos equipamentos do Anexo II poderá ser de equipamentos novos ou com até 2 (dois) anos de uso, desde que esteja em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**2.2.1.** A LOCADORA deverá apresentar nota fiscal de todos os equipamentos eletromecânicos para comprovação de tempo de uso.

**2.2.2.** Os descritivos dos equipamentos listados no anexo II se tratam de referência, sendo aceitos equipamentos com especificações superiores ou semelhantes.

**2.3.** A LOCADORA é responsável pela instalação de todos os equipamentos, bem como manutenções preventivas e corretivas, e garantia de funcionamento pleno de todos os equipamentos locados.

**2.4.** A LOCADORA deverá entregar as seguintes documentações para cada equipamento:

**2.4.1.** Cronograma de programação das manutenções preventivas e corretivas;

**2.4.2.** Comprovantes de execução das manutenções preventivas e corretivas;

**2.4.3.** Comprovação da garantia dos equipamentos.

**3. DAS OBRIGAÇÕES DA LOCADORA**

**3.1.** A LOCADORA deverá substituir ou sanar às suas expensas, no total ou em parte, os equipamentos em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes da fabricação, manutenção ou de materiais

empregados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da informação a ser realizada preferencialmente por escrito.

**3.2.** A LOCADORA deverá informar imediatamente ao gestor do contrato eventual suspensão da prestação do serviço, alteração de horário de atendimento, supressão de agenda, remarcações ou qualquer anormalidade verificada na execução do contrato, devendo do mesmo modo, prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela LOCATÁRIA.

**3.3.** A LOCADORA deverá garantir todo o apoio técnico por profissional especializado nos serviços, referente a treinamento de pessoal junto às unidades usuárias, caso seja solicitado pela LOCATÁRIA.

**3.4.** A LOCADORA deverá atribuir no momento da assinatura do Contrato, o responsável para o atendimento a LOCATÁRIA, fornecendo o contato telefônico e e-mail do mesmo.

**3.4.1.** Eventual alteração do responsável técnico deverá ser imediatamente informada a LOCATÁRIA, encaminhando imediatamente o novo contato.

**3.5.** A LOCADORA é responsável por garantir a execução plena do objeto deste Contrato, sem qualquer interrupção, independentemente de suas eventuais necessidades de adaptação, desde a assinatura do presente Contrato, salvo caso fortuito ou força maior.

**3.6.** Durante a execução do contrato a LOCADORA obriga-se a adotar todas as preocupações e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será integralmente responsável.

**3.7.** A LOCADORA deverá indicar um profissional, na condição de preposto contratual, responsável pelo atendimento à LOCATÁRIA em todos os assuntos pertinentes à execução do Contrato.

**3.8.** A LOCADORA deverá exigir que seus profissionais, quando no ambiente da LOCATÁRIA, apresentem-se de forma adequada, identificados com crachá da empresa com foto recente, que obedeçam aos regulamentos internos do local de trabalho, normas técnicas e protocolos recomendados para os procedimentos realizados.

**3.8.1.** A LOCADORA deverá manter disciplina nos locais dos serviços substituindo, após notificação, qualquer mão-de-obra cujo comportamento seja considerado inconveniente pela LOCATÁRIA.

**3.9.** A LOCADORA deverá comunicar previamente a LOCATÁRIA nos casos de modificação ou indisponibilidade da marca dos materiais utilizados, dando as justificativas da alteração e apresentando as outras marcas do material para análise e aprovação da LOCATÁRIA, se obrigando a manter os preços estabelecidos no presente Contrato, caso esses sejam de maior valor.

**3.10.** A LOCADORA deve cumprir, além das normas vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho.

**3.11.** A LOCADORA não reproduzirá, divulgará ou utilizará em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da LOCATÁRIA.

**3.12.** A LOCADORA não utilizará o nome da LOCATÁRIA, ou sua qualidade de LOCADORA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sem o consentimento prévio e por escrito da LOCATÁRIA.

**3.13.** A LOCADORA instruirá sua mão-de-obra, quanto à prevenção de acidente no trabalho de acordo com as normas vigentes instituídas pela Engenharia de Segurança do Trabalho da LOCATÁRIA, provendo-os dos equipamentos de proteção individual (EPI), com exceção aos itens constantes no item 5.6 do anexo III, bem como fiscalizando o seu uso.

- 3.14.** A LOCADORA prestará os serviços dentro dos parâmetros de rotinas estabelecidas, fornecendo todos os materiais e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância das normas técnicas e legislações vigentes.
- 3.15.** A LOCADORA garantirá livre acesso a informações, dos procedimentos e à documentação referente aos serviços prestados, aos gestores indicados pela LOCATÁRIA, para o acompanhamento da gestão contratual.
- 3.16.** A LOCADORA responsabiliza-se pelos danos causados diretamente à LOCATÁRIA ou a terceiros, em decorrência de suas ações, tendo direito a LOCATÁRIA ao ressarcimento da LOCADORA, por força contratual, em eventual responsabilidade da LOCATÁRIA em decorrência de defeitos nos serviços da LOCADORA, podendo inclusive denunciá-la à lide para evitar o ajuizamento de ação de regresso.
- 3.17.** Ao final da vigência deste Contrato, toda a documentação, históricos, processos estabelecidos e arquivos gerados, deverão ser entregues pela LOCADORA a LOCATÁRIA.
- 3.18.** A LOCADORA se responsabilizará por todas as despesas com encargos e obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, sendo que os empregados da LOCADORA não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a LOCATÁRIA.
- 3.19.** A LOCADORA terá seu desempenho submetido a acompanhamentos sistemáticos de acordo com os critérios de avaliação e controle da LOCATÁRIA, através de formulários próprios.
- 3.20.** A fiscalização ou acompanhamento da execução deste Contrato, por parte dos órgãos competentes da LOCATÁRIA, não exclui nem reduz a responsabilidade da LOCADORA.
- 3.21.** A LOCADORA cumprirá o Regimento Interno e as demais Normas Internas do LOCATÁRIA, assim como outras normas relativas à engenharia de segurança do trabalho com base na lei 6.514, de 22/09/1977, portaria 3.214, (NR) e demais disposições legais e às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde.
- 3.22.** A LOCADORA manterá completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a ser confiado em razão deste contrato, sendo eles de interesse do LOCATÁRIA, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimentos a terceiros a esta contratação, sob pena da lei.
- 3.23.** A LOCADORA será responsável por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentais sobre os serviços contratados, bem como cumprir rigorosamente, todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas ao pessoal que empregar para a execução dos serviços, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos, mantendo a disposição do LOCATÁRIA toda e qualquer documentação pertinente (ficha de registro, guias de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, exames admissionais e periódicos).
- 3.24.** A LOCADORA assume a defesa contra quaisquer reclamações ou demandas ambientais, administrativas e judiciais, arcando com os respectivos ônus, decorrentes de quaisquer falhas na prestação dos serviços ora contratados ou danos que venham a ser causados durante o período de execução dos serviços, seja na atuação direta, seja por seus empregados ou prepostos.
- 3.25.** A LOCADORA não terá como sócios, gerentes, diretores ou administradores, os cônjuges, companheiros (as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de funcionários, ocupantes dos cargos de direção, chefia, assessoramento da LOCATÁRIA, sob pena de rescisão contratual.

**3.26.** A LOCADORA não utilizará na execução do objeto do presente contrato, quaisquer funcionários, administradores ou ocupantes de cargos de direção da Fundação do ABC e de suas mantidas.

**3.27.** Fica vetado à LOCADORA utilizar na prestação dos serviços, profissionais que sejam funcionários da LOCATÁRIA, bem como ex colaboradores que tenham trabalhado para a LOCATÁRIA nos últimos 18 (dezoito) meses que anteceder a prestação de serviços objeto do presente contrato, conforme artigo 5º-D da Lei 6.019/74.

#### **4. DAS OBRIGAÇÕES DA LOCATÁRIA**

**4.1.** A LOCATÁRIA gerenciará o Contrato, por intermédio da Diretoria Técnica da Unidade.

**4.2.** A LOCATÁRIA exercerá a fiscalização, examinando quanto ao cumprimento deste Contrato.

**4.3.** A LOCATÁRIA efetuará os pagamentos, referentes aos serviços prestados, deduzindo-se das faturas as eventuais glosas determinadas pelo Gestor do Contrato, sendo assegurado à LOCADORA o direito à ampla defesa.

**4.4.** Não obstante a LOCADORA seja a única responsável pela prestação do serviço, a LOCATÁRIA reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a fiscalização mais ampla e completa sobre os serviços prestados e aceitos pela LOCATÁRIA.

**4.5.** A LOCATÁRIA assegurar-se-á que o número de empregados alocados ao serviço por parte da LOCADORA seja o suficiente para o adequado desempenho dos serviços.

**4.6.** A LOCATÁRIA solicitará à LOCADORA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao adequado desempenho dos serviços.

**4.7.** A LOCATÁRIA emitirá pareceres em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial, a aplicação de sanções, alterações e repactuações contratuais.

**4.8.** A LOCATÁRIA permitirá o livre acesso dos empregados da LOCADORA para execução dos serviços, quando autorizados.

**4.9.** A LOCATÁRIA exigirá, após ter advertido a LOCADORA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

**4.10.** É vedada à LOCATÁRIA, e seus representantes, exercer poder de mando sobre os empregados da LOCADORA, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados.

**4.11.** A LOCATÁRIA assegurará as condições mínimas para a realização dos procedimentos com segurança, garantindo a guarda e conservação dos serviços, após sua conferência e entrada em seu estabelecimento.

**4.12.** A LOCATÁRIA fiscalizará por intermédio do gestor/fiscal do contrato os serviços objeto do Contrato.

**4.13.** A LOCATÁRIA prestará informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas pela LOCADORA e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.

**4.14.** Para serviços classificados como “contínuos”, a LOCATÁRIA permitirá a utilização pela LOCADORA de seu refeitório para alimentação dos funcionários e prestadores de serviços vinculados ao objeto do Contrato, desde que o valor integral correspondente às refeições consumidas sejam devidamente pagos mensalmente.

**4.14.1.** Para tanto, a LOCADORA deverá encaminhar relação dos funcionários que utilizarão tal benefício para o gestor do contrato, e, mantê-la atualizada.

## **5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

**5.1.** A LOCATÁRIA poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

**5.2.** A LOCADORA sofrerá penalidade se não houver cumprimento da cobertura de escala, conforme a cláusula 2.10 do presente CONTRATO, a saber:

**5.2.1.** Quando do não cumprimento da escala de plantonistas no mês será aplicada multa mensal a LOCADORA correspondente ao valor estimado do plantão pago, da seguinte forma:

**5.2.1.1.** Na falta de 01(um) plantão no mês ou visita de enfermaria – Multa correspondente ao valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) pela LOCADORA, e assim consequentemente até 03 (três) plantões ou visita de enfermaria não cobertos no mês.

**5.2.1.2.** 04 (quatro) plantões de 12 (doze) horas ou visita de enfermaria ou mais no mês – MULTA de 5% (cinco por cento) do valor total do CONTRATO.

**5.2.1.3.** O não envio pelo LOCADORA do relatório mensal conforme cláusula 2.13 juntamente com a nota fiscal, acarretará em MULTA de 2% (dois por cento) do Total do valor do contrato.

**5.3.** A LOCATÁRIA poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela LOCADORA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pelo Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

**5.3.1.** A LOCADORA possui plena ciência que a LOCATÁRIA encaminhará relato do ocorrido a municipalidade e a Fundação do ABC, mantenedora da LOCATÁRIA, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.

**5.4.** A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a LOCADORA de indenizar a LOCATÁRIA por eventuais perdas e danos.

**5.5.** Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, a LOCATÁRIA notificará a LOCADORA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação.

**5.6.** Uma vez apresentada a defesa, a LOCATÁRIA poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena.

**5.6.1.** Na hipótese de indeferimento, será a LOCADORA notificada da referida decisão, podendo a LOCATÁRIA realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

## **6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO**

**6.1.** A LOCATÁRIA deverá pagar à LOCADORA o valor dos serviços prestados, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

**6.1.1.** A LOCADORA deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente, agência e banco no qual deverá ser efetuado o pagamento.

**6.1.2.** Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

**6.2.** O pagamento dos serviços será realizado no dia 28 (vinte e oito) do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços, desde que a nota fiscal seja entregue à LOCATÁRIA com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento, com a apresentação junto a Nota Fiscal / Fatura das certidões de

regularidade fornecidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional referente a débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), por parte da LOCADORA.

**6.2.1.** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da LOCADORA, o prazo previsto na presente Cláusula será reiniciado.

**6.2.2.** Dos pagamentos, será retido na fonte, quando for o caso, o valor correspondente ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSqn), nos termos da legislação específica e demais tributos que recaiam sobre o valor faturado.

**6.2.3.** A liberação para pagamento da nota fiscal/fatura ficará condicionada ao ateste do Gestor do Contrato e à entrega dos documentos mencionados no item 6.2.

**6.2.4.** Todas as notas fiscais emitidas devem ter os seguintes dizeres: **“Despesa realizada com base no C.Gestão SS nº 001/2018 com a PMSBC.**

**6.2.5.** A remuneração será executada no formato de Pessoa Jurídica de acordo com o alcance das metas previstas pela equipe da LOCADORA.

**6.3.** A LOCADORA deverá encaminhar a nota fiscal desmembrada para cada unidade, e estas deverão ser emitidas para a Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, CNPJ nº 57.571.275/0017-60.

**Endereço de Fatura e Cobrança:** Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Alvarenga – São Bernardo do Campo/SP.

**6.3.1.** Fica facultado a LOCADORA o envio da nota fiscal eletronicamente.

**6.4.** A LOCADORA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, em razão do Contrato de Gestão SS nº 001/2018, firmado entre a LOCATÁRIA e a Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, para a gestão do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo.

**6.5.** A LOCATÁRIA compromete-se em pagar o preço irrevogável constante da proposta da LOCADORA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a LOCATÁRIA, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão SS nº 001/2018.

**6.6.** No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando não decorram de atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a LOCATÁRIA, em consonância com o disposto nas cláusulas 6.4 e 6.5 deste CONTRATO.

## **7. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

**7.1.** O presente contrato poderá ser alterado, desde que, de forma fundamentada e em consenso, sempre através de termo aditivo.

**7.2.** As partes poderão realizar acréscimos ou supressões ao objeto do presente contrato desde que previamente acordadas e formalizadas por meio de termo aditivo.

**7.2.1.** Os acréscimos e supressões poderão ser solicitados pela LOCATÁRIA, cabendo à LOCADORA, em caso de discordância, notificar o interesse no distrato observando o prazo mínimo estipulado neste instrumento.

## **8. DA RESCISÃO/RESILICÃO**

**8.1.** As partes poderão resilir, imotivadamente, o presente Contrato, desde que comunicado por escrito à outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, ou celebrar, amigavelmente, o seu distrato na forma da lei, em qualquer caso, nenhuma indenização será devida.

**8.2.** A rescisão, por inadimplemento das obrigações prevista no presente Contrato poderá ser declarada unilateralmente pela LOCATÁRIA, mediante decisão motivada.

**8.3.** Dar-se-á automaticamente a rescisão dos contratos decorrentes de obrigações contraídas por meio de Convênios Administrativos ou Contratos de Gestão, no caso de rescisão das respectivas avenças administrativas, sendo que nesta hipótese nenhuma indenização será devida, facultando-se a rescisão unilateral sem aviso prévio.

**8.4.** Na hipótese de rescisão por inadimplemento, além das sanções cabíveis, ficará a LOCADORA sujeita à multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o saldo do serviço não executado, sem prejuízo da retenção de créditos, reposição de importâncias indevidamente recebidas e das perdas e danos que forem apurados.

## **9. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**9.1.** O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresse consentimento do LOCATÁRIA e sempre mediante instrumento próprio.

**9.1.1.** O cessionário fica sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação previamente estabelecidos.

## **10. DO RECURSO AO JUDICIÁRIO**

**10.1.** Caso as partes tenham que ingressar em juízo para haver o que lhe for devido, ficarão sujeitas ao pagamento do principal, despesas processuais e honorários conforme determinação judicial arbitrada em sentença.

## **11. DA VIGÊNCIA**

**11.1.** O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

**11.1.1.** O prazo contratual poderá ser prorrogado por iguais ou menores períodos e sucessivos, até o limite de 48 (quarenta e oito) meses.

**11.1.2.** O valor permanecerá inalterado durante a vigência do presente Contrato, podendo ser reajustado, mediante negociação entre as partes, a cada período de 12 (doze) meses, conforme o Índice IPCA/IBGE acumulado no período.

## **12. DO VALOR**

**12.1.** Dá-se ao presente Contrato o valor total estimado de R\$ ..., sendo:

<b>Equipamentos</b>	<b>Quantidades</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Mensal Estimado</b>	<b>Valor Total Anual Estimado</b>
Cocção	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Caldeirão a gás 300l	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Fogão 4 bocas a gás modular de encosto e gabinete	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Fogão modular a gás de centro e gabinete 4 bocas	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Fritadeira a gás	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Chapa lisa a gás 900x960x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Frigideira basculante a gás 900x960x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão de distribuição aquecido para 4 gns	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...

Balcão de distribuição aquecido para 5 gns	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão de distribuição neutro	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão de distribuição refrigerado para 2 gns	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão de distribuição refrigerado para 3 gns	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão neutro sem protetor salivar e com gabinete	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Balcão térmico seco	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Pass through refrigerado - 700x800x2000mm	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Pass through aquecido - 700x800x2000mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
ASSEPSIA PARA MÃOS E FACAS 500x600x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Multiprocessador de alimentos de bancada	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Extrator de suco 1l	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Lavadora de louças com capô	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Lavadora de arraste - 1300x700x2050mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Cafeteira industrial 60l	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Cortina de ar 1200 x195x220mm	08	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Liquidificador de 2 litros	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Liquidificador de 15 litros	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo refrigerado 2000x700x900mm	04	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo refrigerado com tampo granito 2500x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo refrigerado 2500x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo refrigerado com tampo granito 2000x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa lisa 1400x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com tampo de altileno 1300x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com cuba (400x500x200mm) à direita 2100x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com 02 cubas (600x500x200mm) à direita 2100x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com 02 cubas (600x500x200mm) à direita 2800x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...

Mesa com cuba (400x500x200mm) à direita 1300x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com cuba (600x500x300mm) à direita 1500x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com try rest 2100x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira para estoque - 920x450x1680mm	16	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira p/ câmara frigorífica 1000x500x1650 mm	12	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira p/ câmara frigorífica 1500x500x1650 mm	07	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Estrados para painelas 400x800x100xmm	06	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Estrado p/ sacaria - 800x400x100mm	06	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira p/ painelas - 1000x700x1650 mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira p/ painelas - 1500x700x1650 mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo mesa de entrada com cuba à esquerda - 1150x650x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo mesa lisa de saída 1150x650x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo mesa lisa de entrada 1500x650x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo mesa lisa de saída 1600x650x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo armário 2 portas - 6000x500x2500mm	05	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro tipo zorra	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro multiplano	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro térmico para distribuição 48 refeições	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro térmico para distribuição 32 refeições	07	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro de transporte fechado	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro para bandejas	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro p/ pratos	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro transporte de gn's	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro plataforma de 300kg	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Autoclave horizontal digital 54 litros porta dupla	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...

Módulo refrigerado 2500x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa lisa 1400x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com 02 cubas (600x500x200mm) à direita 2100x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com 02 cubas (600x500x200mm) à esquerda 2100x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com cuba (400x500x200mm) à direita 2100x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com cuba (400x500x200mm) à esquerda 2100x700x900mm	02	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com cuba (600x500x200mm) à direita 1500x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Prateleira para estoque - 920x450x1480mm	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Carro para bandejas	03	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Legenda subsolo eletromecânicos	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Mesa com 02 cubas (600x500x200mm) à esquerda 2100x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...
Módulo tanque 1000x700x900mm	01	R\$ ...	R\$ ...	R\$ ...

**12.1.1.** Especificações técnicas detalhada de cada item está presente no anexo II.

### **13. DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO**

**13.1.** A LOCADORA não poderá opor a LOCATÁRIA a exceção do Contrato não cumprido como fundamento para a interrupção unilateral do serviço, nos termos de art. 476 do Código Civil.

### **14. DO FORO DE ELEIÇÃO**

**14.1.** Fica eleito o Foro do município de São Bernardo do Campo, para dirimir qualquer dúvida ou litígio decorrente do presente contrato, com expressa renúncia a outro por mais privilegiado que seja.

### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** Fica a LOCADORA obrigada a manter durante a execução deste Contrato todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento de Coleta de Preços.

**15.2.** Considerando a possibilidade de as partes negociarem os termos deste contrato, fica desde já afastada, na presente contratação, a aplicabilidade do artigo 423 do Código Civil vigente.

**15.3.** Os termos deste Contrato são confidenciais e, salvo disposição legal em contrário, a LOCATÁRIA não poderá divulgar esses termos a nenhum terceiro sem o consentimento por escrito da LOCADORA.

**15.4.** A tolerância por qualquer das Partes quanto ao cumprimento das cláusulas e condições contratuais ora firmadas não implicará renúncia, novação, transação ou precedente, devendo ser havida como mera liberalidade.

**15.5.** Se uma disposição contratual for considerada inválida, ilegal ou inexecutável a qualquer título, tal disposição será considerada em separado e não invalidará as disposições restantes, as quais não serão afetadas por esse fato.

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as Cláusulas, termos e condições deste instrumento, firmam-nos em 02 (duas) vias de igual teor e conteúdo, na presença de 02 (duas) testemunhas.

São Bernardo do Campo, ... de ... de ....

---

**AGNES MELLO FARIAS FERRARI**

*Diretora Geral*

**FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO BERNARDO DO CAMPO**

---

...  
...  
...

**Testemunhas:**

**1- Nome:** \_\_\_\_\_ **CPF.:** \_\_\_\_\_ **Ass.:** \_\_\_\_\_

**2- Nome:** \_\_\_\_\_ **CPF.:** \_\_\_\_\_ **Ass.:** \_\_\_\_\_

## **ANEXO II**

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DOS EQUIPAMENTOS**

#### **1. ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS**

**Todos os equipamentos devem ser 220V**

##### **a. EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO:**

- Os equipamentos de cocção (Item "a") deverão ser estruturados, estampados, repuxados e revestidos em aço inox na espessura mínima de 1,59 mm, quando não especificado, sendo as características do material, cortes, dobradas, soldas e acabamentos, executados conforme descrito no item 2- MÓDULOS DE MESA.
- Os equipamentos que utilizam dispositivos mecânicos, tais como: engrenagens, eixos, bombas hidráulicas, motoredutores, correntes, pistões pneumáticos, etc. deverão ser concebidos considerando-se alimentícias, sendo desejável que sejam confeccionados em material inoxidável ou derivados de plásticos de engenharia tais como NYLON, POLICARBONATO, POLIURETANO, TEFLON, etc.
- Os equipamentos que utilizam sistemas ou controles elétricos devem obrigatoriamente ser aterrados e possuírem um transformador de tensão de 220 V/440 V no primário para 24 V no secundário para comando das contatoras eletromagnéticas, relês, termostatos, solenóides, etc, devendo ser conectados à rede através de um cabo de alimentação com no mínimo 1.50 mts, dotado de condutores terra + r neutro conectado a plugs em poliamida fabricado pela STECK ou SIEMENS classe IP-65.
- Os equipamentos que utilizam eletricidade, vapor ou gás para aquecimento, deverão ser isolados termicamente com lã de cerâmica, lã de rocha ou amianto, conforme a temperatura de operação, as resistências elétricas deverão ser blindadas em aço inoxidável, e alimentadas através de contatoras eletromagnéticas comandadas na tensão de 24 V, através de termostatos dotados de lâmpadas piloto, e chave liga desliga, solenóides etc.
- Os equipamentos que utilizam gás (GLP ou USINADO) como combustível deverão possuir um sistema de monitoração eletrônico, que controle a ignição e a operação dos queimadores, devendo ainda ser dotados de sensores de chama, válvulas solenóides, etc., não sendo permitido o uso de piloto e de sensores infravermelhos. Serão utilizados na instalação dos equipamentos a gás, mangotes flexíveis com malha protetora em latão, no diâmetro indicado em projeto, as tubulações e ramais de distribuição de gás deverão ser executados em tubo de aço galvanizado sem costura com rosca BSP, ou cobre classe I.
- Os registros, injetores e demais dispositivos deverão ser confeccionados em aço inox, bronze ou latão. Os equipamentos que utilizam vapor deverão possuir as paredes internas e externas da câmara de vapor confeccionada em aço inoxidável na espessura mínima de # 16 ou 1,59 mm, sendo as características do material, cortes, dobras, soldas e acabamentos, executados conforme descrito no item 2 - MÓDULOS MESA, sendo que a pressão interna de operação da câmara de vapor será de 0.5 Kg/cm<sup>2</sup>, 4.0 Kg / cm<sup>2</sup> ou 7.0 Kg / cm<sup>2</sup> conforme indicado, devendo o equipamento ser ensaiado à 3 vezes a pressão de trabalho.
- Os equipamentos a vapor deverão possuir uma válvula de segurança, uma válvula de purga termodinâmica ou de bóia, uma válvula de segurança contra pressão negativa (vácuo), válvula solenóide de admissão de vapor, e uma válvula de aeração, além de um pressostato.
- As partes externas de camisa de vapor dos equipamentos deverão ser isoladas termicamente com lã de cerâmica ou lã de rocha, de maneira que a temperatura da camisa externa permaneça à no máximo a 50° C.

##### **b. EQUIPAMENTOS DE DISTRIBUIÇÃO**

- Os equipamentos de distribuição (Item "b") serão estruturados, estampados repuxados ou revestidos em aço inox na espessura indicada, sendo as características do material, cortes, dobras, soldas e acabamentos executados conforme descrito no item 2- MÓDULOS MESA.
- Os equipamentos que utilizam sistemas ou controles elétricos devem ser executados conforme descrito no item a - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO.
- Os equipamentos que utilizam eletricidade, para aquecimento, deverão ser executados conforme descrito no item a - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO.
- Os equipamentos de refrigeração deverão ser executados conforme descritos no item d - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO.
- Balança respeitar o material e método construtivo do item específico.

c. EQUIPAMENTOS ELETROME CÂNICOS

- Os equipamentos eletromecânicos (Item "c") serão executados conforme item a - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO.
- Plugs: Os plugs de todos os equipamentos ELETRO ELETRÔNICOS deverão estar em conformidade com a ABNT NBR 14136 – NOVO PADRÃO BRASILEIRO DE TOMADAS.

d. EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

Independentes de modelos os equipamentos refrigeradores terão as seguintes características comuns:

- Isolamento térmico: Em espuma rígida de poliuretano injetado diretamente entre as paredes do equipamento, expandindo-se por química e ocupando todos os espaços, numa densidade de aproximadamente 30 Kg / m<sup>3</sup>.
- Construção: Através de uma estrutura monobloco de Sandwich, sendo a superfície externa em aço inoxidável de características idênticas as fornecidas no item 2 - MÓDULOS MESA, e a superfície interna em aço inoxidável chapa #20 - 1,00 mm.
- Ferragens: Incorporadas às portas e batentes com trincos de pressão e gachetas de vedação, com regulagem para permitir um perfeito assentamento. Prever fechamento com chave para todos os módulos sempre com segredo unificado salvo quando solicitado diferente. Os parafusos e acessórios em geral metálicos devem ser todos em aço inoxidável.
- Evaporadores: Devem ser em tubos de cobre e aletas de alumínio, dotados de micro circuladores de ar.
- Unidades condensadoras: Herméticas, incorporadas aos equipamentos, salvo indicação em contrário.
- Controle: Termostático através de pressostato de leitura diferencial de pressão do gás refrigerante para que sejam evitadas falsas interpretações (abertura de portas, etc).
- Gás refrigerante: Os gases refrigerantes halogenados devem ser do tipo HFC: Hidrogênio + Flúor + Carbono, que não destroem a camada de ozônio, não são contemplados no protocolo de Montreal e podem ser utilizados sem restrições dentre eles o R134a; R404a; R413a; R417a e R407c.
- Dreno: Os equipamentos refrigerados devem ter o sistema de drenagem forçada por resistência (frost free).
- Condensação das portas: Sistema de vedação com barreira térmica em PVC e resistência elétrica de fácil reposição. Gaxetas magnéticas. Fixação sem rebites para fácil reposição sem uso de ferramentas.

## 2. MÓDULOS MESA

a. TAMPOS

- Matéria-prima: Aço inoxidável tipo AISI 304, liga 18.8 e chapa # 18;
- Acabamento: Onde couber polimento serão praticados em três níveis, sendo usinagem prévia de regularização superficial, polimento intermediário com abrasivos de grana média e polimento final em grana fina para acabamento acetinado com grau 4 (abrasivo 120 a 150 mesh).
- Dobras: Deverá ser realizado em máquinas hidráulicas ou mecânicas dependendo do raio de curvatura e da aplicação, com velocidade de ferramenta baixa ou suficiente para não provocar fadiga na região, eliminando os riscos de surgimento de trincas e porosidades.
- Cortes: Internos em guilhotinas de lâminas em paralelo, com inclinação máxima de 30%, recorte com tesouras elétricas e puncionadores.
- Soldas: Realizadas por fusão do próprio material, arco inerte de gás argônio para impedir penetração de oxigênio, com velocidade de avanço reduzida para promover a fusão integral, evitando a ocorrência de poros ou falhas e, quando necessários preencher os espaços, com material idêntico ao em fusão. Deverá ser tomado cuidado especial com a manutenção da temperatura da superfície a ser soldada, respeitando-se os limites de dilatação do material, não permitindo o empenamento das peças.
- Estrutura inferior: A construção estrutural das MESAS e TAMPOS será feita em perfis "U", em aço inox de dobras regulares de 10x80x10 mm com 1/8" de espessura, limpo mecanicamente.
- Pernas e pés: As pernas serão confeccionadas em tubo de aço inox com secção tubular de diâmetro de 1.1/4" e parede de 1/8", dotados de pés reguláveis com ponteiros de inox torneadas, distanciadas entre eixo no máximo 1,0 m ou conforme indicado, contraentados com tubos secção tubular de diâmetro de 1" e parede de 1/8".

- Bordos e espelhos: Todos os tampos ou mesas possuirão em sua parte frontal ou bordo de 50 mm e as faces de encosto em paredes, possuirão um espelho posterior de 120 mm de altura, com a borda superior chanfrada a 45º, afastada 30 mm da parede.
- Cubas e tanques: As cubas e tanques serão construídos com os mesmos métodos, mesmas matérias primas e técnicas construtivas já descritas anteriormente, não sendo estampadas ou repuxadas, nem executadas por nenhum método que cause excessivo alongamento. Terão as bordas internas arredondadas simétricas, tendo a soma de todos os cantos uma curvatura de 360°. O fundo abaulado terá convergência para o ponto de drenagem, onde possuirá um rebaixo para assentamento de flange de uma válvula americana de 3.1/2" em metal cromado e registro de fecho rápido, construído em latão forjado, com sede e esfera estanques, operados com 1 / 4 de volta através de alavanca.
- Todas as mesas e módulos que tiverem cubas deverão ser fornecidos todos os acessórios de instalação juntamente com a mesma (válvula americana, de 3.1/2" em metal cromado e registro de fecho rápido, construído em latão forjado, com sede e esfera estanques, operados com 1 / 4 de volta através de alavanca e sifão flexível em PVC).

### 3. PRATELEIRA

- Mesmo material e métodos construtivos descritos no item 2- MÓDULOS MESA.
- Prateleira suspensa **mesmo material e método construtivo** citados seguindo sempre o desenho de fabricação específico.
- Fixadas às paredes a 1,60 m do piso acabado, dotada de bordo frontal de 50 mm, e espelho posterior de 120 mm, chanfrados a 45º e distante 30 mm da parede.
- Apoiada sobre mãos francesas confeccionadas em aço inoxidável, desenvolvidas a partir de barra chata trefilada de 1"x1/4", fixada às paredes através de buchas de expansão com calotas cromadas, espaçadas de no mínimo em 1 m.
- Prateleira tipo platibanda **mesmo material e método construtivo** citados no item de prateleira suspensa.
- Fixadas sobre muretas de alvenaria através de grapas soldadas ao tampo com enchimento de concreto.
- Prateleira superior gradeada, **mesmo material e métodos construtivos** citados nos itens anteriores.
- Confeccionada em tubos de seção circular de diâmetro de 3/4" com parede interna de 1mm.
- Apoiada em mãos francesas confeccionadas em aço inoxidável idêntica ao descrito no item acima.
- Prateleira gradeada/estante para câmara frigorífica, mesmo material e métodos construtivos citados.
- Confeccionada em perfis "U" conforme descrito no item específico e deve ser seguido conforme o próprio desenho de fabricação.
- Prateleira tipo estante para gêneros, respeitar o material descrito no item específico.
- As demais seguir com o mesmo material e método construtivo citado no item 2 - MÓDULO MESA.
- Estrado para sacarias respeitar o material, método construtivo e materiais do item específico.

### 4. EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES DA COPA DE LAVAGEM

- Os materiais e métodos construtivos deverão seguir as instruções do item 2- MÓDULO MESA.
- Equipamentos elétricos seguirão às instruções do item c – EQUIPAMENTOS ELETROMECAÑICOS.
- As prateleiras deverão seguir as instruções do item 3 - PRATELEIRA.

### 5. CARROS DE TRANSPORTE

- Chassis em material e método construtivo conforme descritivo no item 2 - MÓDULO MESA e devem ser respeitadas as especificações de cada item e ainda seguir as dimensões criteriosas do desenho de fabricação.
- Dotado de rodízios fixos e/ou giratórios de 5" de diâmetro, e 1.1/12" de face, com o cubo da roda desmontável e banda de borracha branca substituível, apoiado sobre rolamento de carga e anti-impacto, blindados, dotados de freio.
- Todos os carros serão dotados de para-choque de borracha branca.

### **COCCÃO**

FORNO COMBINADO A GÁS 20 GN'S 879X791X1782mm e CARRO AUXILIAR

QUANTIDADE: 02



Forno Combinado a gás. Capacidade: 1 Carro gaiola para cada 20GN's 1/1 – espaço entre as guias de 70mm. Tensão: 220V Monofásico. Potência: 1,1 kW. Tomada: 16A (2P + T). Consumo máximo: 2,60kg/h –2,49m<sup>3</sup>/h Dimensões (alt. x larg. x prof.):1972mm x 1056mm x 1186mm. Peso: 180kg Conexão de entrada de água de 3/4 BSP Características: Construído em aço inoxidável AISI444 e AISI430. Isolamento em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade. Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização. Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha. Inversão de rotação da turbina (trabalho em sentido horário e anti-horário) Geração de vapor com exclusivo sistema Steam Power. Sistema Ecopower para economia de energia. Sonda espeto multiponto para monitoramento da temperatura interna do alimento. Placa eletrônicas encapsuladas em caixa protetora. Funções: Ar Quente: calor seco de 30°C a 260°C Cozinhar no Vapor: temperatura 98°C e vapor 100%. Vapor Combinado: ar quente de 30°C a 260°C, vapor de 0 a 100%, controle de tempo ou sonda de núcleo. Regeneração: modo manual, por sonda ou por tempo. Vapor Manual: Aplica um jato de vapor na câmara, utilizado para preparação de pães. Dumper: para extração de umidade da câmara. Minhas Receitas: programação de até 500 receitas, com até 04 passos independentes com ajuste de parâmetros: temperatura, vapor, abertura de dumper. Esfriar forno: esfria o forno até 40°C. Função Higienização. Filtro de água para ser instalado na entrada de água no equipamento.

### **CALDEIRÃO A GÁS – 300L.**

Quantidade: 02



### **CALDEIRAO A GÁS AUTOGERADOR DE VAPOR 200L TAMPA AMERICANA**

Construído em aço inoxidável. Panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável. Com isolamento térmico em lã de vidro. Chaminés para exalação de gases. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 02 válvulas de segurança e manômetro. Dimensões: 985x910 mm. Potência Elétrica 1 kW e Consumo de Gás 6,0Kg/h de GLP.

#### **FOGÃO 4 BOCAS A GÁS MODULAR DE ENCOSTO E GABINETE**

Quantidade: 02



Construído em aço inoxidável. Queimador com 02 anéis de chama de 8.000 kcal/h e grelhas em ferro fundido esférico radiante para melhor aproveitamento de calor e economia de gás. Possui 04 grelhas 445x400mm. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama. Pannel inclinado para melhor higienização com gravação a laser. Bandeja coletora de resíduos tipo gaveta. Possui sapatas niveladoras. Dimensões: 900x1000x240mm. GABINETE BASE MODULAR - 900X855X660MM – Construído em aço inoxidável, possui 02 portas de abrir e pés com sapatas niveladoras. Potência Elétrica 1 kW. Consumo de Gás 4,0 Kg/h de GLP.

#### **FOGÃO MODULAR A GÁS DE CENTRO E GABINETE 4 BOCAS**

Quantidade: 02



Construído em aço inoxidável. Queimador com 02 anéis de chama de 8.000 kcal/h e grelhas em ferro fundido esférico radiante para melhor aproveitamento de calor e economia de gás. Possui 04 grelhas 445x400mm. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama. Pannel inclinado para melhor higienização com gravação a laser. Bandeja coletora de resíduos tipo gaveta. Possui sapatas niveladoras. Dimensões: 900x1000x240mm. GABINETE BASE MODULAR - 900X855X660MM – Construído em aço inoxidável, possui 02 portas de abrir e pés com sapatas niveladoras. Potência Elétrica 1 kW. Consumo de Gás 4,0 Kg/h de GLP.

#### **FRITADEIRA A GÁS**

Quantidade: 01



- Topo de trabalho prensado, em peça única, construído em aço inox AISI 304 de 1,5mm, com cantos lisos arredondados;
- Painel frontal em aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite;
- A drenagem de óleo é feita através de uma torneira para um recipiente de drenagem, posicionado na parte inferior da cuba;
- Painel de porta interior em aço inox AISI 304;
- Pés em aço inox AISI 304, ajustáveis até 50 mm em altura;
- Termóstato de segurança adicional contra sobreaquecimento;
- Com duas cubas de 240x380x235mm.

• Dimensões: 900x960x900mm

ESPECIFICAÇÃO: Potência Elétrica 1 kW e Consumo de Gás 2,0 Kg/h de GLP.

#### **CHAPA LISA A GÁS 900x960x900mm**

Quantidade: 01



Construído em aço inoxidável, com chapa superior lisa com 1,5 mm, em aço inoxidável AISI 304, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura. Placa facilmente extraível. Queimadores tubulares em aço esmaltado com chama auto-estabilizadora. Possui 02 zonas de aquecimento com sistemas de controle independentes. Segurança contra falta de chama. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama. Painel inclinado para melhor higienização com gravação a laser. Bandeja coletora de resíduos tipo gaveta. Dimensões: 900x1000x240 mm

ESPECIFICAÇÃO: Potência Elétrica 1 kW e Consumo de Gás 2,0 Kg/h de GLP.

#### **FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 900x960x900mm**

Quantidade: 01



- Topo de trabalho prensado, em peça única, construído em aço inox AISI 304 de 1,5mm, com cantos lisos arredondados;
- Painel frontal em aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite;
- Queimadores em aço cromado prateado com combustão otimizado;
- Dispositivo contra falha de chama e ignição;
- Mecanismo basculante manual patentado para facilitar o esvaziamento da Sertã;
- Capacidade: 80 litros;
- Pés em aço inox AISI 304, ajustáveis até 50 mm em altura;
- Dimensão da cuba: 565x680x130mm.

ESPECIFICAÇÃO:

Potência Elétrica 1 kW e Consumo de Gás 2,0 Kg/h de GLP

## DISTRIBUIÇÃO

### *Linha de Distribuição*



#### **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO PARA 4 GNS**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição aquecido e capacidade para 4 gns 1/1 com tampo em granito e corre bandejas de um lado. Pés com rodízios e protetor salivar reto. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cores a definir. Termômetro digital acoplado para controle visual de temperatura. Pistas aquecidas com resistências aletadas que funcionam a seco, não precisando de água. Com controle de temperatura através de termostato eletromecânico.

#### **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO PARA 5 GNS**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição aquecido e capacidade para 5 GNS 1/1 com tampo em granito e corre bandejas de um lado. Pés com rodízios e protetor salivar reto. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cores a definir. Termômetro digital acoplado para controle visual de temperatura. Pistas aquecidas com resistências aletadas que funcionam a seco, não precisando de água. Com controle de temperatura através de termostato eletromecânico. MEDIDA 188 x 94 x 132 - POTENCIA 220 V / 2500 W / 12 A

#### **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição neutro com 2 nichos para bandejas, tampo de granito e sem protetor salivar. Cores a serem definidas. Pés com rodízios. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cor à definir.

#### **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO PARA 2 GNS**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição com pista fria e capacidade para 2 GNS 1/1 com tampo em granito e corre bandejas de um lado. Pés com rodízios e protetor salivar DUPLO reto. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cores a definir. Termômetro digital acoplado. Sistema de resfriamento com serpentinas de cobre, não aparentes e isolamento térmico de poliuretano injetado que funciona com unidade frigorífica hermética, monofásica de 220V, com baixo nível de ruído e consumo energético. Utiliza gás refrigerante ecológico e é controlado através de termostato eletromecânico.

#### **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO PARA 3 GNS**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição com pista fria, profundidade 10cm e capacidade para 3 GNS 1/1 com tampo em granito e corre bandejas de um lado. Pés com rodízios e protetor salivar DUPLO reto. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cores a definir. Termômetro digital acoplado para controle visual de temperatura. Sistema de resfriamento com serpentinas de cobre, não aparentes e isolamento térmico de poliuretano injetado que funciona com unidade frigorífica hermética, monofásica de 220V, com baixo nível de ruído e consumo energético. Utiliza gás refrigerante ecológico e é controlado através de termostato eletromecânico.

### **BALCÃO NEUTRO SEM PROTETOR SALIVAR E COM GABINETE**

Quantidade: 01

Balcão de distribuição neutro com gabinete de portas de correr de grande durabilidade e 73cm de largura, tampo de granito e sem protetor salivar. Cores a serem definidas. Pés com rodízios. Sistema modular construído com uma estrutura (chassi) autoportante em aço, com painéis decorativos em MDF. Cor a definir.

### **BALCÃO TÉRMICO SECO**

Quantidade: 03

Pistas aquecidas com resistências à seco. Com controle de temperatura através de termostato eletromecânico. Capacidade para 6 GNS 1/1, com protetor salivar, tampo em granito estrutura em tubo quadrado corre bandeja dos dois lados.

### **PASS THROUGH REFRIGERADO - 700x800x2000mm**

Quantidade: 03



- Medindo externamente 700 mm de largura, 800 mm de profundidade e 2000 mm de altura;
- Tipo gabinete, revestido em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8;
- Construído internamente e externamente em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Isolamento deverá ser em poliuretano injetado;
- Com portas em ambos os lados;
- Com suporte em 10 níveis de recipiente GN 1/1 – 150;
- Temperatura interna de funcionamento entre +5°C e +6°C;
- Termostato digital com visor externo para controle de temperatura (3° C a 6° C) com isolamento;
- Compressor de circuito refrigerado deverá ser instalado na parte superior do equipamento;
- O equipamento deve ter o sistema tipo hermético;
- Gás refrigerante do tipo: R134a; R404a; R413a; R417a e R407c;
- Com cuba inferior para umidificação;
- Com micro motor para circulação do ar refrigerado na parte superior;

#### **ESPECIFICAÇÕES:**

Potência Instalada 2 KW e Voltagem 220 V

Instalação elétrica bifásica

### **PASS THROUGH AQUECIDO - 700x800x2000mm**

Quantidade: 02



- Medindo externamente 700 mm de largura, 800 mm de profundidade e 2000 mm de altura;
- Tipo gabinete, revestido em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8;
- Construído internamente e externamente em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;

- Isolado internamente em lã de vidro;
- Com portas em ambos os lados;
- Com suporte em 10 níveis de recipiente GN 1/1 – 150;
- Aquecimento é garantido por resistências distribuídas uniformemente e controladas por termostato digital;
- O equipamento deve operar com temperaturas entre 80°C e 120°C;
- Com cuba inferior para umidificação;
- Com micro motor para circulação do ar quente na parte superior;

#### ESPECIFICAÇÕES:

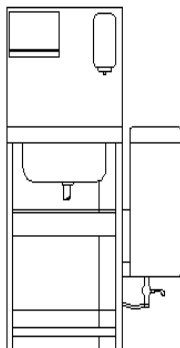
Potência Instalada 2 KW e Voltagem 220 V

Instalação elétrica bifásica

#### ELETROMECAÑICOS

ASSEPSIA PARA MÃOS E FACAS 500x600x900mm

Quantidade: 02



- Construído inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18;
- Cuba em aço inox com tamanho 340x400x140mm;
- Esterilizador de facas – Medidas externas com o esterilizador: 790x600x900mm.

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 2 KW e Voltagem 220 V

Instalação elétrica bifásica

#### MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DE BANCADA

Quantidade: 01



- Com pés de borracha e lâminas em aço inox;
- Acompanha 02 placas fatiadoras (1,5 e 4,0mm) e 01 placa desfiadora (4,5mm);
- Acompanha placas opcionais extras 7 mm; 10 mm; 14 mm e 20x20x20 mm;
- Produzido em aço inox;
- Dimensões: 590x350x320 mm;
- Motor de 450 r.p.m.

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 1,5 HP ou similar e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

#### EXTRATOR DE SUÇO 1L

Quantidade: 02



- Medidas externas 465 mm de largura, 330 mm de profundidade e 510 mm de altura;
- Construído em aço inoxidável AISI 304;
- Acompanha copo em aço inox;
- Peso bruto 7,3kg, Peso líquido 5,5kg.

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 2 KW e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

#### LAVADORA DE LOUÇAS COM CAPÔ

Quantidade: 01



- Medidas externas aproximadas 720 mm de largura, 730 mm de profundidade e 1410 mm de altura;
- Capacidade de gavetas por hora: 60/30/25;
- Altura útil entrada: 420 mm;
- Tamanho das gavetas: 500x500 mm;
- Manuseamento por botão único com código de cores;
- Programa de auto limpeza;
- Thermostop: evita enxágue a baixas temperaturas;
- Sistema de lavagem e enxágue independentes;
- Consumo de água por ciclo de lavagem: 2,4l;
- Acompanha 2 cestos;
- Não acompanha mesas auxiliares;

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 9,5 KW e Voltagem 380V

Instalação elétrica trifásica

#### LAVADORA DE ARRASTE – 1300x700x2050mm

Quantidade: 01



- Cobertura revestida com isolante térmico
- Sistema de enxágue duplo
- Condensador de vapores e túneis de secagem incorporados
- “Fingers” Robustos de Polipropileno

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência elétrica 15KW e Voltagem 380V

Instalação elétrica trifásico

#### CAFETEIRA INDUSTRIAL 60L

Quantidade: 01



Fabricada em aço inox AISI 304. Controle termostático de temperatura de 20 à 120°C. Resistências de imersão em aço inox blindadas. Capacidade 60L. Tamanho: 700x500x300mm. Potência Instalada 6,5 KW. Voltagem 220V. Contém 2 containers produzindo 10 litros de café cada;

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 5,4 KW e Voltagem 380V

Instalação elétrica bifásica

#### CORTINA DE AR 1200 x195x220mm

Quantidade: 08



- Conserva a temperatura do ambiente;
- Previne a entrada de insetos, poeira, odores e gases tóxicos.

#### ESPECIFICAÇÃO

Potência Instalada 0,2kW e Voltagem 220V

Instalação elétrica Mono

#### LIQUIDIFICADOR DE 2 LITROS

Quantidade: 02



De uso doméstico capacidade de 2L, 3 velocidades, auto limpante; hélice desmontável para possibilitar higienização, copo de acrílico, com tampa; lâminas de aço inox; sistema de trava de segurança; porta fio, bivolt, com manual de instrução e garantia mínima de 01 ano.

#### LIQUIDIFICADOR DE 15 LITROS

Quantidade: 02



#### Características do Equipamento

Modelo: Lb-15MB, Potência do Motor: 1,5CV, Frequência: 60Hz, Tensão: 220V, Altura: 1080.00 mm, Largura: 350.00 mm, Profundidade: 525.00 mm, Peso Líquido: 21.00 kg, Peso Bruto: 23.00kg, Rotação: 3500 rpm e Capacidade do Copo: 15 l

#### REFRIGERAÇÃO

##### MÓDULO REFRIGERADO 2000x700x900mm

Quantidade: 04



- Tipo gabinete revestido interno e externo em aço inoxidável AISI 304 # 20 liga 18.8;
- Tampo superior em aço inox AISI 304 # 18 liga 18.8;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Espelho posterior de 120 mm de altura em toda extensão;
- Com portas para receber GN 1/1 no sentido longitudinal;
- Com 05 níveis de cantoneiras por porta para prateleira;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Com 1 prateleira por porta;
- Compressor do circuito refrigerado embutido no corpo do gabinete;
- Sistema de refrigeração tipo hermético;
- Gás Refrigerante tipo R134a, R4074a, R413a, R417a e R07c;
- Termômetro digital;
- Temperatura interna de funcionamento +3° C;
- Fechamento magnético das portas com fechadura e chave, com segredo unificado;
- Com iluminação interna (LED);
- Com pés em polipropileno com sapatas de nivelamento.

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência Instalada 1 / 2 HP e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

##### MÓDULO REFRIGERADO COM TAMPO GRANITO 2500x700x900mm

Quantidade: 01



- Tipo gabinete revestido interno e externo em aço inoxidável AISI 304 # 20 liga 18.8;

- Tampo superior em granito 30mm;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Espelho posterior de 120 mm de altura em toda extensão;
- Com portas para receber GN 1/1 no sentido longitudinal;
- Com 05 níveis de cantoneiras por porta para prateleira;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Com 1 prateleira por porta;
- Compressor do circuito refrigerado embutido no corpo do gabinete;
- Sistema de refrigeração tipo hermético;
- Gás Refrigerante tipo R134a, R4074a, R413a, R417a e R07c;
- Termômetro digital;
- Temperatura interna de funcionamento +3° C;
- Fechamento magnético das portas com fechadura e chave, com segredo unificado;
- Com iluminação interna (LED);

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência Instalada 1 / 2 HP e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

#### MÓDULO REFRIGERADO 2500x700x900mm

Quantidade: 02



- Tipo gabinete revestido interno e externo em aço inoxidável AISI 304 # 20 liga 18.8;
- Tampo superior em aço inox AISI 304 # 18 liga 18.8;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Espelho posterior de 120 mm de altura em toda extensão;
- Com portas para receber GN 1/1 no sentido longitudinal;
- Com 05 níveis de cantoneiras por porta para prateleira;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Com 1 prateleira por porta;
- Com gavetas a esquerda;
- Compressor do circuito refrigerado embutido no corpo do gabinete;
- Sistema de refrigeração tipo hermético;
- Gás Refrigerante tipo R134a, R4074a, R413a, R417a e R07c;
- Termômetro digital;
- Temperatura interna de funcionamento -18°C a -20°C;
- Fechamento magnético das portas com fechadura e chave, com segredo unificado;
- Com pés em polipropileno com sapatas de nivelamento.

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência instalada 1/3 HP e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

#### MÓDULO REFRIGERADO COM TAMPO GRANITO 2000x700x900mm

Quantidade: 01



- Tipo gabinete revestido interno e externo em aço inoxidável AISI 304 # 20 liga 18.8;
- Tampo superior em granito 30mm;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Espelho posterior de 120 mm de altura em toda extensão;
- Com portas para receber GN 1/1 no sentido longitudinal;
- Com 05 níveis de cantoneiras por porta para prateleira;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Com 1 prateleira por porta;
- Compressor do circuito refrigerado embutido no corpo do gabinete;
- Sistema de refrigeração tipo hermético;
- Gás Refrigerante tipo R134a, R4074a, R413a, R417a e R07c;
- Termômetro digital;
- Temperatura interna de funcionamento +3° C;
- Fechamento magnético das portas com fechadura e chave, com

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência Instalada 1 / 2 HP e Voltagem 220V

#### MESAS

##### MESA LISA 1400x700x900mm

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm.

##### MESA COM TAMPO DE ALTIENO 1300x700x900mm

Quantidade: 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;

- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em altileno com espessura de 30 mm;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;

#### **MESA COM CUBA (400x500x200mm) À DIREITA 2100x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com 01 cuba à direita de 400x500x200mm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível;

#### **MESA COM 02 CUBAS (600x500x200mm) À DIREITA 2100x700x900mm**

Quantidade: 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com 02 cubas à direita de 400x500x200mm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível;

#### **MESA COM 02 CUBAS (600x500x200mm) À DIREITA 2800x700x900mm**

Quantidade 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com 02 cubas à direita de 400x500x200mm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível;

#### **MESA COM CUBA (400x500x200mm) À DIREITA 1300x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com 01 cuba à direita de 400x500x200mm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível;

#### **MESA COM CUBA (600x500x300mm) À DIREITA 1500x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;

- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com 01 cuba à direita de 600x500x300mm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível;

#### **MESA COM TRY REST 2100X700X900MM**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto;
- Tampo superior em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8 com # 18;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x 1/8", fixado ao tampo com parafusos soldados também em aço inox;
- Prateleira inferior gradeada 200mm do piso;
- Com prateleira superior com suporte para racks da lavadora de louças 40cm acima do tampo;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5cm.

#### **PRATELEIRAS**

PRATELEIRA PARA ESTOQUE - 920x450x1680mm

Quantidade: 16



- Nível de prateleira regulável;
- Fixação da prateleira na estrutura com parafuso e porca de pressão;
- Contraventamento na lateral da prateleira;
- Pés niveladores em polipropileno;
- Estrutura tubular com diâmetro de 38mm x 1mm de espessura, com fechamento no topo com tampa em nylon preto;
- Em aço inox AISI 304 escovado, revestido em chapa #18 liga 18.8;

#### **PRATELEIRA P/ CÂMARA FRIGORÍFICA 1000x500x1650 mm**

Quantidade: 12



- Estante modulada totalmente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Suportes tubulares de secção circular de diâmetro de 1.1/4";
- 04 prateleiras gradeadas com perfis em "U", espaçadas 500 mm entre si e a 150 mm do piso e sapatas de nivelamento em alumínio;
- Pés niveladores em polipropileno.

**PRATELEIRA P/ CÂMARA FRIGORÍFICA 1500x500x1650 mm**

Quantidade: 07



- Estante modulada totalmente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Suportes tubulares de secção circular de diâmetro de 1.1/4";
- 04 prateleiras gradeadas com perfis em "U", espaçadas 500 mm entre si e a 150 mm do piso e sapatas de nivelamento em alumínio;
- Pés niveladores em polipropileno;

**ESTRADOS PARA PANELAS 400x800x100xmm**

Quantidade: 06



- Estrado modular para sacarias;
- Com prolongadores p/ + 100 mm de altura;
- Capacidade para 600 kg;
- Feito em polipropileno para alta temperatura ou temperatura ambiente.

**ESTRADO P/ SACARIA - 800x400x100mm**

Quantidade: 06



- Estrado modular para sacarias;
- Com prolongadores p/ + 100 mm de altura;
- Capacidade para 600 kg;
- Feito em polipropileno para alta temperatura ou temperatura ambiente.

**PRATELEIRA P/ PANELAS - 1000x700x1650 mm**

Quantidade: 01



- Estante modulada totalmente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Suportes tubulares de secção circular de diâmetro de 1.1/4";
- 04 prateleiras gradeadas com perfis em "U", espaçadas 500 mm entre si e a 150 mm do piso e sapatas de nivelamento em alumínio;
- Pés niveladores em polipropileno.

**PRATELEIRA P/ PANELAS - 1500x700x1650 mm**

Quantidade: 01



- Estante modulada totalmente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Suportes tubulares de secção circular de diâmetro de 1.1/4";
- 04 prateleiras gradeadas com perfis em "U", espaçadas 500 mm entre si e a 150 mm do piso e sapatas de nivelamento em alumínio;
- Pés niveladores em polipropileno.

**MÓDULO MESA DE ENTRADA COM CUBA À ESQUERDA - 1150x650x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Tampo com rebaixo de 30 mm e encaixe para lavadora;
- Com 01 cuba a esquerda;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MÓDULO MESA LISA DE SAÍDA 1150x650x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Tampo com rebaixo de 30 mm e encaixe para lavadora.

#### **MÓDULO MESA LISA DE ENTRADA 1500x650x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Tampo com rebaixo de 30 mm e encaixe para lavadora.

#### **MÓDULO MESA LISA DE SAÍDA 1600x650x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Tampo com rebaixo de 30 mm e encaixe para lavadora;

#### **MÓDULO ARMÁRIO 2 PORTAS - 6000x500x2500mm**

Quantidade: 05



- Tipo gabinete MODULAR revestido inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro de 1 1/4" em aço inox;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com cinco níveis de prateleiras;
- Prever fechadura em todas as portas com segredo unificado;
- Parte inferior e externa totalmente fechada, assegurando a máxima higiene e com facilidade na limpeza.

#### **TRANSPORTE**

##### **CARRO TIPO ZORRA**

Quantidade: 01



- Totalmente em aço inoxidável AISI 304 # 18;
- Dimensões aproximadas de 600x500x600mm;
- Com uma cuba medindo 500x400x200 mm;
- Válvula americana 3.1/2"x1.1/2";
- Com registro de fecho rápido 1.1/2", DECA ou similar,
- Estrutura tubular em aço inoxidável;

- Assentado sobre 04 rodízios de 5", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava.

#### **CARRO MULTIPLANO**

Quantidade: 02



- Carro transportador auxiliar;
- Corpo constituído em aço inox AISI 304 #18;
- Dotado de 02 planos lisos e vincados nas bordas;
- Fixado a montantes em tubo de 1" de diâmetro;
- Movendo-se sobre 04 rodízios com diâmetro de 5" revestidos de borracha substituível.

#### **CARRO TÉRMICO PARA DISTRIBUIÇÃO 48 REFEIÇÕES**

Quantidade: 03



Carro térmico contendo câmara térmica e refrigerada independentes. Dimensões: largura 78cm; comprimento 128,5cm; altura 142cm. Capacidade da câmara aquecida: 48 refeições; capacidade da Câmara neutra: 48 bandejas. Potência 1900 watts; alimentação 220Volts; aquecimento por resistências blindadas; homogeneização de temperatura por micromotor com motor acoplado; controle de aquecimento eletrônico touch; visualização das operações: mostrador digital; acabamento aço inox AISI 304 e alumínio anodizado. 6 rodas de 4", sendo 2 fixas e 4 giratórias, facilitando curvas e estacionamento; trava magnética que mantém a porta aberta. Base em aço inoxidável. Instalação elétrica bifásica.

#### **CARRO TÉRMICO PARA DISTRIBUIÇÃO 32 REFEIÇÕES**

Quantidade: 07



Carro térmico contendo câmara térmica e refrigerada independentes. Dimensões: largura 78cm; comprimento 109cm; altura 131cm. Capacidade da câmara aquecida: 32 refeições; capacidade da câmara neutra: 32 bandejas. Potência 1900 watts; alimentação 220Volts; aquecimento por resistências blindadas; homogeneização de temperatura por micromotor com motor acoplado; controle de aquecimento eletrônico touch; visualização das operações: mostrador digital; acabamento aço inox AISI 304 e alumínio anodizado. 6

rodas de 4", sendo 2 fixas e 4 giratórias, facilitando curvas e estacionamento; trava magnética que mantém a porta aberta. Base em aço inoxidável.  
Instalação elétrica bifásica.

#### **CARRO DE TRANSPORTE FECHADO**



Quantidade: 02 unidades.

Carro organizador strong com fechamento e portas. Fabricado em Polipropileno e Alumínio anodizado. Fechamento nas laterais e portas deslizantes com fechadura. Com 4 bandejas e 4 rodízios giratórios - Dimensão do carro montado: 1,07m comp. X 0,54m altura X 1,35 m largura Peso: 40,5Kg

#### **CARRO PARA BANDEJAS**

Quantidade: 03



- Carro medindo: 880 mm x 640 mm x 900 mm.
- Totalmente em aço inoxidável AISI 304 # 18;
- Assentado sobre 04 rodízios celeron com 3.5" e 1.1/2" de face com trava nos rodízios;
- Tubos arredondados;
- Com 03 níveis;
- Estrutura em aço inox tubular de 1 1/4"x1/8".

#### **CARRO P/ PRATOS**

Quantidade: 01



- Fabricado em estrutura de aço inox AISI 304 #18;
- Dimensões aproximadas de 955x480x900cm
- Com capacidade de 45 a 60 pratos por coluna.

#### **CARRO TRANSPORTE DE GN'S**

Quantidade: 02



- O esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 # 18;
- Para transporte de recipientes GN nas medidas de 610x730x1517 mm;
- Com 12 níveis de cantoneiras de 3/4" para suporte de GN 1/1 - 100 mm;
- Estrutura tubular de secção circular de diâmetro de 1 1/2";
- Assentado sobre 04 rodízios de 5", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava.

#### **CARRO PLATAFORMA DE 300KG**

Quantidade: 02



Carro plataforma com 2 rodas fixas e 2 rodas giratórias de 6". Medidas (Comp. x Larg. x Alt.): 1200 mm x 650 mm x 210 mm. Capacidade: 300 kg

#### **LACTÁRIO**

##### **AUTOCLAVE HORIZONTAL DIGITAL 54 LITROS PORTA DUPLA**

Quantidade: 01



- Tampa, flange, caldeira em aço inoxidável AISI 304-316 L
- fechamento central;
- guarnição de silicone;
- com 2 estágios, cm resistências elétricas em chapas blindadas;
- colocadas na câmara externamente, sobre as mesmas, material isolante elétrico 110 ou 220 volts, 2.100 watts, com fio e plug ligação;
- Com microprocessador digital;
- indicador de programa;
- temperatura;
- tempo de exposição da sequência;
- Altura 580mm x Largura 800mm x Profundidade 900mm. Peso 140 kg.

#### **ESPECIFICAÇÃO**

Potência Instalada 2 kW e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásica

### REFRIGERAÇÃO

#### MÓDULO REFRIGERADO 2500x700x900mm

Quantidade: 01



- Tipo gabinete revestido interno e externo em aço inoxidável AISI 304 # 20 liga 18.8;
- Tampo superior em aço inox AISI 304 # 18 liga 18.8;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Espelho posterior de 120 mm de altura em toda extensão;
- Com portas para receber GN 1/1 no sentido longitudinal;
- Com 05 níveis de cantoneiras por porta para prateleira;
- Todos os parafusos e acessórios metálicos devem ser em aço inox;
- Com 1 prateleira por porta;
- Com gavetas a esquerda;
- Compressor do circuito refrigerado embutido no corpo do gabinete;
- Sistema de refrigeração tipo hermético;
- Gás Refrigerante tipo R134a, R4074a, R413a, R417a e R07c;
- Termômetro digital;
- Temperatura interna de funcionamento -18°C a -20°C;
- Fechamento magnético das portas com fechadura e chave, com segredo unificado;
- Com pés em polipropileno com sapatas de nivelamento.

#### ESPECIFICAÇÕES

Potência instalada 1/3 HP e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásico

### MESAS

#### MESA LISA 1400x700x900mm

Quantidade: 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulação de altura em até 5 cm.

#### MESA COM 02 CUBAS (600x500x200mm) À DIREITA 2100x700x900mm

Quantidade: 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MESA COM 02 CUBAS (600x500x200mm) À ESQUERDA 2100x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MESA COM CUBA (400x500x200mm) À DIREITA 2100x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MESA COM CUBA (400x500x200mm) À ESQUERDA 2100x700x900mm**

Quantidade: 02



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MESA COM CUBA (600x500x200mm) À DIREITA 1500x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **PRATELEIRA PARA ESTOQUE - 920x450x1480mm**

Quantidade: 03



- Nível de prateleira regulável;
- Fixação da prateleira na estrutura com parafuso e porca de pressão;
- Contraventamento na lateral da prateleira;
- Pés niveladores em polipropileno;

- Estrutura tubular com diâmetro de 38mm x 1mm de espessura, com fechamento no topo com tampa em nylon preto;
- Em aço inox AISI 304 escovado, revestido em chapa #18 liga 18.8.

#### **CARRO PARA BANDEJAS**

Quantidade: 03



- Carro medindo: 880 mm x 640 mm x 900 mm.
- Totalmente em aço inoxidável AISI 304 # 18;
- Assentado sobre 04 rodízios celeron com 3.5" e 1.1/2" de face com trava no rodízio;
- Tubos arredondados;
- Com 03 níveis;
- Estrutura em aço inox tubular de 1 1/4"x1/8".

#### **LEGENDA SUBSOLO ELETROMECÂNICOS**

BALANÇA PLATAFORMA 500Kg

Quantidade: 01



- Balança de plataforma com coluna longa;
- Célula de Carga central totalmente eletrônica;
- Sobrecarga de até 100% da capacidade nominal;
- Fabricada em aço carbono ou inoxidável;
- Fornecida em chapa xadrez ou lisa;
- Indicador digital com LED ultra brilho;
- Alça de fixação do Indicador em Aço Inoxidável;
- Botões anatômicos para fixação da alça ao indicador;
- Pés em poliuretano articuláveis com regulagem de altura ou sistema de suspensão esférica.

#### **ESPECIFICAÇÃO**

Potência Instalada 1kW e Voltagem 220V

Instalação elétrica bifásico

#### **MESAS**

**MESA COM 02 CUBAS (600x500x200mm) À ESQUERDA 2100x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Tampo em aço inox AISI 304 #18 liga 18.8 fixado com parafusos soldados também de aço inox;
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

#### **MÓDULO TANQUE 1000x700x900mm**

Quantidade: 01



- Tipo esqueleto, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 #18 liga 18.8;
- Estrutura em aço inox, cantoneira de 1 1/4" x1/8";
- Com espelho posterior de 120 mm de altura em toda a extensão da parede;
- Contraventamento somente posterior e lateral de mesmo material com diâmetro de 1" e espessura 1 mm;
- Pés tubulares de secção circular de diâmetro 1.1/4" em aço inox AISI 304;
- Com sapatas de nivelamento em polipropileno com regulagem de altura em até 5 cm;
- Com válvula americana, registro de fecho rápido em PVC e mangueira flexível.

- Os descritivos dos equipamentos listados neste anexo se tratam de referência, sendo aceitos equipamentos com especificações superiores ou semelhantes.

/////

### ANEXO III

## REQUISITOS BÁSICOS DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

### 1. INTRODUÇÃO

**1.1.** O presente anexo tem por objetivo determinar parâmetros de Segurança e Medicina do Trabalho com relação à prestação de serviços pela empresa LOCADORA nas dependências do LOCATÁRIA sempre atendendo ao cumprimento da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho, e todas as suas atualizações, bem como as legislações complementares que regem a presente matéria. O cumprimento das legislações pertinentes a essa matéria, estará sob a coordenação do Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho (**SESMT**) da LOCATÁRIA.

### 2. OBRIGAÇÕES DA LOCADORA

**2.1.** A LOCADORA obriga-se a cumprir integralmente as presentes instruções no tocante a Segurança e Medicina do Trabalho, com o objetivo de proteger os funcionários de ambas as partes e demais bens e equipamentos próprios da LOCATÁRIA, sem qualquer restrição à supervisão do **SESMT**.

**2.2.** A LOCADORA obriga-se a cumprir e respeitar as determinações do presente documento e as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho vigentes no âmbito da LOCATÁRIA e, em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento das mesmas, ficando responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância das mesmas.

**2.3.** A LOCADORA obriga-se a ter implementado PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO - e o PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS -PPRA- aos seus empregados de acordo com o que estabelece a NR-7 e NR-9 aprovadas pela portaria 3.214 de 08 de junho de 1978. Em especial a LOCADORA deverá observar as adequações à NR 32, conforme o trabalho executado por seus empregados nas dependências da LOCATÁRIA.

**2.4.** A LOCADORA compromete-se a manter arquivado e à disposição, tanto da supervisão da LOCATÁRIA como por parte de fiscalizações oficiais, cópia da carteira de vacinação; com as seguintes vacinas: *hepatite B, gripe (influenza – H1N1), tríplice viral (sarampo, rubéola e caxumba – SRC) e dupla adulto (difteria e tétano – DT)* e a primeira via do ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL -ASO- dos seus empregados que vierem a operar neste contrato conforme previsto na NR-7 da Portaria já referida no item acima. Em especial o Programa de Vacinação deverá constar como item de adequação a NR 32, incluindo o resultado da soroconversão para Hepatite B.

**2.5.** A LOCADORA deverá encaminhar a Engenharia de Segurança do Trabalho da LOCATÁRIA uma relação contendo o nome, número total de funcionários que estarão operando no contrato, a respectiva divisão por turnos de trabalho, especificando, quantidade, sexo e idade dos mesmos, Ordem de Serviço (OS) dos funcionários e quando ocorrer substituição esta deverá ser igualmente informada. As informações deverão ser renovadas trimestralmente.

**2.6.** A LOCADORA deverá providenciar crachá de identificação, de uso obrigatório, para todos os funcionários que estiverem prestando serviço nas instalações da LOCATÁRIA, especificando o cargo ocupado pelos mesmos.

**2.7.** Todo primeiro dia útil do mês, a LOCADORA deverá enviar cronograma de atividades ordinárias ao setor da Engenharia de Segurança do Trabalho. Em caso de atividade extraordinárias, a LOCADORA deverá enviar cronograma compatível para ciência e programação de acompanhamento da Engenharia de Segurança do Trabalho, atividades estas, não mencionadas no item 8.

### **3. DESTAQUES SOBRE NORMAS REGULAMENTADORAS**

**3.1.** A LOCADORA deverá obrigatoriamente adotar as medidas de proteção previstas em todas as Nrs que forem aplicáveis ao seu processo de trabalho dentro das instalações da LOCATÁRIA.

### **4. ESCLARECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO**

**4.1.** É proibido fumar em toda área interna das unidades da LOCATÁRIA, Decreto 2018 de 01.10.96 que regulamenta a Lei 9294 de 15.07.96, nos termos do 4º do art. 220 da Constituição.

**4.2.** É proibido abrir válvula dos hidrantes, retirar mangueiras ou usá-las para qualquer finalidade sem prévio conhecimento e anuência da Engenharia de Segurança do Trabalho.

**4.3.** Os extintores de incêndio não devem ser retirados de seus pontos fixos sob nenhuma alegação, sem prévio conhecimento e anuência do Engenharia de Segurança do Trabalho.

**4.4.** Comunicar com antecedência à Engenharia de Segurança do Trabalho quaisquer intervenções que se fizerem necessárias para execução dos serviços no sistema de detecção, alarme e combate à incêndios, bem como realocação de equipamentos e periféricos.

**4.5.** Quando for necessária alteração de layout (pequenas obras) da área útil ocupada pela LOCADORA, esta deverá comunicar previamente a Engenharia de Segurança do Trabalho da LOCATÁRIA.

## **5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

**5.1.** A LOCADORA deverá fornecer e obrigar ao uso todos os Equipamentos de Proteção Individual que se fizerem necessários para a execução das tarefas correspondentes, com exceção aos itens constantes no item 5.6, que serão fornecidos pela LOCATÁRIA. A LOCADORA deverá observar os seguintes aspectos com relação à melhor adequação dos mesmos:

5.1.1. A seleção e adequação do EPI deverão seguir as recomendações da NR-6;

5.1.2. Ser de boa qualidade;

5.1.3. Possuir Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho e Certificado de Registro de Fabricante (que poderá ser solicitado pela Engenharia de Segurança do Trabalho da LOCATÁRIA a qualquer momento).

**5.2.** Os Equipamentos de Proteção Individual devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de higienização, devendo ser armazenados em local próprio, longe de qualquer outro material. O referido equipamento deverá ser fornecido gratuitamente ao funcionário.

**5.3.** A LOCADORA deverá ter documentado a entrega dos referidos Equipamentos aos seus funcionários, bem como fazer orientação (vide item 8) sobre a obrigatoriedade de seu uso.

**5.4.** A LOCADORA deverá manter nas instalações cedidas pelo LOCATÁRIA, estoque dos EPIs utilizados por seus funcionários, a fim de que não falte em caso de substituição por perda, extravio ou qualquer outro motivo.

**5.5.** A LOCATÁRIA reserva-se o direito de suspender o serviço, sem gerar qualquer ônus por tal interrupção, quando for detectado a falta do conjunto de EPIs necessários à execução do serviço.

**5.6.** A LOCATÁRIA deixará a disposição dos funcionários da LOCADORA os itens de proteção individual descartáveis que compõem suas instalações, nas atividades específicas que os demandam, a saber:

- Máscara descartável;
- Gorro descartável;
- Pro-pé descartável;
- Luva descartável;
- Avental descartável.

## **6. INSPEÇÕES DE SEGURANÇA**

**6.1.** É facultado à LOCATÁRIA, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, realizar inspeções periódicas nas instalações e execução de serviços da LOCADORA, com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais bem como as recomendações constantes deste Documento, ou ainda recomendações de caráter geral, sempre com o objetivo de cumprir a legislação vigente e evitar Acidentes de Trabalho ou Doenças Profissionais.

**6.2.** A LOCATÁRIA, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, poderá suspender qualquer trabalho no qual se evidencie risco iminente, ameaçando a integridade física de funcionários de ambas as partes, ou ainda que possa resultar em prejuízo material de grande monta para a própria LOCATÁRIA.

**6.3.** As irregularidades apontadas nas Inspeções devem ser sanadas pela LOCADORA, sob pena de sofrer suspensão do trabalho até que as mesmas sejam sanadas.

## **7. COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO**

**7.1.** Quando da ocorrência de Acidente de Trabalho, com funcionários da LOCADORA, estes deverão seguir o fluxo de acidente da unidade de labor, tanto para acidente biológico, não biológico e trajeto.

**7.2.** A LOCADORA deverá emitir a CAT - Comunicação de Acidente de Trabalho, e informar de imediato a Engenharia de Segurança do Trabalho.

**7.3.** Todo Acidente de Trabalho, com ou sem perda de tempo, deverá ser comunicado através de relatório ao SESMT da LOCATÁRIA, da maneira mais detalhada possível, na data de ocorrência do mesmo.

## **8. TREINAMENTOS E EDUCAÇÃO CONTINUADA**

**8.1.** Os funcionários da LOCADORA devem receber capacitação continuada, seguida de acompanhamento e avaliação (ênfase no uso de proteção individual e conhecimento de procedimentos operacionais) antes de iniciar as atividades nas dependências da LOCATÁRIA, para que a qualidade dos serviços seja sempre a mesma e para evitar Acidentes de Trabalho.

**8.2.** A LOCADORA deverá disponibilizar a relação de nomes e RG dos funcionários que prestarão serviços a LOCADORA em **até 07 dias corridos** da data de assinatura do contrato, para realização do treinamento de integração.

**8.3.** A LOCADORA deverá enviar atualização dos nomes de funcionários **sempre** que houver mudanças.

**8.4.** Os funcionários da LOCADORA devem receber treinamento em relação aos produtos químicos, como por exemplo: fumos metálicos, cola de contato, tinta, solventes, particulados sólidos de mercúrio nas lâmpadas fluorescentes e etc.

**8.5.** Em caso de trabalho em altura, a LOCADORA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-35, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

**8.6.** Em caso de trabalho em espaço confinado, a LOCADORA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-33, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

**8.7.** A LOCADORA deverá apresentar cópia do Programa de Treinamento, mencionado nos itens 8.1 e 8.2, bem como as atualizações que vier a fazer do mesmo, **observando os dispostos na NR 32.**

**8.8.** A LOCADORA deverá liberar seus funcionários para treinamento de integração na unidade de destino ou labor.

## **9. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**9.1.** A LOCADORA, que pelo número de funcionários não for obrigada a manter pessoal especializado em Segurança e Medicina do Trabalho, como previsto na NR-4, deverá designar profissional da área, para que uma vez por mês mantenha intercâmbio com o **SESMT** da LOCATÁRIA, sobre as ocorrências e possíveis sugestões para o bom desenvolvimento do trabalho.

**9.2.** Qualquer interrupção ou suspensão dos trabalhos, motivados pela não observância das instruções constantes neste Documento, não exime a LOCADORA das obrigações contratuais e penalidades constantes das cláusulas contratuais referentes a multa e prazos.

**9.3.** A LOCADORA deverá atender ao disposto no Quadro I da NR-5, da portaria 3214/78, e encaminhar ao **SESMT** da LOCATÁRIA cópia do edital de convocação e do calendário anual de reuniões da C.I.P.A.

**9.3.1.** Em caso de não enquadramento no Quadro I da NR-5, a LOCADORA deverá promover anualmente treinamento para o designado responsável pelo cumprimento do objetivo desta NR.

**9.4.** A LOCATÁRIA reserva-se o direito de fazer outras exigências com respeito a Segurança e Medicina do Trabalho, sempre que julgue necessário, para a proteção de funcionários e bens materiais de sua propriedade.

**9.5.** A LOCADORA deve obedecer às legislações pertinentes ao destino de Resíduos Sólidos, em especial a RDC 222/2018 da ANVISA e RDC 358/2005 do CONAMA, tendo inclusive PGRSS próprio, caso seja da área de saúde.

///////

**ANEXO IV**  
**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA**

Declaro que tomei ciência do disposto no item 2.4 do Ato Convocatório do Processo nº 030/2020, referente à contratação de empresa especializada para locação de equipamentos de cozinha hospitalar, o qual prevê que a simples participação, implica na aceitação de todas as condições estabelecidas no Ato Convocatório do Processo nº 030/2020 e seus Anexos.

Declaro ainda estar ciente que todos eventuais questionamentos acerca das condições previstas na minuta de contrato, deverão ser realizados antes do envio da proposta, tendo em vista que após aceite das condições não será permitida qualquer alteração das condições contratuais.

---

**Nome da Empresa**  
**CNPJ**  
**Procurador Legal**

///////