

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Processo licitatório para a aquisição de buffets aquecidos e refrigerados, cubas gastronômicas e balcões de apoio para a unidade do Hotel Sesc Araxá.



2. JUSTIFICATIVA


Para atendimento aos hóspedes e clientes internos nos serviços de alimentação (café da manhã e refeições) com qualidade e excelência, foi identificado a necessidade de refazer a ambientação do salão do restaurante do Hotel Sesc Araxá, trazendo desta forma, uma renovação do espaço, para tornar o ambiente mais agradável, funcional e confortável.


Foi proposto pelo Hotel e áreas técnicas, uma adequação do mobiliário dos serviços oferecidos pela restaurante (buffets e balcões de apoio) seguindo o conceito e elementos que caracterizem a unidade.

Desta forma, e visando trazer o diferencial do hotel para os clientes do Sesc em Minas, faz-se necessária a aquisição dos mobiliários descritos neste termo de referência, na tratativa de encontrar um equilíbrio entre a satisfação do cliente e a funcionalidade do restaurante.




3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	QTDE	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Buffet aquecido capacidade 5 gn's 1/1	<p>Buffet self service aquecido, para 05 GN's de 1/1;</p> <p>Tampo em granito (branco), corre bandeja dos 2 lados.</p> <p>Estrutura/cabeceira em aço inox escovado, suporte para GNs de 1/1 e ½ em aço inox;</p> <p>Revestido externamente em MDF laminado 15mm, cor madeira (claro) e aço inox escovado.</p> <p>Tampo de vidro temperado de no mínimo 8mm e protetor salivar com vidro temperado, de espessura mínima de 5mm; sustentado por tubos em inox.</p> <p>Iluminação por LED instalada no protetor salivar;</p> <p>Rodízios giratórios com trava.</p> <p>Controle de temperatura através de termostato, aquecimento em banho maria com resistência a seco.</p> <p>Medidas aproximadas (LxPxA) 188 x 94 x 132 cm</p> <p>Monofásico, 220V, temperatura: ~+30°C a +120°C.</p> <p>Frequência de 50/60Hz</p> <p>Potência aproximada: 3000 watts</p>	02	
2	Buffet refrigerado com capacidade para 6 gn's 1/1	<p>Buffet self service refrigerado, para 06 GN's de 1/1, com tampo em granito (branco) corre bandeja dos 2 lados.</p> <p>Estrutura/cabeceira em aço inox escovado, suporte para GNs de 1/1 e ½ em aço inox;</p> <p>Revestido externamente em MDF laminado 15mm, cor madeira (claro) e aço inox escovado.</p> <p>Tampo de vidro temperado de no mínimo 8mm e protetor salivar com vidro temperado, de espessura mínima de 5mm; sustentado por tubos em inox.</p> <p>Iluminação por LED instalada no protetor salivar;</p>	01	

		<p>Rodízios giratórios com trava. Controle de temperatura através de termostato Rodízios giratórios com trava. Sistema de resfriamento através de compressor acoplado e serpentina distribuída no fundo da caixa térmica Medidas aproximadas (LxPxA): 220 x 100 x 135 cm Monofásico, 220V temperatura: ~+2°C a +12°C. Frequência de 50/60Hz Potência: 600 watts</p>		
3	<p>Buffet refrigerado com capacidade para 3 gn's 1/1</p>	<p>Buffet self service refrigerado, para 03 GN's de 1/1, com tampo em granito (branco) corre bandeja dos 2 lados. Estrutura/cabeceira em aço inox escovado, suporte para GNs de 1/1 e ½ em aço inox; Revestido externamente em MDF laminado 15mm, cor madeira (claro) e aço inox escovado. Tampo de vidro temperado de no mínimo 8mm e protetor salivar com vidro temperado, de espessura mínima de 5mm; sustentado por tubos em inox. Iluminação por LED instalada no protetor salivar; Rodízios giratórios com trava. Controle de temperatura através de termostato Rodízios giratórios com trava. Sistema de resfriamento através de compressor acoplado e serpentina distribuída no fundo da caixa térmica Medidas aproximadas (LxPxA): 123 x 100 x 135 cm Profundidade aproximada: 6,5 cm Monofásico, 220V temperatura: ~+2°C a +12°C. Frequência de 50/60Hz Potência: 600 watts</p>	01	

4	Buffet refrigerado para sobremesa chapa lisa	<p>Buffet self service refrigerado, com pista fria rasa inteiriça (profundidade aproximada de 10cm), corre bandeja dos 2 lados.</p> <p>Estrutura/cabeceira em aço inox escovado, suporte para GNs de 1/1 e ½ em aço inox;</p> <p>Revestido externamente em MDF laminado 15mm, cor madeira (claro) e aço inox escovado.</p> <p>Tampo de vidro temperado de no mínimo 8mm e protetor salivar com vidro temperado, de espessura mínima de 5mm; sustentado por tubos em inox.</p> <p>Profundidade aproximada de 6,5 cm.</p> <p>Iluminação por LED instalada no protetor salivar;</p> <p>Rodízios giratórios.</p> <p>Sistema de resfriamento através de compressor acoplado e serpentina distribuída no fundo da caixa térmica</p> <p>Medidas aproximadas (LxPxA): 155 x 100 x 135 cm</p> <p>Monofásico, 220V, temperatura: ~+2°C a +12°C.</p> <p>Frequência de 50/60Hz</p> <p>Potência: 600w</p>	01	
5	Balcão de apoio liso com prateleira grande	<p>Módulo complementar para buffet self service; acabamento em MDF (claro) e aço inox escovado; tampo em granito (branco); fechado na frente e lados e porta de correr, prateleira em inox; Rodízios giratórios;</p> <p>Medidas aproximadas (LxPxA): 220 x 95 x 90 cm</p>	03	

6	Módulo de canto	Módulo complementar para buffet self service; acabamento em MDF (claro) e aço inox escovado; tampo em granito (branco); com três faces (nichos); Rodízios giratórios Acompanhando medidas dos demais módulos.	01	
7	Balcão Neutro para balança com prateleira	Módulo complementar para buffet self service; acabamento em MDF (claro) e aço inox escovado; tampo em granito (branco); com três faces fechadas (laterais e frente) e porta de correr; prateleira em inox; Rodízios giratórios de nylon com trava ou sapatas com regulagem; Medidas aproximadas (LxPxA): 90 x 95 x 90 cm	02	
8	Cubas com tampa 1/1 funda, em inox	Cuba gastronômica GN 1/1, com alças; 15 cm de profundidade – INOX 304 (530x325mm), em aço inoxidável (304); estampagem monobloco (sem solda); capacidade: 19,5l; com espessura da chapa: 0,6 mm; com tampa.	05	
9	Cubas com tampa 1/1 rasa, em inox	Cuba gastronômica GN 1/1, com alças; 10 cm de profundidade – INOX 304 (530x325mm), em aço inoxidável (304); estampagem monobloco (sem solda); capacidade: 13,0l; com espessura da chapa: 0,6 mm; com tampa.	25	

10	Cubas com tampa 1/2 funda, em inox	Cuba gastronômica GN 1/2, com alças; 10 cm de profundidade – INOX 304 (265x325mm), em aço inoxidável (304); estampagem monobloco (sem solda); capacidade: 5,9l; com espessura da chapa: 0,6 mm; com tampa.	10	
11	Cubas com tampa 1/2 rasa, em inox	Cuba gastronômica GN 1/2, com alças; 6,5 cm de profundidade – INOX 304 (265x325mm), em aço inoxidável (304); estampagem monobloco (sem solda); capacidade: 6,5l; com espessura da chapa: 0,6 mm; com tampa.	20	
12	Estufa para salgados	Estrutura de alumínio anodizado, com cobertura frontal com abertura frontal, vidro temperado curvo, com 04 bandejas em inox; umidificador; botão termostato para controle de temperatura; iluminação LED; cor: prata; base interna em aço inox; porta de correr transparente. Medidas aproximadas (CxPxAl): 62x33x33 cm; bandejas: 26x14x2,5cm	01	

4. DETALHAMENTOS DA ENTREGA

4.1 Entrega única.

4.2 Prazo de entrega: 40 dias corridos.

4.3 O prazo de entrega será contado da data de envio do Pedido ao Fornecedor. A empresa deverá realizar a confirmação de recebimento do e-mail em até 2 (dois) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.4 O produto deverá ser entregue devidamente protegido e embalado adequadamente contra danos de transporte e acompanhados das respectivas notas fiscais de fornecimento.

4.5 A entrega deverá ser agendada previamente com a CONTRATADA.

4.6 Os itens de 01 a 07 deverão ter os mesmos acabamentos e estrutura.

5. LOCAL DE ENTREGA

5.1 Hotel Sesc Araxá, localizada R. Dr. Edmar Cunha, 150 - Vila Santa Terezinha, Araxá - MG, 38183-296, em horário comercial.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 Responsabilizar por todas as despesas relativas à embalagem e entrega no local determinado.

6.2 Responsabilizar-se pelo transporte, carregamento e descarregamento no local designado pela CONTRATANTE, atentando-se também aos cuidados com o armazenamento dos produtos.

6.3 Responsabilizar integralmente pela entrega dos produtos.

6.4 Corrigir, total ou parcialmente, às suas expensas defeito ou incorreção dos produtos fornecidos.

6.5 Caso seja verificada alguma não conformidade nos produtos entregues, a Contratada será acionada para recolher e substituir no prazo indicado pelo Sesc em Minas. Todo o ônus do recolhimento e substituição é de responsabilidade da Contratada.

6.6 Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar ou impedir a conclusão do fornecimento, sugerindo as medidas cabíveis para sua regularização.

6.7 Disponibilizar preposto para representá-lo junto à CONTRATANTE a fim de tratar todos os assuntos relativos à execução do objeto deste instrumento.

6.8 A Contratada será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega.

6.9 Observar fielmente o disposto neste Termo de Referência e executar o fornecimento de acordo com as especificações e exigências descritas no mesmo, devendo arcar com todas as despesas necessárias ao completo cumprimento do objeto desta contratação.

6.10 A troca será efetuada mediante a devolução do produto avariado/não conforme

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Fiscalizar a execução do objeto, bem como as obrigações assumidas pela CONTRATADA, por meio de servidor denominado fiscal do contrato.

7.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, relativos à aquisição.

7.3 Disponibilizar à CONTRATADA o acesso ao local de entrega dos produtos.

7.4 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo e condições estabelecidos neste instrumento, após o ateste da respectiva nota fiscal.

7.5 Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, se necessário.

8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

8.1 No ato de entrega do objeto, o fornecedor deve apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento.

8.2 O fornecedor será responsável por transportar, carregar e descarregar os produtos e acondicioná-los nos locais indicados pelos responsáveis pelo recebimento.

8.3 O produto deve ser entregue em embalagem que contenha os dados de identificação, procedência e em conformidade com a legislação vigente pertinente ao produto.

8.4 O item deve estar embalado e acondicionado de forma que não prejudique ou danifique a qualidade do produto na entrega e transporte. A embalagem deve seguir as recomendações do fabricante.

8.5 A empresa deverá incluir em seu orçamento todas as despesas referentes a fretes, seguros, taxas, impostos e demais custos.

8.6 O produto entregue será recebido provisoriamente, na data da efetiva entrega.

8.7 O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade do produto entregue com as especificações constantes neste termo, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento provisório.

8.8 Caso seja verificada alguma inconformidade no produto entregue, o fornecedor será acionado para recolher e substituir ou reparar no prazo indicado pelo Sesc em Minas. Todos os custos decorrentes de substituição ou troca serão arcados pelo fornecedor.

8.8.1 O fornecedor terá prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição do produto, a partir da comunicação oficial feita pelo fiscal do contrato.

8.8.2 Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado de acordo com a data de emissão da nota fiscal, seguindo os seguintes critérios após o recebimento definitivo:

9.1.1 As Notas Fiscais emitidas entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente.

9.1.2 As Notas Fiscais emitidas entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente.

9.1.3 As Notas Fiscais emitidas entre os dias 26 e 05 do mês corrente, serão pagas no próximo dia 25.

9.2 A nota fiscal somente será liquidada após a conferência e aceite.

9.3 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

9.4 O pagamento deverá ocorrer exclusivamente por meio de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento.

9.5 Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na Nota Fiscal e deverão ser da mesma titularidade da CONTRATADA.

10. PENALIDADES

10.1 As condições de aplicação das penalidades serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

11.1. Menor preço por item

12. PROPOSTA DE PREÇOS

12.1 A Proponente deverá indicar na proposta o nome comercial/marca, registro no INMETRO (quando cabível), valor unitário e valor total do produto, conforme modelo de proposta.

13. RESCISÃO

13.1 O Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no instrumento contratual.

13.2 Além das hipóteses previstas na minuta contratual, o contrato poderá ser rescindido, sem que assista à CONTRATADA qualquer direito de indenização a qualquer tempo unilateralmente, pelo CONTRATANTE, sem a incidência de qualquer ônus ou multa, devendo o CONTRATANTE notificar a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 dias.

14. GARANTIA DOS PRODUTOS

14.1 A CONTRATADA deverá fornecer garantia de no mínimo 12 (doze) meses a partir do aceite definitivo.

14.2 É obrigação da CONTRATADA a reparação dos vícios verificados dentro do prazo de garantia do objeto, tendo em vista o direito assegurado pela Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

15. REAJUSTE

15.1 O Contrato poderá ser reajustado conforme as regras previstas na minuta contratual pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

16. VIGÊNCIA

16.1 Vigência do contrato: Conforme termos da Resolução 1593/24 do Sesc.

17. SUBCONTRATAÇÃO

17.1 A CONTRATADA poderá subcontratar apenas o serviço de transporte dos produtos.

18. GESTOR DO CONTRATO

18.1 Coordenação de Saúde / Nutrição

ANEXO II- MODELO DE PROPOSTA

Razão social:

Endereço:

CNPJ:

E-mail contato:

Telefone:

Responsável pela elaboração da proposta:

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Buffet aquecido capacidade 5 gn's 1/1	02			
2	Buffet refrigerado com capacidade para 6 gn's 1/1	01			
3	Buffet refrigerado com capacidade para 3 gn's 1/1	01			
4	Buffet refrigerado para sobremesa chapa lisa	01			
5	Balcão de apoio liso com prateleira grande	03			
6	Módulo de canto	01			
7	Balcão Neutro para balança com prateleira	02			
8	Cubas com tampa 1/1 funda, em inox	05			
9	Cubas com tampa 1/1 rasa, em inox	25			
10	Cubas com tampa 1/2 funda, em inox	10			
11	Cubas com tampa 1/2 rasa, em inox	20			
12	Estufa para salgados	01			

Os produtos ofertados deverão estar em conformidade com o termo de referência.

OBSERVAÇÕES:



Declaramos que estamos de acordo com O TERMO DE REFERÊNCIA, e com os seguintes itens:

1. No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
2. **Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da Concorrência.**
3. A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
4. O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **Sesc em Minas** decida não o contratar.
5. Dados para depósito em conta:

Nome do banco:	Nome da agência:	N.º da agência:	N.º da conta corrente:
----------------	------------------	-----------------	------------------------

.....de.....de

(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa