

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA/NUTRIÇÃO

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de equipamentos de cozinha/nutrição para as unidades executivas do Sesc Goiás.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição se justifica para que sejam substituídos os equipamentos que receberam laudo de perda total, ou que estão defasados e assim otimizar o serviço da cozinha e ainda para suprir a demanda do setor de Nutrição das Unidades Sesc Goiás.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	SANDUICHEIRA ESTRIADA ELÉTRICA COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	UND	01
2	PIPOQUEIRA INDUSTRIAL	UND	01
3	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 02 LITROS	UND	02
4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 08 LITROS	UND	01
5	CHAPA/GRILL ELÉTRICA COM PRENSA	UND	01
6	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 50 KG	UND	01
7	MICRO-ONDAS	UND	02
8	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	01
9	FRIGOBAR	UND	01
10	GELADEIRA FROST FREE	UND	01

SESC UNIVERSITARIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE



11	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 50 KG	UND	01
12	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS	UND	01
13	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 08 LITROS	UND	01
14	DESCASCADOR DE LARANJA	UND	01
15	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	UND	01
16	BATEDEIRA	UND	01
17	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	02
18	BALCÃO EXPOSITOR REFRIGERADO	UND	01
19	BALCÃO EXPOSITOR AQUECIDO	UND	01
20	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	UND	01

SESC PIRÊNÓPOLIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
21	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 50 KG	UND	01
22	BATEDEIRA	UND	01
23	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO	UND	01
24	FORNO COMBINADO ELÉTRICO 6 GNS	UND	01
25	MICRO-ONDAS	UND	02
26	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	01
27	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL ALTA ROTAÇÃO 2 LITROS	UND	01
28	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS	UND	02

SESO FAICALVILLE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
29	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 50 KG	UND	01
30	FRITADEIRA A GÁS	UND	04
31	SANDUICHEIRA LISA ELÉTRICA COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	UND	01
32	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS	UND	03
33	MICRO-ONDAS	UND	01
34	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	02

SESC CALDAS NOVAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
35	MODELADORA PARA MODELAR PÃES 50 CM	UND	02
36	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO COM CAPACIDADE DE 20 ESTEIRAS	UND	02
37	SANDUICHEIRA ESTRIADA ELÉTRICA COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	UND	04
38	MÁQUINA DE SORVETE	UND	02
39	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 250 KG	UND	02
40	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO	UND	03
41	PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22	UND	02
42	MICRO-ONDAS	UND	04
43	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 02 LITROS	UND	06
44	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LITROS	UND	04
45	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	06

46	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS DE 16 LITROS	UND	04
47	FORNO COMBINADO ELÉTRICO 20 GN'S.	UND	02
48	MÁQUINA VENDING MACHINE	UND	03

SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
49	MICRO-ONDAS	UND	01
50	SANDUICHEIRA ESTRIADA ELÉTRICA COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	UND	01

SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
51	MICRO-ONDAS	UND	02
52	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS	UND	02
53	CÂMARA FRIA COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO INTEGRADO	UND	01
54	FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS	UND	02

SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
55	FOGÃO COM 5 BOCAS E ACENDIMENTO AUTOMÁTICO	UND	01
56	MÁQUINA DE GELO – CAPACIDADE 50 KG	UND	01
57	PIPOQUEIRA INDUSTRIAL	UND	01
58	CARRINHO MULTIUSO CAFÊ/CHÁ COM 3 PRATELEIRAS	UND	01

59	CHAPA/GRILL ELÉTRICA COM PRENSA	UND	01
----	---------------------------------	-----	----

3.1. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA

3.1.1. SESC ANÁPOLIS

a) Sanduicheira Estriada Elétrica com Estrutura em Aço Inox

- Aquecimento através de resistências elétrica controladas por termostato;
- Punho do braço em material resistente ao calor;
- Pés fixos em borracha resistente e antiderrapante;
- Tensão de 220V;
- Medidas entre: 200 x 430 x 325 mm e 350 x 500 x 430 mm (A x P x L).

b) Pipoqueira Industrial

- Estrutura em aço inox, com portas e vitrines em vidro temperado;
- Medidas entre: 650 x 350 x 550 mm e 770 x 470 x 600 mm (A x P x L);
- Tensão de 220V;
- Frequência de 60 Hz e resistência blindada;
- Conter panela com tampa em inox e mexedor automático;
- Capacidade para 150g de milho de pipoca;
- Pés de borracha;
- Termostato para controle automático da temperatura;
- Lâmpada para iluminação interna.

c) Liquidificador Industrial 02 Litros

- Liquidificador industrial com motor de alta rotação;
- Possui estrutura e copo em aço inox;
- Capacidade de 2 litros;
- Conjunto hélice produzido em aço inox;
- Possui chave liga/desliga e função pulsar;
- Produto com selo de conformidade do INMETRO;
- Gabinete em aço inox escovado;
- Acoplamento com sistema de auto compensação;
- Tensão: 220V;
- Potência do motor: 800W a 1000W;
- Frequência: 50/60 Hz;
- Peso Líquido: 2 a 3kg;
- Rotação: 18000 RPM.

d) Liquidificador Industrial 08 Litros

- Liquidificador industrial com motor de alta rotação;
- Possui estrutura e copo em aço inox;
- Capacidade de 8 litros;
- Conjunto hélice é produzido em aço inox;
- Possui chave liga/desliga;
- Produto com selo de conformidade do INMETRO;
- Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo;
- Gabinete em aço inox escovado;
- Acoplamento com sistema de auto compensação;
- Tensão: 220V;
- Potência do moto: 0,5 CV;
- Frequência: 60 Hz;
- Peso líquido: 9 a 10kg;

- Rotação: 3.500 RPM.
- e) **Chapa/Grill elétrica com prensa**
 - Estrutura confeccionada em aço inox e pés em borracha;
 - Aquecimento de resistências elétricas blindadas;
 - Controle das resistências por termostato;
 - Com coletor de gordura;
 - Lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga;
 - Dimensões entre: 170 x 330 x 310mm e 330 x 430 x 500mm (A x L x P).
- f) **Máquina de Gelo – Capacidade 50kg**
 - Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;
 - Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;
 - O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
 - Tipo de gelo: gelo em cubos;
 - Pés emborrachados antiderrapantes;
 - Medidas entre: 60 x 40 x 54cm e 70 x 50 x 65cm (A x L x P);
 - Capacidade mínima do depósito: 6kg;
 - Gabinete em aço inox;
 - Tensão: 220V.
- g) **Micro-ondas**
 - Forno micro-ondas;
 - Capacidade entre 31 e 34 litros;
 - Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;
 - Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
 - Prato giratório;
 - Relógio;
 - Trava de segurança;
 - Tecla início rápido;
 - Tensão: 220V;
 - Garantia de 1 ano;
 - Cor: branco, preto ou cinza.
- h) **Freezer Horizontal 02 Portas**
 - Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;
 - Duas portas cegas;
 - Rodízio de pés;
 - Termostato;
 - Dreno de descongelamento;
 - Controle de temperatura externo;
 - Dupla função ded: refrigerador/freezer;
 - Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
 - Recuperação rápida de temperatura;
 - Tensão: 220V;
 - Cor: branco;
 - Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).
- i) **Frigobar**
 - Capacidade de armazenagem entre 76 e 80 litros;
 - Cor: branco;
 - Tensão: 220V;

- Prateleiras: sim;
- Porta latas: sim;
- Classificação energética: A;
- Pés com regulagem;
- Medidas entre: 45 x 60 x 55cm e 55 x 70 x 45cm (L x A x P);
- Garantia de 1 ano.

j) Geladeira Frost Free

- Capacidade de armazenagem total entre 310 a 375 litros;
- Duplex;
- Prateleiras retrateis;
- Gavetão de legumes;
- Pés niveladores;
- Tensão: 220V;
- Cor: branco;
- Garantia de 1 ano;
- Eficiência energética: A;
- Medidas entre: 165 x 60 x 60cm e 176 x 70 x 75cm (A x L x P).

3.1.2. SESC UNIVERSITÁRIO

a) Máquina de Gelo – Capacidade de 50kg

- Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;
- Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;
- O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
- Tipo de gelo: gelo em cubos;
- Pés emborrachados antiderrapantes;
- Medidas entre: 60 x 40 x 54cm e 70 x 50 x 65cm (A x L x P);
- Capacidade mínima do depósito: 6kg;
- Gabinete em aço inox;
- Tensão: 220V.

b) Liquidificador Industrial 04 Litros

- Liquidificador Industrial com motor de alta rotação;
- Corpo e copo em inox;
- Capacidade de 4 litros;
- Tampa em alumínio repuxado e polido;
- Conjunto hélice produzido em aço inox;
- Rotação: 22.000 RPM;
- Motor: 1/6 HP – 1200 WATTS – 50/60 Hz;
- Tensão: 220V.

c) Liquidificador Industrial 08 Litros

- Liquidificador industrial com motor de alta rotação;
- Possui estrutura e copo em aço inox;
- Capacidade de 8 litros;
- Conjunto hélice é produzido em aço inox;
- Possui chave liga/desliga;
- Produto com selo de conformidade do INMETRO;
- Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo;
- Gabinete em aço inox escovado;
- Acoplamento com sistema de auto compensação;

- Tensão: 220V;
 - Potência do moto: 0,5 CV;
 - Frequência: 60 Hz;
 - Peso líquido: 9 a 10kg;
 - Rotação: 3.500 RPM.
- d) Descascador de Laranja**
- Descascador de laranja com estrutura e engrenagens de metal;
 - Lâminas em aço inoxidável;
 - Regulagem de corte;
 - Base com protetores de borracha;
 - Manivela manual;
 - Acompanha morsa fixadora;
 - Medidas entre: 12 x 22 x 8cm.
- e) Multiprocessador de Alimentos Industrial**
- Multiprocessador em aço inoxidável;
 - Capacidade para processamento de cerca de 250kg de alimentos por hora;
 - 7 lâminas variadas com diferentes cortes e espessuras para fatiar, ralar, cortar e desfiar;
 - Conserva as propriedades nutritivas dos alimentos evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte;
 - Bocal largo para produção em grandes proporções;
 - Potência: 8000W;
 - Tensão: 220V;
 - Medidas entre: 520 x 290 x 520mm (A x L x P).
- f) Batedeira**
- Batedeira com 12 velocidades;
 - Duas tigelas plásticas com capacidade entre 4 e 5 litros;
 - Em torno de 3 batedores que permitem o preparo de massas leves, médias e pesadas;
 - Potencia: a partir de 500W
 - Tensão: 220V;
 - Medidas entre: 36 x 38 x 28cm e 41 x 50 x 41cm (A x L x P).
- g) Freezer Horizontal 02 portas**
- Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;
 - Duas portas cegas;
 - Rodízio de pés;
 - Termostato;
 - Dreno de descongelamento;
 - Controle de temperatura externo;
 - Dupla função ded: refrigerador/freezer;
 - Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
 - Recuperação rápida de temperatura;
 - Tensão: 220V;
 - Cor: branco;
 - Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).
- h) Balcão expositor refrigerado**
- Balcão expositor refrigerado para resfriamento e exposição de doces, bebidas, tortas, frios e outros alimentos que necessitem de armazenamento em temperatura abaixo de 10°C;
 - Vidros temperados;

- Iluminação interna;
- Termostato para controle de temperatura;
- Pés reguláveis;
- Tamanho máximo 90 cm de largura.

i) Balcão Expositor Aquecido

- Balcão expositor aquecido para aquecimento e exposição de salgados;
- Gabinete externo e interno em vidro temperado;
- Preferencialmente com bandejas;
- Pés reguláveis;
- Iluminação interna;
- Resistência blindada;
- Temperatura acima de 60°C, com regulador de temperatura;
- Tamanho máximo 90cm de largura.

j) Máquina de Lavar Louça

- Máquina de lavar louças com desempenho de 28 a 60 gavetas por hora;
- Ciclo de lavagem e enxágue de 60 a 130 segundos;
- Capacidade mecânica de 504 a 1080 pratos por hora;
- Baixo consumo de detergente e secante;
- Material em aço inox;
- Controles automáticos de nível de água e temperatura;
- Painel de comando com tecla liga/desliga;
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças;
- Fácil acesso interno para limpeza;
- Filtro de água externo removível;
- Motobomba de enxágue e aquecedor incorporados;
- Mínimo de três tempos de ciclos;
- Termômetros digitais de água de lavagem e enxágue;
- Sistema de segurança para abertura de porta;
- Tensão: 220V;
- Medidas: 600 x 620 x 845cm (L x P x A);
- Acompanha: 01 gaveta de pinos, 01 gaveta lisa, 01 suporte para talheres, mangueira de conexão de água no mínimo 2 metros, mangueira de esgoto de no mínimo 2 metros, cabo de conexão elétrica de no mínimo 2 metros, filtro de resíduos sólidos para a rede de água, no mínimo 2 anéis de vedação de dreno de reserva e manual de instruções. Instalação no local e garantia de no mínimo 1 ano.

3.1.3. SESC PIRENÓPOLIS

a) Máquina de Gelo – Capacidade 50kg

- Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;
- Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;
- O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
- Tipo de gelo: gelo em cubos;
- Pés emborrachados antiderrapantes;
- Medidas entre: 60 x 40 x 54cm e 70 x 50 x 65cm (A x L x P);
- Capacidade mínima do depósito: 6kg;
- Gabinete em aço inox;
- Tensão: 220V.

b) Batedeira

- Batedeira com 12 velocidades;
 - Duas tigelas plásticas com capacidade entre 4 e 5 litros;
 - Em torno de 3 batedores que permitem o preparo de massas leves, médias e pesadas;
 - Potência: a partir de 500W
 - Tensão: 220V;
 - Medidas entre: 36 x 38 x 28cm e 41 x 50 x 41cm (A x L x P).
- c) Fatiador de Frios Automático**
- Cortador de frios automático com estrutura em aço inox;
 - Tensão: 220V;
 - Monofásica;
 - Dispositivo de segurança;
 - Velocidade contínua de corte;
 - Lâmina com diâmetro de 350mm;
 - Potência nominal: 1200W;
 - Potência do motor: 0,5 CV;
 - Espessura de corte: 0-5mm;
 - Medidas entre: 550 x 600 x 600mm e 650 x 700 x 650mm (L x A x P);
 - Peso entre 48 e 52kg;
 - Garantia mínima de 1 ano.
- d) Forno Combinado Elétrico 6GNs**
- Forno combinado elétrico;
 - Potência acima de 10,5kW;
 - Medidas de altura do corpo de 850mm largura 1000mm e profundidade maior que 715mm;
 - Controle digital com funções de cozer, grelhar, assar, gratinar, banho-maria e aplicações à seco, combinado, vapor regulável e regeneração;
 - Painel de controle com display de informações de tempo e temperatura;
 - Tecla de função iniciar/parar;
 - Teclas de funções: regenerar, vapor regulável, seco e combinado;
 - Estrutura em aço inox;
 - Porta de vidro temperado;
 - Capacidade para 6GNs (1 x 1 x 65mm), compatível com as GNs de demais profundidades e grelhas;
 - Voltagem: 220V;
 - Garantia de no mínimo 1 ano.
- e) Micro-ondas**
- Forno micro-ondas;
 - Capacidade entre 31 e 34 litros;
 - Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;
 - Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
 - Prato giratório;
 - Relógio;
 - Trava de segurança;
 - Tecla início rápido;
 - Tensão: 220V;
 - Garantia de 1 ano;
 - Cor: branco, preto ou cinza.
- f) Freezer Horizontal 02 portas**
- Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;

- Duas portas cegas;
- Rodízio de pés;
- Termostato;
- Dreno de descongelamento;
- Controle de temperatura externo;
- Dupla função ded: refrigerador/freezer;
- Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
- Recuperação rápida de temperatura;
- Tensão: 220V;
- Cor: branco;
- Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).

g) Líquidificador Industrial 02 Litros

- Líquidificador industrial com motor de alta rotação;
- Possui estrutura e copo em aço inox;
- Capacidade de 2 litros;
- Conjunto hélice produzido em aço inox;
- Possui chave liga/desliga e função pulsar;
- Produto com selo de conformidade do INMETRO;
- Gabinete em aço inox escovado;
- Acoplamento com sistema de auto compensação;
- Tensão: 220V;
- Potência do motor: 800W a 1000W;
- Frequência: 50/60 Hz;
- Peso Líquido: 2 a 3kg;
- Rotação: 18000 RPM.

h) Líquidificador Industrial 06 Litros

- Estrutura e corpo em aço inoxidável;
- Capacidade de 6 litros;
- Conjunto de hélice produzido em aço inoxidável;
- Potência de 0,5CV/368W;
- Frequência: 60Hz;
- Voltagem: 220V;
- Medidas: 680 x 280 x 210 mm (A x L x P);
- Consumo: 0,36kW/h;
- Capacidade nominal do copo: 6 litros.

3.1.4. SESC FAIÇALVILLE

a) Máquina de Gelo – Capacidade 50kg

- Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;
- Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;
- O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
- Tipo de gelo: gelo em cubos;
- Pés emborrachados antiderrapantes;
- Medidas entre: 60 x 40 x 54cm e 70 x 50 x 65cm (A x L x P);
- Capacidade mínima do depósito: 6kg;
- Gabinete em aço inox;
- Tensão: 220V.

b) Fritadeira a Gás

- Fritadeira construída em aço inoxidável;
 - Proteção térmica interna;
 - Pés níquelados ajustáveis;
 - Equipada com válvula bloqueadora de gás;
 - Termostato interno de segurança;
 - Tanque de fritura que acompanha dois cestos em arame níquelado;
 - Tampa/escorredor incorporado em aço inoxidável;
 - Sistema de controle com contactoras de sistema água-sal/gordura ou óleo;
 - Capacidade média de 30 litros de óleo;
 - Aço inox AISI 304;
 - Medidas: 1,20 x 0,53 x 0,77m (A x L x P).
 - Peso: 125kg.
- c) Sanduicheira Lisa Elétrica com Estrutura em Aço Inox**
- Industrial;
 - Chapa lisa;
 - Simples;
 - Medidas entre: 43 x 30 x 11cm e 59 x 45 x 23cm (C x L x A);
 - Potência: 220V;
 - Dotada de botão acionador e indicador de temperatura.
- d) Liquidificador Industrial 04 Litros**
- Liquidificador Industrial com motor de alta rotação
 - Corpo e copo em inox;
 - Capacidade de 4 litros;
 - Tampa em alumínio repuxado e polido;
 - Conjunto hélice produzido em aço inox;
 - Rotação: 22.000 RPM;
 - Motor: 1/6 HP – 1200 WATTS – 50/60 Hz;
 - Tensão: 220V.
- e) Micro-ondas**
- Forno micro-ondas;
 - Capacidade entre 31 e 34 litros;
 - Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;
 - Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
 - Prato giratório;
 - Relógio;
 - Trava de segurança;
 - Tecla início rápido;
 - Tensão: 220V;
 - Garantia de 1 ano;
 - Cor: branco, preto ou cinza.
- f) Freezer Horizontal 02 portas**
- Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;
 - Duas portas cegas;
 - Rodízio de pés;
 - Termostato;
 - Dreno de descongelamento;
 - Controle de temperatura externo;
 - Dupla função ded: refrigerador/freezer;
 - Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
 - Recuperação rápida de temperatura;

- Tensão: 220V;
- Cor: branco;
- Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).

3.1.5. SESC CALDAS NOVAS

a) Modeladora para modelar pães 50cm

- Com pedestal;
- Corpo em aço SAE 1020;
- Gabinete fechado;
- Proteção de segurança;
- Retorno automático;
- Esteira transportadora para cilindro;
- Cilindros em aço SAE 1020 revestido em cromo duro;
- Rolamentos blindados;
- Potência do motor: 1/4CV;
- Tensão: 220V;
- Monofásica;
- Pés providos de rodízios;
- Medidas entre: 1110 x 720 x 750mm e 1200 x 680 x 690mm (A x L x C).

b) Câmara de fermentação com capacidade de 20 esteiras

- Pannel com controlador de funções;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Suporte para esteiras de 58 x 68cm;
- Confeccionado em aço inoxidável;
- Opção de refrigeração e aquecimento;
- Com rodízios resistentes;
- Tensão: 220V;
- Medidas entre: 2000 x 690 x 1300mm e 2200 x 800 x 1800mm (A x L x P).

c) Sanduicheira Estriada Elétrica com estrutura em aço inox

- Aquecimento através de resistências elétrica controladas por termostato;
- Punho do braço em material resistente ao calor;
- Pés fixos em borracha resistente e antiderrapante;
- Tensão de 220V;
- Medidas entre: 200 x 430 x 325 mm e 350 x 500 x 430 mm (A x P x L).

d) Máquina de Sorvete

- Três sabores individuais e dois sabores mistos;
- Três cubas refrigeradas;
- Sistema de conservação sem perda de temperatura;
- Controlador digital;
- Compressor hermético de baixa temperatura;
- Motor elétrico blindado;
- Estrutura e chaparia em aço inox;
- Tensão: 220V;
- De bancada;
- Medidas entre: 75 x 55 x 75cm e 90 x 65 x 80cm (A x L x P).

e) Máquina de Gelo – Capacidade 250kg

- Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;
- Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;

- O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
- Tipo de gelo: gelo em cubos;
- Pés emborrachados antiderrapantes;
- Medidas: 167 x 93 x 97cm (A x L x P);
- Capacidade do depósito: 250kg;
- Gabinete em aço inox;
- Tensão: 220V.

f) Fatiador de Frios Automático

- Cortador de frios automático com estrutura em aço inox;
- Tensão: 220V;
- Monofásica;
- Dispositivo de segurança;
- Velocidade contínua de corte;
- Lâmina com diâmetro de 350mm;
- Potência nominal: 1200W;
- Potência do motor: 0,5 CV;
- Espessura de corte: 0-5mm;
- Medidas entre: 550 x 600 x 600mm e 650 x 700 x 650mm (L x A x P);
- Peso entre 48 e 52kg;
- Garantia mínima de 1 ano.

g) Picador de Carne Inox, Boca 22

- Picador de carne inox boca 22;
- Composição: inox;
- Produção: 300kg/h
- Empurrador de alimentos: sim;
- Bandeja: sim;
- Voltagem: 220V ou bivolt;
- Potência nominal: 1104W;
- Potência do motor: 1,5CV;
- Sistema de proteção fixa e botão de parada rápida, em conformidade com as normas vigentes da NR-12;
- Garantia mínima de 12 meses;
- Socador plástico;
- Sistema de segurança quando o prato não estiver posicionado em seu lugar;
- Botões de emergência e liga/desliga;
- Cobertura e prato em aço inoxidável;
- Pés reguláveis;
- Medidas entre: 530 x 325 x 720mm e 400 x 300 x 780mm (A x L x P).

h) Micro-ondas

- Forno micro-ondas;
- Capacidade entre 31 e 34 litros;
- Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;
- Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
- Prato giratório;
- Relógio;
- Trava de segurança;
- Tecla início rápido;
- Tensão: 220V;
- Garantia de 1 ano;

- Cor: branco, preto ou cinza.
- i) **Liquidificador Industrial 02 Litros**
 - Liquidificador industrial com motor de alta rotação;
 - Possui estrutura e copo em aço inox;
 - Capacidade de 2 litros;
 - Conjunto hélice produzido em aço inox;
 - Possui chave liga/desliga e função pulsar;
 - Produto com selo de conformidade do INMETRO;
 - Gabinete em aço inox escovado;
 - Acoplamento com sistema de auto compensação;
 - Tensão: 220V;
 - Potência do motor: 800W a 1000W;
 - Frequência: 50/60 Hz;
 - Peso Líquido: 2 a 3kg;
 - Rotação: 18000 RPM
- j) **Liquidificador Industrial Basculante 25 Litros**
 - Liquidificador industrial basculante com motor de baixa rotação;
 - Estrutura e copo em aço inox;
 - Capacidade de 25 litros;
 - Formato em V do copo monobloco e basculante;
 - Conjunto hélice é produzido em aço inox;
 - Chave liga/desliga;
 - Produto com selo de conformidade do INMETRO;
 - Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo;
 - Tensão: 220V;
 - Potência do motor: 1,5CV;
 - Frequência: 60Hz;
 - Potência nominal mínima: 1550W;
 - Rotação: 3500RPM.
- k) **Freezer Horizontal 02 portas**
 - Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;
 - Duas portas cegas;
 - Rodízio de pés;
 - Termostato;
 - Dreno de descongelamento;
 - Controle de temperatura externo;
 - Dupla função ded: refrigerador/freezer;
 - Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
 - Recuperação rápida de temperatura;
 - Tensão: 220V;
 - Cor: branco;
 - Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).
- l) **Refresqueira com 2 Depósitos de 16 Litros**
 - 2 depósitos com capacidade para 16 litros em cada;
 - Capacidade total de 32 litros;
 - Cuba transparente e resistente a impactos;
 - Gabinete em aço inoxidável escovado, resistente a corrosão;
 - Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C;
 - Compressor hermético de refrigeração de alto rendimento, silencioso e baixo consumo de energia;

- Sistema de agitação por pás;
- Pés ajustáveis;
- Bico dosador;
- Certificado pelo INMETRO;
- Medidas entre: 40 x 65 x 45cm e 45 x 75 x 55cm (L x A x P).

m) Forno Combinado Elétrico 20 GNs

- Central de cocção pré-programada para 20 GNs 1x1x65mm;
- Preparação de alimentos através das funções assar com ar seco, grelhar, gratinar/corar, vapor combinado, assar com ar quente, regenerar alimentos prontos e descongelar;
- Temperatura de câmara varia de 30º a 300ºC de acordo com a configuração pré-definida do equipamento;
- Painel de comando touch screen (tela sensível ao toque);
- Possui diagnóstico de defeitos;
- Funções do menu inicial: TS, combinado, minhas receitas, esfriar forno, regeneração, higienização, sistema e sac;
- Sistema de cocção inteligente (TS) composto por um conjunto de oito categorias de alimentos onde o operador seleciona o tipo de alimento;
- Acabamento interno (grau de cocção – bem passado, mal passado e ao ponto);
- Acabamento externo (claro, médio ou escuro);
- Automaticamente, com base no resultado desejado e na temperatura interna do alimento, o equipamento estabelece tempos, compensando variação de carga e de tamanho das peças;
- Geração de vapor por caldeira com sistema automático de drenagem, com controle de saturação de vapor na câmara de 0 a 100%;
- Pode operar como um forno combinado programável com funções ar quente, vapor, vapor combinado, delta T, cocção noturna, cocção múltipla e steamer;
- Capacidade de programação de até 1000 receitas com 10 passos cada, de acordo com a configuração do equipamento;
- A cada fase é possível controlar a temperatura da câmara, nível de vapor, tempo ou temperatura de sonda;
- Função – delta T – controla a temperatura ascendente do forno conforme a temperatura interna do alimento;
- Cocção múltipla – permite a preparação de diversos pratos ao mesmo tempo;
- Cocção noturna – programação com temperatura baixa durante toda a noite;
- Sensor de núcleo multiponto para controle da temperatura interna dos alimentos;
- Integralmente construído em aço inoxidável;
- Forno livre de juntas por razões de higiene;
- Cantos arredondados;
- Proteção contra salpicos – sem derrames de água. Junta de forno encaixável;
- Sistema de direcionamento do ar para uma homogeneidade ideal;
- Chapa deflectora orientável de fecho rápido;
- Coletor de respingos dando em recipiente da porta, com ligação contínua para o dreno do forno;
- Iluminação do forno com lâmpadas de halogênio;
- Resistente a choques térmicos;
- Amplo visor frontal com vidro duplo/temperado;
- Pés do aparelho reguláveis em altura;
- Carro removível para GNs (equipamento de carga/descarga rápida);
- Possui programa para autolimpeza com 6 níveis de intensidade;

- Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização;
- Possui interface USB para transferência de dados para HACCP (análise de perigos e pontos críticos de controle);
- Higienização automática;
- Acompanha gaiola para 20 GNs;
- Voltagem: trifásico 380V;
- Medidas entre: 850 x 850 x 1900mm e 1100 x 1200 x 2200mm (L x P x A);
- Instalação no local com treinamento de utilização do equipamento e garantia mínima de 1 ano.

n) Máquina Vending Machine

- Máquina com tecnologia de venda automática de bebidas em lata e PET;
- Unidade de refrigeração de alta eficiência para baixo consumo de energia;
- Estética elegante em preto/prata com linhas modernas e organizadas;
- Teclado iluminado com luz LED;
- Recipiente e entrega do produto;
- Eletrônica de 16 BIT com 4MB de memória flash;
- Visor gráfico com 188 x 64 pixels;
- Voltagem: 220V;
- Frequência: 50Hz;
- Capacidade de 408 unidades de bebidas em latas e 62 garrafas PET 500mL;
- Suporte a interface MDB;
- Garantia de 1 ano;
- Medidas entre: 700 x 800 x 1700mm e 900 x 900 x 1900m (L x C x A).

3.1.6. SESC CAMPINAS**a) Micro-ondas**

- Forno micro-ondas;
- Capacidade entre 31 e 34 litros;
- Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;
- Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
- Prato giratório;
- Relógio;
- Trava de segurança;
- Tecla início rápido;
- Tensão: 220V;
- Cor: branco, preto ou cinza;
- Garantia de 1 ano.

b) Sanduicheira Estriada Elétrica com estrutura em aço inox

- Aquecimento através de resistências elétrica controladas por termostato;
- Punho do braço em material resistente ao calor;
- Pés fixos em borracha resistente e antiderrapante;
- Tensão de 220V;
- Medidas entre: 200 x 430 x 325 mm e 350 x 500 x 430 mm (A x P x L).

3.1.7. SESC CIDADANIA**a) Micro-ondas**

- Forno micro-ondas;
- Capacidade entre 31 e 34 litros;
- Painel de controle eletrônico de fácil manuseio;

- Funções descongelamento e cozimento pré-programado;
- Prato giratório;
- Relógio;
- Trava de segurança;
- Tecla início rápido;
- Tensão: 220V;
- Cor: branco, preto ou cinza;
- Garantia de 1 ano.

b) Liquidificador Industrial 04 Litros

- Liquidificador Industrial com motor de alta rotação
- Corpo e copo em inox;
- Capacidade de 4 litros;
- Tampa em alumínio repuxado e polido;
- Conjunto hélice produzido em aço inox;
- Rotação: 22.000 RPM;
- Motor: 1/6 HP – 1200 WATTS – 50/60 Hz;
- Tensão: 220V.

c) Câmara Fria com Sistema de Refrigeração Integrado

- Tensão: 220V;
- Medidas: 2,60 x 2,50 x 2,30 x 2,30 (A x L x P x C);
- Potência: 970W;
- Estrados e lâmpada interna;
- Cor: branca;
- Dotado de quadro externo de controle de temperatura, liga/desliga.

d) Freezer Horizontal 02 portas

- Capacidade de armazenagem de 510 a 546 litros;
- Duas portas cegas;
- Rodízio de pés;
- Termostato;
- Dreno de descongelamento;
- Controle de temperatura externo;
- Dupla função ded: refrigerador/freezer;
- Dobradiças reforçadas para suportar aberturas frequentes;
- Recuperação rápida de temperatura;
- Tensão: 220V;
- Cor: branco;
- Medidas entre: 1500 x 930 x 690mm e 1700 x 1000 x 800mm (L x A x P).

3.1.8. SESC CENTRO

a) Fogão com 5 Bocas e Acendimento Automático

- Fogão a gás;
- Forno autolimpante com capacidade média entre 86 a 96 litros;
- Bivolt;
- Com prateleiras do forno removíveis;
- Pés reguláveis;
- Medidas entre: 88 x 70 x 60cm e 100 x 80 x 65cm (A x L x P);
- Cor: branca ou inox.

b) Máquina de Gelo – Capacidade 50kg

- Máquina de gelo em cubos deve realizar um ciclo de autolimpeza todas as vezes que são religadas;

- Devem ser equipadas com filtro bacteriostático que elimina odores e sabores, e não permite a proliferação de bactérias;
 - O gelo em cubos deve apresentar aspecto bonito, puro e cristalino, em forma de dedais, ideal para bebidas e baldes;
 - Tipo de gelo: gelo em cubos;
 - Pés emborrachados antiderrapantes;
 - Medidas entre: 60 x 40 x 54cm e 70 x 50 x 65cm (A x L x P);
 - Capacidade mínima do depósito: 6kg;
 - Gabinete em aço inox;
 - Tensão: 220V.
- c) **Pipoqueira Industrial**
- Estrutura em aço inox, com portas e vitrines em vidro temperado;
 - Medidas entre: 650 x 350 x 550 mm e 770 x 470 x 600 mm (A x P x L);
 - Tensão de 220V;
 - Frequência de 60 Hz e resistência blindada;
 - Conter panela com tampa em inox e mexedor automático;
 - Capacidade para 150g de milho de pipoca;
 - Pés de borracha;
 - Termostato para controle automático da temperatura;
 - Lâmpada para iluminação interna.
- d) **Carrinho Multiuso Café/Chá com 3 Prateleiras**
- Estrutura em aço inox;
 - Prateleiras ajustáveis;
 - Com rodas sólidas;
 - Suportando no mínimo 272kg;
 - Medidas entre: 45 x 85 x 85cm e 50 x 100 x 100cm (L X P X A).
- e) **Chapa/Grill Elétrica com Prensa**
- Estrutura confeccionada em aço inox e pés em borracha;
 - Aquecimento de resistências elétricas blindadas;
 - Controle das resistências por termostato;
 - Com coletor de gordura;
 - Lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga;
 - Dimensões entre: 170 x 330 x 310mm e 330 x 430 x 500mm (A x L x P).

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento deste certame será feito pelo critério de **Menor Preço por Item**.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 5.1. A entrega dos produtos deverá ser realizada em parcela única, contados a partir do recebimento do PAF ou documento equivalente;
- 5.2. O prazo de entrega dos itens é de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir do recebimento do pedido pelo fornecedor;
- 5.3. Para o item 20 (vinte) Máquina de Lavar Louça a instalação deverá ser realizada em até 30 (trinta) dias após o prazo de entrega;
- 5.4. O prazo de vigência do contrato será de 65 (sessenta e cinco) dias corridos;
- 5.5. Os produtos deverão ser novos, de boa qualidade, entregues acondicionados em embalagens íntegras, lacradas e em perfeitas condições de uso;

- 5.6. O transporte do produto será de responsabilidade da contratada e deverá ser feito por pessoal devidamente uniformizado;
- 5.7. Toda a despesa de frete para retirada ou entrega dos equipamentos/bens patrimoniais será por conta da empresa contratada;
- 5.8. A confirmação de recebimento do produto ocorrerá após a conferência do mesmo e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, vedada a entrega de material com defeito ou com qualquer outro tipo de irregularidade que comprometa a integridade ou que impossibilite o uso;
- 5.9. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- 5.10. Diante de qualquer inconformidade relacionada à entrega, defeito de fabricação, qualidade dos produtos, desacordo com o solicitado no Item 3 "especificações técnicas", estes, serão devolvidos à empresa, e sua reposição deverá ocorrer sem cobrança de ônus, em até 7 (sete) dias úteis;
- 5.11. Enquanto não ocorrer a correção, a contratada será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência.

6. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51) – Item 3.1.1

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/nº, Bairro Jundiá. Anápolis/GO - CEP: 74110-180. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira)

6.2. Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – Item 3.1.2

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Universitária nº 1749 Setor Universitário, Goiânia-GO.

Horários de funcionamento: 7h às 16h (segunda à sexta-feira)

6.3. Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – Item 3.1.3

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua dos Pireneus nº45 Centro, Pirenópolis-GO – CEP: 72980-000. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira)

6.4. Sesc Façalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – Item 3.1.4

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Ipanema nº 1600 Setor Façalville, Goiânia-GO. Horários de funcionamento: 7h às 17h (segunda à sexta-feira)

6.5. Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444/0008-13) – Item 3.1.5

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaçal, nº 600, Bairro Turista. Caldas Novas/GO - CEP: 75.696-008. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira)

6.6. Sesc Campinas (CNPJ: 03.671.444/0003-09) – Item 3.1.6

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Rio Grande do Sul nº 123 – Setor Campinas, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: 7h às 16h (segunda à sexta-feira).

6.7. Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – Item 3.1.7

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida C-197 esq. Av. C-198 e Rua C-224, qd.498 lt.1/21, nº 812. JD. América. Goiânia/GO - CEP: 74610-100. Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira).

6.8. Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – Item 3.1.8

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua 15, esquina com a Rua 19 nº 268 - Centro. Goiânia, Goiás. CEP: 74030-090 Horários de funcionamento: 8h às 17h (segunda à sexta-feira).

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas;
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
 - 1. Cópia da cédula de identidade do representante legal;
 - 2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 8.1.1.A Contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades cabíveis previstas:

8.1.2. Cabe à contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

8.1.3. A Contratada deverá responder de forma imediata a todas as solicitações de contatos do contratante, seja presencial, telefone e e-mails;

8.1.4. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimentos de qualquer detalhe, deste Termo de Referência;

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO.

8.2.2. O Sesc reserva o direito de não receber o produto em caso de desacordo com as especificações estabelecidas no item 3 "especificações técnicas".

8.2.3. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

10. DA PROPOSTA

10.1. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, datada e assinada, obedecendo ao edital e seus anexos;

10.2. Marca, preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

10.3. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

10.4. Valor total que será expresso em real e por extenso;

10.5. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

10.6. Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo.

11. DAS PENALIDADES

11.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

11.1.1. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e

- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 11.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:
- a) Advertência;
 - b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 11.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.
- 11.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 11.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.
- 11.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 11.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 11.6. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.
- 11.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. Sesc Anápolis

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Assistente Administrativo III

Matricula: 6962 CPF: 016.947.341-45

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Assistente administrativo III

Matricula: 9583 CPF: 781.425.789-87

12.2. Sesc Universitário

Fiscal: Nathália Cordeiro de Siqueira
Assessor técnico III - Nutricionista

Matricula: 10858 CPF: 700.287.821-27

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza
Assistente administrativo III

Matricula: 2393 CPF: 775.763.141-68

12.3. Sesc Pirenópolis

Fiscal: Kamila Silva Pires
Assessor Técnico III - Nutricionista

Matricula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico

Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15

12.4. Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III - Nutricionista

Matricula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Henrique Neto Rodrigues
Assistente Administrativo III

Matricula: 10861 CPF: 701.888.841-73

12.5. Sesc Caldas Novas

Fiscal: Erika Neves da Costa

Suplente: Chefe de setor de Nutrição e Insumos

Matricula: 6842 CPF: 024.974.071-00
Suplente: Hylla Rannyela Ribeiro da Silva

Nutricionista
Matricula: 9347 CPF: 876.161.732-68

12.6. Sesc Campinas

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Assessor Técnico III - Nutricionista
Matricula: 6278 CPF: 707.514.471-53

Suplente: Luana Alves Maia
Auxiliar de Copa Cozinha
Matricula: 9055 CPF: 703.468.471-50

12.7. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca M. F. de Oliveira Duarte
Nutricionista
Matricula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Flávia Herrero de Matos Lemos
Coordenadora Administrativa e Financeira
Matricula: 4553 CPF: 770.492.841-49

12.8. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Assessor Técnico III - Nutricionista
Matricula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano
Assistente Administrativo IV
Matricula: 9875 CPF: 054.383.331-30

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Erika Neves da Costa
Chefe de setor de Nutrição e Insumos

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Karoline Rezende Borges

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Maria Rene Vaca Ramos

Chefe adjunta da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Chefe da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 10 de maio de 2022.