



## TERMO DE REFERÊNCIA - EQUIPAMENTOS

JUNHO/2022

**Coordenação: CONUT- Coordenação de Nutrição**

**RCMS: Nº 22/1027– Coordenação de Nutrição**

### **OBJETO**

Esse Termo de Referência tem como objeto a aquisição de Equipamentos novos, para atender e ampliar as demandas dos serviços de refeições, lanches e demais eventos nas Unidades de Alimentação e Refeição do Sesc DF e necessidade de ampliação da capacidade de armazenamento de insumos, recebidos pelo Mesa Brasil.

### **1. LOCAL**

Fornecer os Equipamentos nas Unidades de Alimentação do Centro de Atividades Sesc Ceilândia, Centro de Atividades Sesc Gama, Sesc Taguatinga Norte, Sesc Presidente Dutra, Edusesc Taguatinga Norte, Sesc Guará, Sede e Mesa Brasil, conforme tabela abaixo.

### **2. JUSTIFICATIVA**

Com o aumento significativo do número de refeições produzidas e comercializadas atualmente, pelas Unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc DF, aumento do número de doações recebidas pelo Mesa Brasil e a obsolescência e desgaste por uso e falta de peças, de alguns equipamentos, se faz necessário a aquisição de novos equipamentos para atender as atuais demandas e dar continuidade no processo produtivo, atendendo a clientela de acordo com os protocolos de comercialização de refeições e doações.

### **3. BENEFÍCIOS ESPERADOS**

- a) Otimizar o processo de produção e distribuição de refeições e lanches;
- b) Aumentar a capacidade de produção e armazenamento;

c) Melhorar a ergonomia para os nossos funcionários.

#### 4. QUANTITATIVOS DA CONTRATAÇÃO

RCMS	Item	Descrição	Imagem	Quantidade	Unidades para Entrega
RCMS 22/1027	01	<p><b>Fogão Industrial Aço Inox Baixa Pressão</b>            10 Bocas (5 Duplas E 5 Simples)            Medidas Totais: Grelha: 30x30cm;            Perfil entre Bocas: 8cm; Boca Dupla: 13cm; Boca Simples: 10cm;            Comprimento: 184,5cm;            Largura: 89cm; Altura: 80cm;</p> <p>Fogão a Gás.</p>		1 UN	1 GUARÁ
	02	<p><b>Micro-ondas MEO44 Branco 34L - 220v</b>  <b>Ficha Técnica</b>            Largura:53,9 cm            Altura: 30,0 cm            Profundidade: 42,4 cm            Peso: 15,3 kg            Voltagem: 220V            Potência: 1300.0 W</p>		3 UN	2EDUSESC TAGUATINGA NORTE 1 PRESIDENTE DUTRA
	03	<p><b>Forno Turbo Assador Elétrico De Bancada Com 4 Esteiras 35x35 2500W</b>            Informações Técnicas:</p>		6 UN	2 GUARÁ 1 GAMA 1 TAGUATINGA NORTE

	<p>Voltagem:220V</p> <p>Modelo:FT22</p> <p>Consumo:1,2Kw/h</p> <p>Potência da resistência: 2.500W</p> <p>Potência do motor: 1/30cv</p> <p>Temperatura máxima: 250°C</p> <p>Acompanha 4 esteiras de 35x35cm</p> <p>Possui iluminação interna de 35W</p> <p>Possui timer de até 120 minutos</p> <p>Possui controle de temperatura (50-250°C)</p> <p>Possui paredes com isolamento térmico</p> <p>Capacidade de produção</p> <p>20 pizzas por hora;</p> <p>96 cupcakes por horas;</p> <p>192 mini cupcakes por hora;</p> <p>96 pães de queijo por hora.</p> <p>Capacidade de cozimento:</p> <p>Pizzas: 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.</p> <p>Lasanhas: 20 a 30 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.</p> <p>Pão de queijo: 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem. A quantidade de pães de queijo dependerá do tamanho deles.</p> <p>Aproximadamente 20 unidades por bandeja.</p> <p>Carnes: entre 45 e 60 minutos, dependendo da espessura.</p>		<p>1 PRESIDENTE DUTRA</p> <p>1 CEILÂNDIA</p>
--	--	--	--

		<p>Aconselha-se envolver as carnes em papel alumínio para evitar que a gordura se espalhe pelo forno e dificulte a limpeza.</p> <p>Medidas do externas:</p> <p>Largura (frente): 60 cm</p> <p>Altura: 45 cm</p> <p>Comprimento (lateral): 49 cm</p> <p>Medidas internas:</p> <p>Largura (frente): 44 cm</p> <p>Altura: 33 cm</p> <p>Comprimento (lateral): 46 cm</p>			
	04	<p><b>Liquidificador industrial Basculante,</b> aço inox 220v. Capacidade. 25 litros. Dimensões (lxaxp): 40 x 117,5 x 52,5 cm. <b>Tensão:</b> 220V. <b>Potência do motor:</b> 1,5 cv.</p>		5 UN	<p>1 GUARÁ</p> <p>1 TAGUATINGA NORTE</p> <p>2 CEILÂNDIA</p> <p>1 PRESIDENTE DUTRA</p>
	05	<p><b>Batedeira Planetária Industrial Profissional 12 Litros Massa</b></p> <p>Acompanha os seguintes acessórios:</p> <p>BATEDOR RAQUETE utilizado para bater massas leves como bolos, biscoitos, glaces, bolinhos e outras desse segmento;</p> <p>BATEDOR ESPIRAL utilizado para bater massas pesadas com fermento como pão, pizzas, roscas, macarrão e outras desse</p>		1UN	<p>1 TAGUATINGA NORTE</p>

		<p>tipo;            BATEDOR GLOBO indicado para bater massas que exigem a incorporação de ar como, ovos, pão de ló, clara em neve, glaces, merengues, etc</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>-Capacidade: 12 Litros;</p> <p>-Motor: ½ Cv – 60 Hz – Monofásico;</p> <p>-Rotação: 6 (80 a 230 rpm);</p> <p>-Voltagem:220v;</p> <p>- Pintura Eletrostática anti-ferrugem;</p> <p>-Corpo em Aço Carbono;</p> <p>-Balde em Aço Inox;</p> <p>-Peso: 55 Kg;</p> <p>-Alavanca para as Velocidades;</p> <p>-Acompanha 03 tipos de batedores para diversas funções;</p> <p>-Botão de Emergência de Segurança para parada instantânea;</p> <p>-Fácil Limpeza;</p> <p>-Resistente ao uso intenso;</p>			
	06	<p><b>FREEZER HORIZONTAL DUAS PORTAS 546 LITROS:</b></p> <p>Freezer Horizontal duas portas com capacidade de 546 litros, gabinete interno em aço pré-pintado, garantindo maior resistência à corrosão por conta de sua pintura em esmalte epóxi.</p> <p>Peso: 68 kg</p> <p>Tensão/Potência: 220 V - 150 W</p> <p>Tipo: horizontal</p> <p>Cor: branco</p>		2UN	2 MESA BRASIL

		<p>Dimensões:</p> <p>Largura: 147,3cm</p> <p>Altura: 96 cm</p> <p>Profundidade: 78 cm</p>			
	07	<p><b>Balcão Térmico</b></p> <p>Módulo Aquecido em MDF Carvalho Hanover (Duratex); c/ tampo superior em granito Branco Dallas. acabamento do granito duplo reto, armário inferior, portas de correr e rodízios. Dimensão: 2300x900x850mm</p>		3UN	<p>1 GAMA</p> <p>1 TAGUATINGA NORTE</p> <p>1 CEILÂNDIA</p>
	08	<p><b>Balcão Refrigerado</b></p> <p>Módulo Refrigerado em MDF Carvalho Hanover (Duratex); c/ tampo superior granito Branco Dallas. acabamento do granito duplo reto, armário inferior, portas de correr e rodízios. Dimensão: 1400x900x850mm</p>		6UN	<p>2 GAMA</p> <p>2 TAGUATINGA NORTE</p> <p>2 CEILÂNDIA</p>
	09	<p><b>Balcão Neutro</b></p> <p>Módulo Neutro para apoio de pratos, em MDF Carvalho Hanover (Duratex); c/ tampo superior em Granito Branco Dallas, acabamento do granito duplo reto, 02 prateleiras e rodízios. Dimensão: 500x900x850mm</p>		3UN	<p>1 GAMA</p> <p>1 TAGUATINGA NORTE</p> <p>1 CEILÂNDIA</p>

10	<p><b>Balcão Neutro</b></p> <p>Módulo Neutro para Balança, em MDF Carvalho Hanover (Duratex); c/ tampo superior em granito Branco Dallas. acabamento do granito duplo reto, 2 prateleiras e rodízios.</p> <p>Dimensão: 1200x600x850mm.</p>		2UN	<p>1 GAMA</p> <p>1 CEILÂNDIA</p>
11	<p><b>Protetor Salivar</b></p> <p>AC PROTETOR SALIVAR PARIS - ILUMINAÇÃO LED 220V - 1200X630X520MM - VIDRO TERMOENDURECIDO/CURVO - AÇO DE CARBONO</p>		6UN	<p>2 GAMA</p> <p>2 TAGUATINGA NORTE</p> <p>2 CEILÂNDIA</p>
12	<p><b>Protetor Salivar</b></p> <p>AC PROTETOR SALIVAR PARIS - ILUMINAÇÃO LED 220V - 2200X630X520MM - VIDRO TERMOENDURECIDO/CURVO - AÇO DE CARBONO</p>		3UN	<p>1 GAMA</p> <p>1 TAGUATINGA NORTE</p> <p>1 CEILÂNDIA</p>
13	<p><b>REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 497 LITROS</b></p> <p>Refrigerador com termostato frontal, porta com vidro antiembaçante, iluminação em LED, prateleiras ajustáveis</p> <p>Ficha técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacidade Bruta: 572 litros</li> <li>- Capacidade Líquida: 497 litros</li> <li>- Controlador eletrônico inteligente: otimiza o sistema de refrigeração e apaga as luzes quando o ponto de venda está fechado.</li> <li>- Iluminação interna com lâmpadas LED:</li> </ul>		1UN	<p>1 EDUSESC TAG. NORTE</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porta com fechamento automático, com trava para carga:</li> <li>- Prateleiras suspensas e reguláveis: 1 grade base e 3 reguláveis.</li> <li>- Sistema Frost Free: não precisa descongelar seu equipamento.</li>   <li>- Voltagem: 220V.</li> <li>- Frequência: 60Hz</li> <li>- Faixa Temp.: +2C/+8C</li> <li>- Consumo médio: 132 Kwh/mês</li> <li>- Peso Líquido: 132kg</li> <li>- Peso Bruto - 140kg</li> <li>- Medida Gabinete interno: 149,5cm A x 55,5cm L x 67cm P</li> <li>- Medida Gabinete externo: 204,4cm A x 67,5cm L x 85cm P</li> <li>- Medida Gabinete embalado: 210cm A x 71cm L x 86cm P</li> </ul>			
	14	<p><b>Balança eletromecânica</b></p> <p><b>Capacidade: 300kg</b></p> <p><b>Divisão: 100g</b></p> <p><b>Plataforma: 80 x 80cm</b></p> <p>Balança eletrônica com redução mecânica na plataforma de pesagem</p> <p>Maior resistência para cargas pesadas</p> <p>Proteção da célula de carga contra impactos laterais</p> <p>Plataformas de maior dimensão com uma única célula de carga</p> <p>Baixíssimo custo de manutenção</p> <p>Coluna opcional</p> <p>Indicador com bateria (opcional)</p> <p><b>Indicador Digital</b></p>		5UN	<p>2 CEILÂNDIA</p> <p>1 MESA BRASIL</p> <p>1 TAGUATINGA NORTE</p> <p>1 PRESIDENTE DUTRA</p>

		<p>Características</p> <p>Caixa plástica ou inox</p> <p>Visor com displays luminosos vermelhos (LED) de 20mm e 6 dígitos</p> <p>Visor de cristal líquido (cinza) (LCD) para bateria</p> <p>Teclas de Zero, Tara e Imprime</p> <p>Capacidade programável de até 5 dígitos</p> <p>Tempo de estabilização menor que 3 segundos</p> <p>Busca automática de zero</p> <p>Tensão de alimentação: 110/220v - Bivolt Automático</p> <p>Alcance da Tara: até 50% da capacidade</p> <p>Fácil calibração (digital)</p> <p>Interface serial RS – 232</p>			
	15	<p><b>Luminária para Aquecimento</b></p> <p>LUMINARIA AQUECEDORA 110V - 200X600MM - PRETA</p>		3UN	3 Sede
	16	<p><b>Processador de alimentos 2.1l - 220v</b></p> <p>Policarbonato, Aço inoxidável</p> <p>Dimensões do produto: 19.5 x 23.5 x 41.5 cm; 4 g</p>		4UN	<p>1 CEILÂNDIA</p> <p>2 GAMA</p> <p>1 PRESIDENTE DUTRA</p>

	17	<p><b>Fogão Elétrico Fast Cook</b></p> <p>Medidas Totais: Altura: 7,30 cm / Largura: 48,50 cm / Profundidade: 27,00 cm / Peso: 3,00 kg.</p> <p>Especificações</p> <p>Técnicas: Acabamento: Inox / Consumo (kWh): 2 / Tensão/Voltagem - 110V /- 220V</p>		9UN	<p>2 CEILÂNDIA</p> <p>3 GAMA</p> <p>1 GUARÁ</p> <p>2 TAGUATINGA NORTE</p> <p>1 PRESIDENTE DUTRA</p>
	18	<p><b>Liquidificador Inox Alta Rotação 2L - 220V</b></p> <p>Descrição Técnica: LI2 Potência do Motor: 900W Frequência: 50-60Hz Tensão: 127V ou 220V Altura: 420.00 mm Largura: 200.00 mm Profundidade: 190.00 mm Peso Líquido: 2.17 kg Peso Bruto: 2.52 kg C. Fiscal: 85094010 Rotação: 18000 rpm Capacidade=até 2 litros</p>		3UN	<p>2 CEILÂNDIA</p> <p>1 PRESIDENTE DUTRA</p>
	19	<p><b>Refrigerador Vertical, Refrigeração de produtos em cozinhas industriais.</b></p> <p>Temperatura: + 1° a + 7°C</p> <p>Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada</p> <p>Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural</p> <p>Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis em arame trefilado com pintura eletrostática cor alumínio</p> <p>Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Revestido com Película Tipo Inox</p> <p>Revestimento Interno: Aço Inox 304</p> <p>Estrado em Pvc na Base</p> <p>Gabinete com rodízios</p> <p>Parte Frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar</p> <p>Construção do Gabinete: Monobloco</p> <p>Portas com sistema de trava e fechamento automático</p>		2UN	2 MESA BRASIL

		<p>Frente(mm): 1400          Profundidade(mm): 900          Altura(mm): 2010          Capacidade bruta(litros): 1421          Peso bruto(kg): 257          Frequência(Hz): 60 50 ou 60          Consumo kWh/dia(60Hz): 4,57</p>			
	20	<p><b>Placa Termoelétrica</b>          VT PLACA TERMOELÉTRICA -          70X57X7CM - EMBUTIR</p>		12UN	<p>3 GAMA          3 TAGUATINGA NORTE          3 CEILÂNDIA          3 SEDE</p>
	21	<p><b>Pista Refrigerada</b>          PR PISTA REFRIGERADA COLD -          1200X570X58MM - VIDRO          SERIGRAFADO PRETO - 220V -          EMBUTIR</p>		7UN	<p>2 GAMA          3 TAGUATINGA NORTE          2 CEILÂNDIA</p>
	22	<p><b>Forno Elétrico para Pizza em Aço Carbono</b>          Forno Elétrico para Pizza em Aço Carbono com Base em Cerâmica 30 cm, 1000 W de potência que assa em até 5 minutos. Pés antiderrapantes resistentes. Janela de visualização para monitorar o processo de cozimento sem dissipar o calor. Indicador de aquecimento. Controle de temperatura variável com opção manter aquecido. Com sistema de calor de cima e de baixo que aquecem o forno até 350°C.          220V</p>		4UN	<p>1 GUARÁ          1 GAMA          1 TAGUATINGA NORTE          1 CEILÂNDIA</p>

Os Itens **07, 08, 09, 10, 11 e 12** deverão ser adquiridos em um **único Lote**, para que possa ser mantida a padronização dos balcões referente a cor, perfeito encaixe, continuidade das linhas de servir e layout das unidades.



## **5. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

A empresa contemplada pelo fornecimento dos equipamentos deverá:

- Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega dos produtos nas Unidades de Alimentação e Nutrição solicitantes do Sesc DF e Mesa Brasil, conforme item 4 desse Termo;
- Deverá entregar os materiais em suas embalagens originais, sem violação e sem amasso.
- A instalação e testes dos equipamentos, que forem necessários, serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora, bem como a entrega técnica que deverá ser realizada por técnico habilitado, a ser disponibilizado por esta empresa;
- Durante a entrega técnica, o técnico responsável deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização, cuidados que o equipamento demandará e a garantia dos equipamentos.

## **6. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

Além de outras obrigações estipuladas neste Termo de Referência ou estabelecidas no Regulamento de Contratos do Sesc-DF e legislação complementar, constituem ainda, obrigações da Contratante:

- Cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;
- Fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor – PAF, via e-mail, onde constarão o produto e os quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;
- Facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local de entrega e disponibilizar funcionário responsável (nutricionista da unidade ou funcionário por ela designado) para recebimento dos produtos;
- Conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;
- Atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;



- Devolver à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida ou que estejam com alguma deformidade ou defeito que possam ser verificados no ato da entrega;
- Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos;

## **7. PRAZO DE ENTREGA**

O equipamento deverá ser entregue pela empresa contemplada em até 30 dias úteis após solicitação do Pedido ao fornecedor - PAF.

Responsável pela elaboração: Maria de Fátima F. Monteiro Paiva

Cargo: Assessora - Matrícula: 6100

Supervisionado: Sabrina Batista

Cargo: Coordenadora de Nutrição – Matrícula: 3094

**CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

**20/06/2022**