TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVOS

Destinam-se as Especificações Técnicas presentes, orientar e apresentar dados técnicos para aquisição de conjunto de câmaras frigoríficas de congelamento e resfriamento para armazenamento de carnes, laticínios e hortifrúti, com fornecimento e instalação de peças e componentes, para o almoxarifado do Hotel Sesc Porto Cercado.

2. LOCALIZAÇÃO

Os serviços deverão ser realizados no bloco do almoxarifado no Hotel Sesc Porto Cercado, distrito de Porto Cercado, distante 42 km do município de Poconé/MT.

3. JUSTIFICATIVA

Atualmente o almoxarifado do Hotel Sesc Porto Cercado possui uma câmara fria de congelados com aproximadamente dezenove anos de implantação, apresenta baixa eficiência no isolamento térmico dos painéis termo isolados e desgaste por vida útil nos equipamentos de refrigeração e demais acessórios, ocasionado alto índice de manutenção corretiva para manter o sistema em funcionamento.
É recomendável a aquisição e instalação de uma nova câmara fria para congelamento e resfriamento, obedecendo as normas vigentes da vigilância sanitária e prover maior capacidade para armazenamento de congelados, garantido maior segurança operacional e menor custo de manutenção.

4. NORMAS GERAIS

Deverão ser observadas na execução dos serviços todas as recomendações da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, exigências das concessionárias locais dos serviços públicos, especificações e recomendações dos fabricantes dos materiais, quanto à forma correta de aplicação e legislação vigentes, em nível Municipal, Estadual e Federal.

Serão obedecidas as seguintes normas:

- NBR 8545 – Execução de alvenaria sem função estrutural de tijolos e blocos cerâmicos
- NBR 16069 – Segurança em sistemas de refrigeração
- NBR 15627 – Condensadores a ar remotos para refrigeração
- NBR 15371 – Evaporadores tipo circulação forçada para refrigeração – Especificação, requisitos de desempenho e identificação.
- NBR 6494 – Segurança nos andaimes
- NBR 7195 – Cores para segurança
- NBR 7678 – Segurança na execução de obras de construção
- NBR 12543 – Equipamentos de proteção respiratório
- NR 18 – Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção

As normas mencionadas acima não excluem outras reconhecidas, desde que, concomitantemente:
a) assegurem qualidade igual ou superior
b) sejam mencionadas pelo Proponente na Proposta
c) sejam anexadas na Proposta

5. SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

5.1. SERVIÇOS PRELIMINARES

Deverá ser montado o canteiro de obras contendo containers para depósitos de materiais e ferramentaria.

Os restos de obras deverão ser descartados em container disponibilizado pelo Sesc em local indicado em planta de locação de canteiro de obras.

A CONTRATADA deverá proceder a desmontagem e armazenamento da câmara frigorífica atual em local indicado pela FISCALIZAÇÃO.

A CONTRATADA deverá proceder a preparação do ambiente para a instalação do novo conjunto frigorífico e seus acessórios.

5.2. INSTALAÇÃO DE NOVO CONJUNTO DE CÂMARA FRIGORÍFICA

A CONTRATADA deverá fornecer e instalar todos os componentes do conjunto frigorífico, inclusive instalações elétricas, compostas por quadros elétricos, circuitos de reserva, disjuntores, relés de sobre carga, chaves contactoras, rede de condutores elétricos, caixas de distribuição, dispositivos de comando e de proteção, conforme projeto executivo e seus anexos.

5.3. EQUIPE TÉCNICA

A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe técnica especializada, composta no mínimo por:

01 – Engenheiro Mecânico - Responsável Técnico

01 – Técnico de Refrigeração – Encarregado da Obra

01 – Técnico de Montagem

02 – Ajudantes

A CONTRATADA deverá comprovar a experiência profissional mínima de 02 (dois) anos de sua equipe técnica, com apresentação de cópia da carteira de trabalha de cada membro da equipe.

6. PROVA DE CAPACIDADE TÉCNICA

A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica operacional, devidamente registrada no CREA da região onde os serviços foram executados, contendo os seguintes quantitativos mínimos:

- Ter executado câmara frigorífica com área mínima de 15 m² para produtos alimentícios congelados (carnes)

- Ter executado câmara frigorífica com área mínima de 15 m² para produtos alimentícios refrigerados (hortifrúti/laticínios).

A licitante deverá apresentar prova de inscrição ou seu registro de seus responsáveis técnicos junto ao CREA da região a que estiver vinculada e que comprove a atividade da empresa com o objeto ora licitado.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

O orçamento executivo elaborado pela CONTRATANTE, prevê a aplicação de BDI diferenciado, sendo:

- BDI para equipamentos: 5,96%

- BDI para materiais: 11,96%

- BDI para serviços e insumos de obra: 24,5%

- Taxa relativa aos encargos sociais: 76,27%

A licitante deverá obedecer a taxa máxima de BDI apresentado pela CONTRANTE, no entanto, deverá elaborar seu orçamento com os encargos sociais conforme seu enquadramento tributário, tendo como limite máximo a taxa de encargos sociais apresentado.

A licitante deverá desenvolver seu orçamento conforme modelo das planilhas fornecidas no anexo III, devendo no ato da abertura da licitação fornecer CD contendo as planilhas do seu orçamento em arquivo compatível MS Excel 2013.

8. A CARGO DA CONTRATADA:

Será por conta da CONTRATADA todas as despesas, transporte, refeições, hospedagem, encargos sociais, ferramental, equipamentos, EPI'S e EPC'S.

A construção do canteiro de obras deverá estar de acordo com o layout de canteiro de obras fornecido pelo Sesc.

Todas as despesas decorrentes da visita técnica serão por conta do licitante.

Caso a licitante vier sagrar-se vencedora deste certame a mesma deverá no momento da assinatura do contrato apresentar ART de visita técnica devidamente registrada e quitada, conforme preconiza Art.1º e 2º da Lei nº 6496/77.

Disponibilizar equipe de profissionais técnicos habilitados, capacitados, orientados e treinados para sob a sua inteira responsabilidade e supervisão direta, executar os serviços em condições de segurança com qualidade.

Manter durante a execução dos serviços, o pessoal devidamente uniformizado e em boas condições de higiene e segurança, identificando-os com crachás, inclusive estar equipado com os equipamentos de proteção individual.

Sinalizar ou isolar convenientemente o local ou a área de trabalho, objetivando dar segurança aos seus funcionários, aos servidores do Sesc ou a terceiros, bem como adotar todas as medidas preventivas de acidentes recomendadas pela legislação vigente.

Deverão ser previstas todas as despesas com transportes horizontais e verticais ou quaisquer outros que sejam necessárias para a execução dos serviços.

Contribuições sociais de responsabilidade civil dos empregados.

9. A CARGO DA CONTRATANTE

Fornecimento de informações referentes ao presente Processo Licitatório e disponibilizar o local para a execução dos serviços.

Disponibilizar local adequado para os funcionários realizar as refeições, bem como, local para descanso.

Notificar a empresa CONTRATADA sobre qualquer irregularidade constada na execução dos serviços.

Efetuar o pagamento à CONTRATADA, conforme medição dos serviços e atesto da FISCALIZAÇÃO do Sesc Pantanal.

Disponibilizar documentos para abertura do CEI e Alvará da obra.

10. PRAZO

O prazo para a execução total dos serviços será de 60 (sessenta) dias

Observa-se que o prazo aqui reportado é para entrega integral e total execução dos serviços.

11. GARANTIA

O prazo de garantia deverá ser 01 (um) ano, contado a partir da data de aceitação pelo Sesc Pantanal.

A garantia deverá estender-se a fabricação e os materiais empregados, devendo abranger ainda os reparos e ou a substituição de peças e componentes danificados, sem ônus à CONTRATANTE, desde que não seja constatado a má utilização do equipamento ou a ocorrência de variações de tensão que excedam os padrões de tolerância.

12. CONSIDERAÇÕES GERAIS

A proposta orçamentária apresentada pela Contratada deverá incluir todas as despesas necessárias para se obter com eficiência o objetivo, referente aos custos de mobilização, desmobilização, encargos, taxas, hospedagem e ferramental.

Os preços da presente proposta são em regime de empreitada global, devendo constar os preços unitários, conforme planilha de preços a ser apresentada.

Deverá a licitante efetuar vistoria técnica para dirimir dúvidas que por ventura venham a ser encontradas, visitando o local dos serviços, ficando entendido que aceita todas as condições deste processo, não lhes cabendo no futuro o direito a reivindicações ou alegações quantos a realização dos serviços especificados.

Deverá ser efetuada a limpeza diária de modo que assegure a construção no sentido de organização.

A obra deverá ser entregue totalmente limpa e livre de resíduos de obras, lixo, material de construção, etc.

Serão efetuados, por conta da CONTRATADA, todos os retoques que se fizerem necessários ao acabamento final da obra.

Quaisquer danos causados a terceiros, oriundos da execução da obra, serão inteiramente responsabilidade da Contratada.

A CONTRATADA só poderá entregar a obra, depois que a Fiscalização constatar seu bom estado de construção e funcionamento.

Também deverá ser entregue o livro de ocorrências (Diário de Obras) à Fiscalização, devidamente preenchido e assinado.

Todos os materiais ora especificados serão previamente vistoriados antes de sua aplicação, pela Fiscalização e posteriormente liberados.

Os funcionários da obra deverão estar sempre usando capacetes e botas conforme recomendam as Normas de Segurança do Trabalho, além do uniforme que identifique os funcionários da Contratada, e demais acessórios de proteção individual exigíveis a cada função desempenhada.

No almoxarifado da Contratada deverá estar sempre a disposição uma maleta de pronto socorro para atendimento a eventuais emergências.

Quaisquer divergências que possam ocorrer entre os elementos técnicos que fazem parte desta obra ou condicionantes locais, deverão ser comunicadas imediatamente ao Sesc para que sejam tomadas as devidas providências.

Não será permitido a circulação de funcionários nas dependências do Hotel que possam interferir na convivência dos hóspedes.

As refeições serão realizadas em horário determinado pela administração do Hotel e serão feitas no restaurante dos servidores do Sesc, em local indicado Fiscalização.

Para o descanso dos funcionários será disponibilizado área de vivência utilizada pelos servidores do Sesc. Não será permitido a permanências de funcionários no interior da obra durante o horário de descanso.

13. **PAGAMENTO**

Os pagamentos serão realizados conforme medição da obra, mensalmente, conforme cronograma físico financeiro.

Serão exigidos os seguintes documentos para pagamento das medições:

- Laudo da medição autorizado pela Fiscalização;

- Relatório fotográfico;

- Planilha de medição;

- Cronograma Físico;

- Diário de obra devidamente preenchido e assinado pelas partes.

- Nota Fiscal;

- Guia de recolhimento do ISSQN, ou, destaque deste na Nota para retenção;

- Guia de recolhimento do GFIP, correspondente a mão de obra envolvida na execução contratual;

- Guia da GPS que corresponde a GFIP dos funcionários vinculada a matrícula CEI;

- ART devidamente registrada do engenheiro responsável pela execução da obra. Deverá ser apresentado na primeira medição.

14. ENTREGA DOS SERVIÇOS

Toda entrega, seja parcial ou integral dos serviços contratados deverá ser vistoriada e aprovada pela Fiscalização, devendo a Contratada comunicar de maneira antecipada, sua intenção de entrega, para o recebimento e sua respectiva programação de pagamento.

Todo pagamento será realizado pelo Sesc após aprovação e conformidade da entrega por parte da Fiscalização.