

## **TERMO DE REFERÊNCIA OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA UTILIZAÇÃO DA CAFETERIA NO MUSEU DO AMANHÃ.**

### **JUSTIFICATIVA**

O Museu do Amanhã será uma das âncoras do plano de revitalização da região portuária da cidade do Rio de Janeiro, que está sendo implantado no Píer Mauá na Região Portuária do Rio de Janeiro.

Um ambiente de experiências, um Museu de ciências diferente. As ciências aplicadas serão usadas para provocar no usuário a reflexão acerca do passado e dos fatores que incentivaram ou impediram certas configurações de futuro. Ao explorar variedades do amanhã, os usuários poderão conhecer seis grandes tendências que moldarão o mundo nas próximas cinco décadas: as mudanças climáticas; o crescimento da população e longevidade; o fortalecimento da integração e diferenciação de regiões, povos e pessoas; o aumento da diversidade de artefatos; a diminuição de biomas e a expansão do conhecimento.

Assim, considerando a importância do espaço e o grande fluxo de público visitante, o Museu do Amanhã oferecerá serviços de alto padrão de qualidade, bem como os serviços de cafeteria que atenderá todo público. Por esta razão faz-se necessária a contratação de empresa especializada em fornecimento de equipamentos para utilização na cafeteria do Museu do Amanhã.

### **1. DO OBJETO**

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada em fornecimento e instalação de equipamentos para utilização da Cafeteria no Museu do Amanhã, localizado na Praça Mauá, sem número . Região Portuária . Centro - Rio de Janeiro/RJ.

### **2. DO PRAZO CONTRATUAL**

**2.1.** O contrato vigorará pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por interesse das partes.

### **3. DA MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**3.1.** CARTA CONVITE, do tipo Menor Preço.

**3.2.** O presente Termo de Referência é composto dos seguintes documentos:

- a. Termo de Referência
- b. Anexo I . Declaração de Vistoria
- c. Anexo II . AP02\_OBRA E TOMADA
- d. Anexo III . AP01\_LAYOUT
- e. Anexo IV - AP03\_CORTES

#### **4. DO LOCAL DE ENTREGA E INSTALAÇÃO**

**4.1.** A entrega e instalação dos equipamentos deverá ser realizada nas dependências do Museu do Amanhã, localizado na Praça Mauá, sem número . Região Portuária . Centro - Rio de Janeiro/RJ, devendo ser previamente agendada utilizando como forma de comunicação oficial o e-mail [compras.mda@idg.org.br](mailto:compras.mda@idg.org.br) e telefone (21) 97167-1537 devendo ocorrer impreterivelmente até **09/10/2015**.

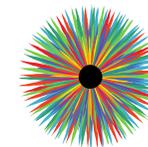
**4.2.** Os equipamentos deverão ser entregues e instalados de segunda a sexta-feira dentro do horário comercial de 9h às 18h.

#### **5. DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS**

**5.1.** Os equipamentos objetos do presente Termo de Referência, deverão seguir as especificações abaixo detalhadas, as quantidades informadas são apenas uma referência e poderão ser alteradas a critério do CONTRATANTE. O fornecedor deverá garantir o preço unitário apresentado na proposta que será elaborada independente da quantidade fornecida.

**5.2.** Para execução dos itens relacionados no quadro abaixo, a CONTRATADA deverá consultar as especificações do projeto elaborado, de acordo com os **Anexos III e AP01\_LAYOUT e IV - AP03\_CORTES**

ITEM	EQUIPAMENTO	QTDD	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
01	Forno Microondas Profissional Volume Médio	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta de vidro espelhada, acabamento em aço inox, puxador de alumínio</li> <li>• Tensão elétrica (V) 220V</li> <li>• Altura (mm)339</li> <li>• Largura (mm)589</li> <li>• Profundidade (mm)496</li> <li>• Altura do produto embalado (mm)385</li> <li>• Largura do produto embalado (mm)658</li> <li>• Profundidade do produto embalado (mm)509</li> <li>• Frequência (Hz)60</li> <li>• Peso líquido (kg)17.3</li> <li>• Peso bruto (kg)18.7</li> <li>• Capacidade 45L</li> </ul>
02	Sanduicheira elétrica dupla com chapa estriada	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade Nominal: 18 sanduiches</li> <li>• Potência(220v):5000W</li> <li>• Corrente(220v):22,7A</li> <li>• Altura:30cm / Largura:79cm / Profundidade:50cm.</li> <li>• Peso Líquido:23,4kg</li> <li>• Peso Bruto:25,2kg</li> <li>• Consumo(220v):2,5kw/h</li> </ul>
03	Forno elétrico para cozinha 360x295x440 mm	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voltagem 220v.</li> <li>• Corpo externo em aço inoxidável.</li> <li>• Corpo interno com revestimento easy-clean.</li> <li>• Termostato de precisão (50°C a 300°C).</li> <li>• 04 Resistências blindadas (2 sup.1200w e 2 inf.1200w).</li> <li>• 02 Chaves de controle da temperatura.</li> <li>• Porta removível de vidro cristal temperado.</li> <li>• Isolamento térmico total com lã de vidro.</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lâmpada interna com vidro protetor.</li> <li>• Bandeja para resíduos.</li> <li>• 01 Prateleira removível em 3 posições</li> <li>• Instalação elétrica certificada pelo INMETRO.</li> <li>• OBS: O gabinete externo vem protegido com uma película plástica (branca, azul ou transparente) de proteção e deverá ser retirada no momento do primeiro uso.</li> <li>• Potência: 2400 W</li> <li>• Volume: 46 litros</li> <li>• Altura: 295 mm</li> <li>• Largura: 360 mm</li> <li>• Profundidade: 440 mm</li> <li>• Peso líquido: 11,50 kg</li> <li>• Peso bruto: 13,80 kg</li> <li>• Consumo máximo à 300°C: 1,0 Kw/h</li> </ul>
04	Forno elétrico para cozinha 490x415x490 mm	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voltagem 220v.</li> <li>• Corpo externo em aço inoxidável.</li> <li>• Corpo interno com revestimento easy-clean.</li> <li>• Termostato de precisão (50°C a 300°C).</li> <li>• 04 Resistências blindadas (2 sup. 1200w e 2 inf. 1200w).</li> <li>• 02 Chaves de controle da temperatura.</li> <li>• Porta removível de vidro cristal temperado.</li> <li>• Isolamento térmico total com lã de vidro.</li> <li>• Lâmpada interna com vidro protetor.</li> <li>• Bandeja para resíduos.</li> <li>• 01 Prateleira removível em 3 posições</li> <li>• Instalação elétrica certificada pelo INMETRO.</li> <li>• OBS: O gabinete externo vem protegido com uma película plástica (branca, azul ou transparente) de proteção e deverá ser retirada no momento do primeiro uso.</li> <li>• Potência: 2400 W</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume: 46 litros</li> <li>• Altura: 415 mm</li> <li>• Largura: 490 mm</li> <li>• Profundidade: 490 mm</li> <li>• Peso líquido: 13,00 kg</li> <li>• Peso bruto: 15,00 kg</li> </ul> <p>Consumo máximo à 300°C: 1,0 Kw/h</p>
05	Máquina espremedora de laranja	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões: altura 678mm, largura 339mm, profundidade 387mm</li> <li>• Voltagem: 110-120V   220-230V</li> <li>• Consumo: 165 W</li> <li>• Peso: 29,5 Kg</li> <li>• Sistema de alimentação: automático</li> <li>• Capacidade do cesto: 1Kg   6 - 7 laranjas</li> <li>• Produção: 6 - 7 frutas por minuto</li> <li>• Sistema de segurança: Motor com proteção térmica e exibição de informações. Sensores detectam o posicionamento incorreto da tampa frontal, bandeja do filtro, tampa superior e bin, mostrado no visor. Sensor detecta se o motor pára e indicação aparecerá na tela.</li> </ul>
06	Vitrines expositoras (Frio)	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iluminação interna em LEDs.</li> <li>• Bandejas de fundo em aço inox.</li> <li>• 3 prateleiras em vidro reguláveis.</li> <li>• Modulação: 1 metro.</li> <li>• Acabamento disponível nas cores prata ou madeira</li> <li>• Dimensões: altura 1,25m, largura 0,78m e profundidade 0,54m</li> <li>• Expositor de Atendimento Refrigerado.</li> <li>• Sistema de refrigeração por ar forçado.</li> <li>• Unidade Condensadora acoplada.</li> <li>• Controlador eletrônico.</li> <li>• Visor frontal em vidro duplo incondensável.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para frios, tortas e doces.</li> <li>• Temperatura de trabalho: 2°C a 5°C.</li> <li>• Portas de correr com espelho interno.</li> </ul>
07	Vitrines expositoras (Quente)	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iluminação interna em LEDs.</li> <li>• Bandejas de fundo em aço inox.</li> <li>• 3 prateleiras em vidro reguláveis.</li> <li>• Modulação: 1 metro.</li> <li>• Acabamento disponível nas cores prata ou madeira</li> <li>• Dimensões: altura 1,25m, largura 0,78m e profundidade 0,54m</li> <li>• Expositor de Atendimento Aquecido.</li> <li>• Sistema de aquecimento por ar forçado.</li> <li>• Controlador eletrônico.</li> <li>• Para produtos aquecidos.</li> <li>• Temperatura de trabalho: 60°C a 65°C.</li> <li>• Portas de correr com espelho interno.</li> </ul>
08	Refrigerador horizontal 3 portas	03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, sendo a parte traseira em alumínio liso e internamente em alumínio liso, com as seguintes características:</li> <li>• Tampo em mármore branco (alterar com o fornecedor)</li> <li>• Unidade condensadora acoplada</li> <li>• Sistema de refrigeração por forçador de ar</li> <li>• Termocontrolador digital</li> <li>• Isolamento em poliuretano injetado</li> <li>• Com 03 prateleiras aramadas com pintura eletrostática branca, com regulagem de altura</li> <li>• Pés reguláveis</li> <li>• Tamanho da cabine 500mm</li> <li>• Dimensões: 2000x700x850mm</li> </ul>

09	Refrigerador horizontal 2 portas	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, sendo a parte traseira em alumínio liso e internamente em alumínio liso, com as seguintes características:</li> <li>• Tampo em mármore branco (alterar com o fornecedor)</li> <li>• Unidade condensadora acoplada</li> <li>• Sistema de refrigeração por forçador de ar</li> <li>• Termostato digital</li> <li>• isolamento em poliuretano injetado</li> <li>• Com 02 prateleiras aramadas com pintura eletrostática branca, com regulagem de altura</li> <li>• Pés reguláveis</li> <li>• Tamanho da cabine 350mm</li> <li>• Potência 450w</li> <li>• Dimensões: 1350x700x850mm</li> </ul>
10	Liquidificador inox copo vidro, alta rotação, 1,5 litros - silencioso	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potência do Motor: 0,5CV</li> <li>• Frequência: 50-60Hz</li> <li>• Tensão: 220V</li> <li>• Altura: 430.00 mm</li> <li>• Largura: 205.00 mm</li> <li>• Profundidade: 210.00 mm</li> <li>• Peso Líquido: 4.60 kg</li> <li>• Peso Bruto: 5.10 kg</li> </ul>
11	Batedeira Planetária com 10 velocidades e 3 batedores	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material/Composição: Metal</li> <li>• Velocidade 10 Velocidades</li> <li>• Capacidade da tigela/copo (em litros) 4,8 Litros</li> <li>• Característica do copo/tigela/tampa: Metal</li> <li>• Características dos batedores: 3</li> <li>• Recursos / Funções: Prepara massas leves e pesadas</li> <li>• Alimentação 220V Potência 300W (220V)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo (Kw/h) 0,18Kw/h</li> <li>• Cor: Vermelha</li> <li>• Conteúdo da embalagem: 1 Batedeira planetária, tigela inox, batedor gancho, batedor fuet, batedor páplana, protetor anti respingo e manual do fabricante</li> <li>• Dimensões aproximadas do produto - cm (AxLxP)35,3x22x35,8cm</li> <li>• Peso aproximado do produto . Kg9,3kg</li> </ul>
12	Freezer vertical (01 porta)	01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta com fechamento automático</li> <li>• Design arredondado</li> <li>• Equipamento com dupla ação: refrigerador e conservador de congelados</li> <li>• Prateleiras suspensas e reguláveis</li> <li>• Puxador Embutido</li> <li>• Veneziana reforçada</li> <li>• Capac. Bruta 539 litros</li> <li>• Largura 675mm</li> <li>• Altura 1862mm</li> <li>• Profundidade 850mm</li> <li>• Peso Líquido 118kg</li> <li>• Voltagem 220V</li> <li>• Faixa Temp. 2 a 8°C e -15 a -18°C</li> <li>• Capacidade Líquida 539 litros</li> <li>• Largura do Gabinete Interno 555mm</li> <li>• Altura do Gabinete Interno 1380mm</li> <li>• Profundidade do Gabinete Interno 670mm</li> <li>• Tensão / Frequência 220V / 50Hz e 60Hz</li> <li>• Faixa de Temperatura °C 2 a 8°C e -15 a -18°C</li> </ul>

## **6. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**6.1.** O fornecimento dos equipamentos será acompanhado e fiscalizado por um funcionário designado pelo IDG e pela Fazenda Culinária ao qual compete acompanhar, conferir e avaliar o fornecimento, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CONTRATADA.

## **7. DO PRAZO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

**7.1.** O pagamento será realizado no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da(s) data(s) da(s) instalação dos equipamentos, e recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente.

**7.1.1.** Qualquer atraso ocorrido na apresentação da nota fiscal/fatura por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

## **8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**8.1.** A CONTRATADA, além do fornecimento e instalação dos produtos, obriga-se a:

**8.1.1.** Fornecer e instalar dentro do prazo acordado os respectivos produtos relacionados neste Termo de Referência nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE;

**8.1.2.** Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos produtos e serviços fornecidos, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua comercialização;

**8.1.3.** Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Fornecimento, preposto(s) que tenha(m) poder(es) para resolução de possíveis ocorrências durante fornecimento dos itens contratados;

**8.1.4.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

**8.1.5.** Responsabilizar-se pela equipe alocada na instalação e nos trâmites de segurança do trabalho requisitados pelo local;

**8.1.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições que culminaram em sua habilitação;

**8.1.7.** Manter os seus empregados identificados por crachá quando do fornecimento dos equipamentos e instalação.

## **9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

**9.1.** O CONTRATANTE obriga-se a:

- 9.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 9.1.2. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 9.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela LICITANTE VENCEDORA, quando necessários ao fornecimento dos equipamentos;
- 9.1.4. Expedir Autorização de Fornecimento no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a divulgação do vencedor da presente CARTA CONVITE;
- 9.1.5 Solicitar a substituição dos equipamentos que apresentarem defeitos de fabricação durante a verificação de conformidade e/ou no decorrer de sua utilização.

## **10. DAS PENALIDADES**

**10.1.** A inexecução total ou parcial do contrato sujeitará a contratada às seguintes penalidades, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

- a) Notificação;
- b) Advertência;
- c) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Contratação, devendo ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

## **11. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**11.1.** Estará habilitada a participar deste procedimento de seleção toda e qualquer sociedade empresária do ramo, conforme CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas), que atendam às exigências mínimas contidas no presente Termo de Referência.

**11.1.1.** Os interessados deverão, obrigatoriamente, realizar uma visita técnica ao local. O agendamento desta visita deverá ser feito por e-mail dirigido ao Setor de Compras do IDG através do seguinte endereço eletrônico: [compras.mda@idg.org.br](mailto:compras.mda@idg.org.br).

**11.1.2.** Eventuais dúvidas deverão ser esclarecidas por escrito através do mesmo endereço de email do Setor de Compras indicado no item anterior, cabendo ao IDG apresentar resposta da mesma forma no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Posteriormente todos os esclarecimentos adicionais serão divulgados no site para que todos os interessados no presente Termo de Referência possam ter acesso às informações.

**11.1.3.** Poderão participar desta CARTA CONVITE os interessados que atenderem a todas as exigências deste Termo de Referência, inclusive quanto à documentação.

**11.1.4.** Ficarão impedidas de participar entidades que não possam ceder mão de obra em regime de subordinação previsto no art. 3º da Consolidação das Leis do Trabalho e,

consequentemente, não possam assegurar aos trabalhadores prestadores de serviços todos os direitos sociais, trabalhistas e previdenciários estabelecidos no art. 7º da Constituição Federal.

**11.1.5.** É vedada a subcontratação de outra empresa para prestação dos serviços contratados.

**11.1.6.** O IDG julgará e classificará as propostas até o dia **29 de setembro de 2015**, de acordo com a coerência do conjunto dos itens necessários para o objeto do contrato.

## **12. RECEBIMENTO DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS**

**12.1** As propostas deverão ser entregues e protocoladas na Biblioteca Parque Estadual - BPE, localizada na Avenida Presidente Vargas, 1.261, Centro, Rio de Janeiro/RJ, em envelopes lacrados, com a apresentação da Declaração de Visita Técnica Obrigatória, **até o dia 28 de setembro de 2015 às 17h 30min.**

**12.1.1.** A Documentação para Habilitação, a Proposta Técnica e a Proposta de Preço serão apresentadas **em três envelopes distintos, fechados e indevassáveis**, formando um conjunto único, a saber:

- ENVELOPE Nº 1 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO;
- ENVELOPE Nº 2 - PROPOSTA TÉCNICA;
- ENVELOPE Nº 3 . PROPOSTA DE PREÇO.

**12.1.2.** No anverso de cada envelope deverá constar nome e endereço da empresa, Objeto do Termo de Referência, nº e título do envelope, considerando os seguintes títulos: (i) Documentação para Habilitação; (ii) Proposta Técnica; e (iii) Proposta de Preço.

**12.1.3.** As propostas, também, deverão ser apresentadas em meio digital com a disponibilização de um CD, com o arquivo gravado, nos mesmos envelopes utilizados para a entrega das vias impressas (envelope 2 - proposta de técnica e envelope 3 - proposta de preço).

### **12.2 Da Documentação para Habilitação (ENVELOPE Nº 1):**

**12.2.1.** O proponente deverá apresentar junto com a sua proposta, em envelope separado e lacrado, a seguinte documentação:

- a) Ato constitutivo da pessoa jurídica;
- b) Comprovante de Inscrição e Situação Cadastral . CNPJ;
- c) Inscrição estadual e/ou municipal;

- d) Certidão Negativa, ou positiva com efeito negativo, de Débitos Tributários Mobiliários ou Fazendários, ou da Dívida Ativa do Estado ou do Município, dependendo do objeto a ser contratado;
- e) Certidão Conjunta Negativa, ou positiva com efeito negativo, de Regularidade Fiscal Federal . emitida pela Receita Federal/PGFN;
- f) Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- h) Relação de empresas onde tenha prestado o tipo de serviço objeto da presente Carta Convite;
- i) Declaração de no mínimo duas empresas, atestando a realização dos serviços prestados e/ou atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados;
- j) Declaração de Visita Técnica Obrigatória de acordo com o modelo anexo (Anexo I) que deverá conter a assinatura de um dos membros do contratante.

### **12.3 Da Proposta Técnica (ENVELOPE Nº 2):**

**12.3.1.** O Envelope nº 2 será constituído pela Proposta Técnica que deverá ser apresentada em 1 (uma) via e não deverá apresentar aspectos financeiros. A proponente que não cumprir esta instrução terá sua proposta desclassificada.

**12.3.2.** A proposta técnica deverá conter o nome e assinatura do responsável pela empresa em sua parte final, bem como devem ser rubricadas todas as folhas, pelo representante legal.

**12.3.3.** A proposta técnica deverá descrever a Metodologia que será adotada pela proponente para desenvolvimento das entregas objeto do presente Termo de Referência.

### **12.4. Da Proposta de Preço (ENVELOPE Nº 3):**

**12.4.1.** A proposta de preço deverá conter as seguintes informações:

- a) Nome e assinatura do responsável pela empresa em sua parte final, bem como devem ser rubricadas todas as folhas, pelo representante legal;
- b) Preço em moeda nacional, com duas casas decimais, escrito em algarismo e por extenso, compatíveis com os preços correntes no mercado;
- c) Preços unitários e totais de todos os itens que compõem o objeto, com duas casas decimais, escritos em algarismos e por extenso. Em caso de divergência entre os preços unitários e os totais, prevalecerão os primeiros e entre os valores em algarismos e os expressos por extenso, serão levados em conta estes últimos;



- d) Planilha de composição de custo para todos os equipamentos e serviços;
- e) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo. As propostas que omitirem os prazos de validade das mesmas serão entendidas como válidas pelo período supracitado;
- f) Declarar que conhece todos os dados dos serviços e dos equipamentos para a execução do objeto contratado;
- g) Apresentar os seguintes dados da Empresa: Razão Social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ/MF, e-mail (se houver), banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento.

**12.4.2.** Será desclassificada a proposta em desacordo com os termos deste Termo de Referência, a que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente, ou a que consigne valores excessivos ou manifestamente inexequíveis.

**12.4.3.** A proposta deverá apresentar preços correntes e de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou custo financeiro, devendo incluir todas as despesas, tais como tributos, seguros e demais custos incidentes sobre o objeto contratado, sendo considerados como inclusos esses preços independentemente de declaração da Empresa Proponente.

## ANEXO I - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Ref: CARTA CONVITE nº 11/2015

O INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO . IDG, para os fins do disposto no Termo de Referência competente à CARTA CONVITE em epígrafe, vem por meio deste atestado de visita técnica, declarar que a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº .....enviou representante credenciado, a fim de inspecionar o local onde será executado o objeto descrito a fim de coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada. A Empresa ..... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ..... declara expressamente que efetuou todo o levantamento necessário para execução dos serviços da CARTA CONVITE nº õ ...../2015.

Rio de Janeiro, ..... de .....de 2015.

**INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO - IDG**