

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0131/2022 – PROCESSO Nº 004005-03702**

**1. OBJETO**




Licitação para aquisição de equipamentos de cozinha para unidades da Capital e Região Metropolitana.

**2. JUSTIFICATIVA**

O presente termo de referência contempla a aquisição de equipamentos de cozinha, para composição dos diversos espaços de alimentação do Sesc na capital e região metropolitana, especificamente: lanchonete do Sesc Tupinambás (para complemento dos itens não entregues do último certame e de outros, compatíveis com a operação da saladeria), copa de funcionários (Unidades móveis, Espaço conviver do edifício Sede e Sesc Mesa Brasil Central), copa de apoio dos hotéis (Sesc Contagem e Sesc Venda Nova) e copa da cafeteria Sesc Palladium.

Os quantitativos foram dimensionados com base na demanda das unidades supracitadas.

**3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

ITEM	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	QTDE	IMAGEM ILUSTRATIVA
01	Forno elétrico de bancada	Estrutura fabricada em aço inoxidável. Composta por quatro assadeiras (prateleiras) de medidas aproximadas de 35x35cm. Porta em vidro temperado, com temporizador e termostato para controle de temperatura. Voltagem: 220v. Potência de até 3000Kw. Medidas aproximadas (CxLxA): 50x 60x50 cm. Variação nas especificações de até 5% para mais ou para menos. Produto em conformidade com o INMETRO.	02	
02	Forno combinado elétrico	Estrutura fabricada em aço inoxidável. Com função de vapor combinado, ar quente, para cozimento no vapor. Com controle de temperatura entre 30 e 300°C, aproximadamente. Com sensor de temperatura. Dimensões aproximadas (AxLxP): 47x65x68 cm, com variação de até 10% para mais ou para menos. Voltagem: 220V. Produto em conformidade com o INMETRO.	01	
03	Forno micro-ondas doméstico	Capacidade interna entre 30 e 33 litros. Revestido externamente em aço inoxidável, de potência maior ou igual a 1000W. Medidas aproximadas de (LxAxP): 53x32x42 cm. Deve possuir programas de descongelamento, gratinar e dourar, relógio suporte para grill trava de segurança. Voltagem: 127V. Produto em conformidade com o INMETRO.	06	

04	<b>Forno micro-ondas industrial</b>	Capacidade interna de 34 litros. Indicado para demandas comerciais/industriais. Potência maior ou igual a 1000W. Construído em aço inoxidável. Com estágios de potência para diferentes receitas. Com luz interna. Alerta sonoro de fim de ciclo. Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas do produto (AxLxP): 34x55x48 cm, com variação de 10%. Produto em conformidade com o INMETRO.	06	
05	<b>Máquina de café</b>	Corpo, tampa e depósito confeccionados em aço inoxidável. Lâmpada piloto indicadora. Pés em aço inox emborrachados, resistência tubular e termostato regulável. Recipiente externo para água e interno para café. 02 torneiras para retiradas dos líquidos contidos nos recipientes externo e interno. Visores de nível nas duas torneiras. Capacidade aproximada de 4 litros. Medidas aproximadas (CxLxA): 30x35x45 cm, com variação de 10% e compatíveis com a capacidade. Voltagem: 220V. Potência aproximada: 1300w. Produto em conformidade com o INMETRO.	01	
06	<b>Estufa para salgados</b>	Vitrine expositora para salgados, com portas de correr. Sistema de aquecimento, umidificador e termômetro. Termocontrolador digital de temperatura. Cúpula de vidro alinhada à base; contendo 10 prateleiras, em dois níveis; vidros planos. Pés niveladores de altura. Fechamento inferior da base em aço inox. Voltagem: 220V, bifásico. Dimensões aproximadas (AxLxP): 37x35x77cm. Temperatura de trabalho: 30 a 120°C. Potência mínima: 1000W.	01	
07	<b>Estufa a vapor para marmitas</b>	Estufa marmiteiro à vapor, em aço inoxidável, com capacidade para 48 marmitas e 4 prateleiras removíveis em alumínio. Com termostato regulável, sistema de fechamento na porta e revestimento através de manta para preservação da temperatura. 220V, bifásico, 1500W. Medidas aproximadas (com variação de 10% para mais ou para menos): CxLxA: 75x60x77cm.	01	
08	<b>Prateleira em inox</b>	Prateleira com 4 planos. Medidas aproximadas (CxL): 100x40 cm. Plano construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, chapa perfurada. Fixada com mãos francesas confeccionadas do mesmo material.	02	

09	<b>Cervejeira - expositor vertical</b>	Cervejeira expositora vertical, em cor inox ou preta (liso, sem plotagens, escritos ou desenhos), preferencialmente com porta de vidro ou parte, para exposição de bebidas. Voltagem 127V. Com capacidade bruta entre 300 e 400L, aproximadamente. Com iluminação interna e de 03 a 04 prateleiras reguláveis. Faixas de temperatura aproximada: -6° a 5°C. Com visor de temperatura externo. Capacidade de armazenamento (aproximadamente):. Medidas aproximadas (LxAxP): 52x190x70cm (com variação de 10% para mais ou para menos)	01	
10	<b>Prateleira em inox mão francesa 1,30m</b>	Prateleira produzida totalmente em Aço Inoxidável, com três suportes mão francesa ou similar. Capacidade de peso de até 35kg. Medidas aproximadas (CxL): 130x35cm (largura entre 35 e 40cm)	01	
11	<b>Prateleira em inox mão francesa 1,90m</b>	Prateleira produzida totalmente em Aço Inoxidável, com dois ou três suportes tipo mão francesa ou similar. Suporte de até 60kg, Medidas aproximadas (CxL): 190x35cm (largura entre 35 e 40cm)	01	
12	<b>Prateleira em inox mão francesa 1,15m</b>	Prateleira produzida totalmente em Aço Inoxidável, com dois ou três suportes tipo mão francesa ou similar. Suporte de até 30kg, Medidas aproximadas (CxL): 115x35 cm (largura entre 35 e 40cm)	01	
13	<b>Mesa inox</b>	Mesa confeccionada em aço inoxidável. Com prateleira no nível inferior. Medidas aproximadas (CxLxA): 120x60x90 cm	01	
14	<b>Chapa elétrica</b>	Chapa elétrica 220V. Potência máxima de 2000W. Com termostato para controle de temperatura. Espaço coletor de gordura. Chapa lisa ou estriada. Pés antiderrapantes com ajuste de altura. Estrutura em aço. Temperatura de trabalho de até 300°C, aproximadamente. Medidas aproximadas (CxLxA): 70x35x18 cm. Certificado pelo INMETRO.	01	
15	<b>Refresqueira 02 cubas</b>	Refresqueira com 02 depósitos de aproximadamente 15L cada. Voltagem: 127V. Temperatura de trabalho entre 4 e 7°C. Com corpo em inox e torneiras desmontáveis. Sistema de agitação com pá. Dimensões aproximadas (AxLxP): 65x38x47cm.	01	

#### 4. DETALHAMENTO DA ENTREGA

4.1 Entrega única.

4.2 Prazo de entrega: 30 dias corridos.

4.3 Os prazos de entrega serão contados da data de envio do Pedido ao Fornecedor (PAF). A CONTRATADA deverá realizar a confirmação de recebimento do e-mail em até 2 (dois) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.4 Os produtos deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e acompanhados das respectivas notas fiscais de fornecimento.

4.5 A entrega deverá ser agendada previamente com a CONTRATADA.

#### 5. LOCAIS DE ENTREGA

5.1 As entregas deverão ocorrer nas unidades do Sesc em Minas, conforme endereços informados e tipo de equipamento para cada, conforme tabela a seguir:

ENDEREÇOS DE ENTREGA E EQUIPAMENTOS			
UNIDADE	ENDEREÇO	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
Sesc Venda Nova	Rua Maria Borboleta, S/N, Bairro Novo Leticia – Belo Horizonte/MG	Micro-ondas doméstico	05 unidades
		Estufa para salgados	01 unidade
Sesc Edifício Sede	Rua dos Tupinambás, 956, Bairro Centro - Belo Horizonte/MG	Micro-ondas industrial	02 unidades
Sesc Unidades Móveis	Rua Viana do Castelo, 422 - Bairro São Francisco, Belo Horizonte/MG	Micro-ondas industrial	02 unidades
		Estufa a vapor para marmitas	01 unidade
Sesc Contagem	Rua Padre José Maria de Man, 805, Bairro Novo Riacho, Contagem/MG	Micro-ondas doméstico	01 unidade
Sesc Palladium	Rua Rio de Janeiro, 1046, Centro, Belo Horizonte/MG	Forno elétrico combinado	01 unidade
		Micro-ondas industrial	01 unidade
Sesc Mesa Brasil BH	Avenida do Contorno, 525, Centro - Belo Horizonte/MG	Cafeteira elétrica	01 unidade
Sesc Tupinambás	Rua dos Tupinambás, 908, Bairro Centro - Belo Horizonte/MG	Forno elétrico	02 unidades
		Micro-ondas industrial	01 unidade
		Cervejeira	01 unidade
		Prateleira em inox	02 unidades

		Prateleiras fixas	03 unidades
		Refresqueira	01 unidade
		Chapa elétrica	01 unidade
		Mesa inox	01 unidade

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 6.1** Responsabilizar por todas as despesas relativas à embalagem e entrega no local determinado.
- 6.2** Responsabilizar-se pelo transporte, carregamento e descarregamento no local designado pela CONTRATANTE, atentando-se também aos cuidados com o armazenamento dos produtos.
- 6.3** Responsabilizar integralmente pela entrega dos produtos.
- 6.4** Corrigir, total ou parcialmente, às suas expensas defeito ou incorreção dos produtos fornecidos.
- 6.5** Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar ou impedir a conclusão do fornecimento, sugerindo as medidas cabíveis para sua regularização.
- 6.6** Disponibilizar preposto para representá-lo junto à CONTRATANTE a fim de tratar todos os assuntos relativos à execução do objeto deste instrumento.
- 6.6.1** O preposto designado pela CONTRATADA deve estar disponível para consultas que porventura se fizerem necessárias.
- 6.7** Observar fielmente o disposto neste Termo de Referência e executar o fornecimento de acordo com as especificações e exigências descritas no mesmo, devendo arcar com todas as despesas necessárias ao completo cumprimento do objeto desta contratação.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 7.1** Fiscalizar a execução do objeto, bem como as obrigações assumidas pela CONTRATADA, por meio de servidor denominado fiscal do contrato.
- 7.2** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, relativos à aquisição.
- 7.3** Disponibilizar à CONTRATADA o acesso ao local de entrega dos produtos.
- 7.4** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo e condições estabelecidos neste instrumento, após o ateste da respectiva nota fiscal.
- 7.5** Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, se necessário.

## **8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**



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

**8.2** Os produtos devem ser entregues em embalagens que contenham os dados de identificação, procedência e em conformidade com a legislação vigente pertinente ao produto.

**8.3** Os itens devem estar embalados e acondicionados de forma que não prejudique ou danifique a qualidade do produto na entrega e transporte. As embalagens devem seguir as recomendações do fabricante.

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

**8.5** Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.

**8.6** O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste termo, e sua consequente aceitação, ocorrerá em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento provisório.

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

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

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

## **9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.1** O pagamento a fornecedores será realizado nos dias 05, 15 e 25 de cada mês, após o atesto da nota fiscal, conforme os critérios abaixo:

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

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

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

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

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

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

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

## **10.PENALIDADES**

**10.1** As condições de aplicação das penalidades serão previstas no instrumento contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória.

## **11.CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**11.1.** Menor preço por item.

## **12. PROPOSTA DE PREÇOS**

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

## **13. RESCISÃO**

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

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

## **14.GARANTIA DOS PRODUTOS**

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

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

## **15. SUBCONTRATAÇÃO**

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

## **16. GESTOR DO CONTRATO**

**16.1** Gerência de Saúde