

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição de equipamentos de cozinha para composição do espaço do 16º andar do edifício-sede do Sesc em Minas.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição tem como objetivo a complementação de equipamentos para a montagem da cozinha localizada no 16º andar do edifício-sede do Sesc em Minas, em decorrência do fracasso do último certame (PP 159/2024). Esses equipamentos são essenciais para atender às reuniões mensais do conselho regional, assim como para suprir demandas decorrentes de eventos institucionais.

A descrição dos equipamentos foi elaborada com grande detalhamento pelo Senac, parceiro na realização das reuniões mensais do Conselho, considerando não apenas a qualidade e a eficácia dos produtos, mas também sua adequação às necessidades específicas do espaço.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. As descrições, especificações e quantitativos dos itens se encontram no **Anexo II - Especificações Técnicas dos equipamentos**.

3.2. Todos os produtos deverão ser novos e de primeiro uso.

4. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1. Prazo de entrega: 30 dias corridos, contados da **data de envio do Pedido à empresa CONTRATADA** pelo Sesc em Minas. A CONTRATADA deverá realizar a confirmação de recebimento do e-mail **em até 2 (dois) dias úteis**.

4.2. Os e-mails serão enviados pelo Sesc Minas para os endereços eletrônicos indicados pela CONTRATADA nos documentos contratuais.

4.2.1. **As entregas ocorrerão no** Edifício-Sede, localizado na Rua dos Tupinambás, 956, Centro, Belo Horizonte/Minas Gerais - CEP 30120-070.

4.2.1.1. **As entregas deverão ser obrigatoriamente agendadas pelo telefone: (31) 3219-1525 e/ou através do e-mail nutricao@sescmg.com.br.**

4.3. Os fornecedores ficam cientes que a entrega dos bens no Edifício Sede deve seguir a legislação vigente Prefeitura Municipal de Belo Horizonte/MG, que restringe o trânsito de caminhões no centro da cidade, ficando o mesmo responsável por verificar todas as implicações. A mesma situação se aplica a eventuais necessidades de retirada e/ou substituição de bens em caso de danos, ou mesmo no acionamento da garantia, conforme exposto anteriormente.

4.4. **Horário de entrega:** de segunda a sexta feira das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00, conforme agendamento prévio.

5. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá informar através do e-mail das datas em que os pedidos estiverem em trânsito (transporte), com a previsão de entrega no local indicado.

5.2. No ato de entrega do objeto, a CONTRATADA deve apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento, constando o descritivo detalhado, marca, fabricante e modelo, tipo, procedência, valores unitários e totais e certificado de garantia.

5.3. A CONTRATADA será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega.

5.4. Não serão aceitos produtos de qualidade inferior ao solicitado.

5.5.A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo **descarregamento de todos os equipamentos**, atentando aos cuidados com manuseio e por colocar os produtos nos locais indicados pelo fiscal do contrato, no 16º andar do Edifício Sede do Sesc em Minas.

5.6.A CONTRATADA será responsável por garantir a integridade dos produtos até o local de sua entrega, proporcionando condições adequadas de transporte do material adquirido até o local indicado, a fim de que estes sejam entregues íntegros e limpos. Não serão aceitos materiais com amassados, ou qualquer outro vício de fabricação ou gerado no transporte.

5.7.Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente na data da efetiva entrega.

5.8.O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes do Edital, anexos, proposta e aprovada, e sua consequente aceitação ocorrerá em até **05 (cinco)** dias úteis após a entrega.

5.9.Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, dentro do prazo de aceitação pelo fiscal técnico, A CONTRATADA será acionada para recolher e substituir o material no prazo indicado pelo Sesc em Minas. Todos os custos decorrentes de substituição ou troca, serão arcados pela CONTRATADA.

5.10. Os equipamentos que forem considerados inadequados às especificações técnicas estabelecidas neste documento e demais anexos do edital, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, e ou com qualquer tipo de vício de fabricação, **deverá ser substituído por conta da contratada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ficando o início da contagem do prazo indicado nas regras de pagamento, suspenso até a solução da(s) pendência(s).**

6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GARANTIA

6.1. Os equipamentos fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, divergências em relação ao **Anexo - Especificações Técnicas dos equipamentos**, e avarias sofridas no transporte e descarga.

6.2. Os equipamentos devem ser entregues em conformidade com o INMETRO, quando assim couber.

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

6.3. O prazo mínimo de garantia deve ser de 12 meses, sendo 90 dias do CDC e 270 dias de garantia contratual, contado a partir da data de entrega dos bens. A CONTRATADA deve ser responsável por vícios ou defeitos de fabricação, bem como desgastes anormais em suas partes e acessórios, obrigando-se a ressarcir os danos e substituir os elementos defeituosos, sem ônus para o Sesc em Minas.

7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em 30 dias após a data de aceite dos equipamentos pelo fiscal técnico, que terá 05 (cinco) dias úteis para validação, contados da data de conclusão da entrega (sem pendências), seguindo os seguintes critérios, após o atesto da nota fiscal:

7.1.1. As Notas Fiscais emitidas, com aceite entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente;

7.1.2. As Notas Fiscais emitidas, com aceite entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente;

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

7.2. A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo pelo Fiscal Técnico do contrato.

7.3. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual (peça pendente, troca de equipamento com defeito, entre outros), ficando, neste caso, o marco de início da contagem dos prazos a partir da data de recebimento definitivo pelo fiscal técnico, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

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

7.5. Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na nota fiscal e deverão ser da mesma titularidade da CONTRATADA.

7.6. Para realização do pagamento a CONTRATADA deverá enviar a Nota Fiscal nos formatos PDF e XML para o endereço de e-mail: nutricao@sescmg.com.br.

8. PENALIDADES

8.1. As condições de aplicação das penalidades serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória, suspensão do direito de licitar.

9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item.

10. PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. Na proposta de preços, o PROPONENTE deverá indicar a marca e modelo do fabricante, valor unitário e total.

10.2. O PROPONENTE deverá incluir em seu orçamento todas as despesas referentes a fretes, descarregamento dos equipamentos, seguros, taxas, impostos e outras ações necessárias ao fiel cumprimento das exigências do Termo de Referência.

11. REAJUSTE

11.1. O contrato poderá ser reajustado mediante negociação entre as partes e a formalização do pedido, tendo como limite máximo a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou outro indexador que venha a substituí-lo, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses contados da data da apresentação da proposta ou do último reajuste.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto do contrato.

13. FISCALIZAÇÃO

13.1. Sem prejuízo ou dispensa das obrigações e responsabilidades do licitante vencedor, o Sesc em Minas exercerá ampla supervisão, controle e fiscalização sobre a execução do contrato, através de equipe própria de prepostos seus, devidamente credenciados, ou empresa contratada.

13.2. Compete à fiscalização, entre outras atribuições: (i) ordenar que a CONTRATADA substitua os produtos que estiverem em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência e demais anexos; (ii) acompanhar e fiscalizar a execução, receber provisoriamente e definitivamente os produtos.

14. GESTOR DO CONTRATO

14.1. Coordenação de Nutrição / Gerência de Saúde

ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS

1. Balança digital



Presença de display líquido com backlight, bateria interna recarregável, presença de carregador de bateria automático, desligamento automático, fonte adaptadora multivoltagem; gabinete de plástico ABS, prato de pesagem em aço inoxidável AISI 430, com centro rebaixado; função tara. Ter possibilidade de interligação com outros terminais, sistema de automação e impressora. Tensão: Bivolt. Capacidade de pesagem: entre 10 e 15 Kg.

Intervalo de pesagem: 1 grama

Tamanho da balança aproximado: (LxAxP): 35 x 11 x 35.

Marca de referência: Toledo, Balmak ou similar

Quantidade: 01 unidade

2. Balança digital de alta precisão



Balança digital de alta precisão para cozinha, com capacidade de pesagem máxima entre 2 e 3kg, à pilha. Com sistema de medida métrico (g) Com função tara. Com visor numérico. Tensão: Bivolt

Medidas aproximadas (AxCxL): 3 x 20 x 15 cm

Marca de referência: Tramontina, BrewTech ou similar

Quantidade: 01 unidade

3. Bancada para lava louças



Bancada de apoio, confeccionada em aço inox 304, destinada para utilização de suporte para processo de higienização de utensílios em lavadora de louças.

Medidas: Altura: 85 cm

Comprimento aproximado: 60 cm

Profundidade aproximada: 62 cm

Quantidade: 02 unidades

4. Cervejeira – refrigerador expositor de bebidas



Refrigerador vertical tipo cervejeira, cor cinza ou preto, com capacidade aproximada de 280 litros, com porta de vidro antiembaçante. Com controle eletrônico de temperatura e degelo automático. Com no mínimo, quatro planos. Capacidade mínima: capacidade para 75 garrafas 600ml, 126 Garrafas 355 ml, 216 Latas 350 ml. Tensão: 220V.

Temperatura aproximada de trabalho: -2°C a -6°C

Medidas aproximadas (LxAxP): 53 x 160 x 73 cm

Marca de referência: Metalfrio, Imbera ou similar

Quantidade: 01 unidade

5. Fogão cooktop portátil



Fogão tipo cooktop portátil de uma boca. Fornece calor por meio de indução magnética. Com painel de touchscreen para controle da temperatura, confeccionado em vidro temperado ou vitrocerâmica. Cor preta. Tensão: 220V. Potência aproximada: 1500W. Deve possuir, no mínimo, cinco níveis de potência.

Medidas aproximadas (AxLxP): 6 x 28 x 36 cm.

Marca de referência: Tramontina, Brastemp ou similar

Quantidade: 03 unidades

6. Forno combinado 3 GN



Forno elétrico combinado, com capacidade para 3Gns. Estrutura em aço inoxidável, visor de vidro temperado. Convecção de ar forçada por meio de turbinas de alta rotação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Isolamento térmico de alta performance e durabilidade. Dreno que facilita a higienização. Funções vapor combinado, ar quente, cozinhar no vapor, regenerar, grill. Controle de vapor ajustável. Controle de temperatura até 260°C.

Tensão: 220V

Medidas aproximadas: (AxLxP): 47 x 65 x 68 cm

Marca de referência: Prática, Rational ou similar

Quantidade: 01 unidade

7. Forno combinado 6 GN



Marca ratificada: Rational

Modelo: Rational iCombi Pro 6 1-1

Obs.: Tensão: 220V- Trifásico

Quantidade: 01 unidade

8. Forno elétrico de convecção compacto + base de apoio



Forno elétrico de bancada, confeccionado totalmente em aço inox, visor de vidro temperado, pés ajustáveis e lâmpada interna. Com painel para seleção de temperatura e tempo de cocção. Com turbina para convecção de ar forçado, movida por motor elétrico. Temperatura máxima de trabalho entre 210 e 250°C. Capacidade: quatro assadeiras de 35 x 35 cm.

Potência acima de 2000W

Tensão: 220V.

Dimensões aproximadas (AxLxP): 45 x 58 x 60 cm (variação de 10%)

Mesa/base de apoio: com capacidade para 7 a 8 Assadeiras de 35x35cm. Construída em aço inoxidável. Dotada de pés com regulagem de altura.

Marca de referência: Prática, Gazin, Venâncio ou similar

Quantidade: 01 unidade

9. Freezer vertical



Freezer vertical, cor branco, com capacidade mínima de 530 litros. Ação tripla: refrigeração, conservação de gelo e congelamento de alimentos. Com controle eletrônico de temperatura e degelo automático. Com no mínimo, quatro planos. Cor: branco. Pode ou não possuir vidro na porta. Tensão: 220V. Temperaturas aproximadas de trabalho: Refrigerador: +2°C a +8°C / Conservador: -10°C a -16°C / Freezer: -18°C a -22°C.

Medidas aproximadas (CxAxP): 67,5 x 189 x 86 cm

Marca de referência: Metalfrio, Imbera ou similar

Quantidade: 03 unidades

10. Freezer vertical compacto



Freezer vertical, modelo compacto, confeccionado em sua totalidade em aço inox. Uma porta com fechamento automático e puxador embutido. Fluxo interno de ar controlado ou ar forçado. Degelo automático. Deve possuir cinco cantoneiras para receber caixas, grades ou cubas gastronorms (GN) 1/1. Com controle digital de temperatura. Tensão: 220V. Temperaturas aproximadas de trabalho: -22°C a -18°C

Dimensões aproximadas (LxPxA) 57 x 80 x 205 cm

Volume Interno aproximado: 350 a 395 litros

Quantidade: 01 unidade

11. Lavatório assepsia das mãos



Lavatório de mãos com coluna, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado e acionamento com o joelho. Acessórios inclusos: torneira (bica com arejador), válvula de acionamento com o joelho e kit montagem na parede. Cuba com aproximadamente 25 cm de diâmetro. Medidas aproximadas: (C x L x A): 40 x 40 x 28 cm

Quantidade: 01 unidade

12. Prateleira em inox mão francesa 2,60m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 260x40cm

Quantidade: 01 unidade

13. Prateleira em inox mão francesa 2,80m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 283x40cm

Quantidade: 01 unidade

14. Prateleira em inox mão francesa 1,60m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 160x40cm

Quantidade: 01 unidade

15. Prateleira em inox mão francesa 1,40m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 140x40cm

Quantidade: 01 unidade

16. Prateleira em inox mão francesa 1,20m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 120x30cm

Quantidade: 01 unidade

17. Prateleira em inox mão francesa 1,00m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 100x40cm

Quantidade: 02 unidades

18. Prateleira em inox mão francesa 0,50m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede).

Medidas aproximadas (CxL): 50x30cm

Quantidade: 01 unidade

19. Refrigerador 4 portas



Refrigerador 4 portas, confeccionado em aço inox. Portas cegas com puxadores acoplados e fechamento automático. Com controlador digital de temperatura e degelo automático. O motor e compressor devem ser compatíveis com a estrutura e capacidade do equipamento. Sistema de refrigeração por ar forçado com serpentina. Capacidade de armazenamento igual ou maior a 900 litros. Tensão: 220V

Temperatura de trabalho entre 1 e 7°C.

Medidas aproximadas: (AxLxP): 200 x 120 x 70 cm

Quantidade: 01 unidade