



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO




Aquisição de equipamentos para implantação de lanchonete no Sesc Tupinambás.




2. JUSTIFICATIVA

Com a finalidade de ampliar seu campo de atuação, o Sesc em Minas irá reinaugurar a unidade do Sesc Tupinambás, localizada no centro de Belo Horizonte, com previsão para ocorrer em julho de 2022, que contemplará, entre outras atividades, serviço de lanchonete. Desta forma, o presente termo de referência contempla equipamentos industriais e domésticos, para composição das áreas de cozinha e atendimento da lanchonete da unidade.




Os quantitativos foram dimensionados com base na infraestrutura física da unidade.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO


EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	QTDE	IMAGEM ILUSTRATIVA
Fogão elétrico	Fogão elétrico, sem necessidade de conexão com GLP. Estrutura em aço inoxidável, com botão regulador de temperatura. Com 04 placas aquecedoras com cerca de 18 a 24cm de diâmetro e termostato; aquecimento através de resistências embutidas. Voltagem: 220V Potência das placas de no mínimo 2 Kw cada. Medidas (AxLxP): 90x80x75 cm, com variação de 15% para mais ou para menos. Produto em conformidade com o INMETRO.	01	
Fritadeira elétrica de bancada	Fritadeira com 02 cubas com capacidade de 5 Litros cada. Construída interna e externamente em aço inoxidável, com luz indicativa de temperatura adequada do óleo. Produto em conformidade com o INMETRO. Deve possuir cesto confeccionado em arame e pega em plástico, com tampas, em aço inoxidável. Presença de resistências blindadas e suporte para sustentação dos cestos. Presença de aparador de óleo, filtro de óleo. Controle de temperatura automático por termostato. Deve possuir isolamento térmico. Voltagem 220 V. Medidas (AxLxP): 28x61x67 cm e potência de 2000W. Variação de 15% para mais dos parâmetros descritos.	01	
Forno elétrico de bancada	Capacidade interna entre 40 e 55 litros. Dimensões aproximadas (AxLxP): 42x50x50 cm, com variação de 15%. Acabamento interno em aço inoxidável. Com 02 chaves de controle de temperatura. Revestimento autolimpante. Com isolamento térmico Temperatura de trabalho: 50° a 300°. Possuir pelo menos 4 resistências blindadas. Visor de temperatura. Deve conter bandeja coletora de resíduos. Porta de vidro temperado. Deve conter isolamento térmico e lâmpada interna. Possuir no mínimo 01 prateleira removível. Potência de no mínimo 2.000 W e voltagem 220 V. Produto em conformidade com o INMETRO. Variação de 15% para mais ou para menos dos parâmetros.	02	

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.	02	
Forno micro-ondas industrial	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.	03	
Refrigerador frente expositor	Capacidade entre 400 e 500 litros. Medidas aproximadas: 65x65x180 cm (LxPxAl) – compatíveis com a capacidade do equipamento. Acabamento do aço inox escovado. Presença de 01 porta de vidro antiembaçante. Temperatura de funcionamento compatível com refrigeração (entre 3 e 8°C). Com sistema frost free. Porta com dobradiças, fechamento por pressão e com puxador. Presença de pelo menos 04 prateleiras. Presença de termômetro digital externo. Pés com sapatas niveladoras. Voltagem: 127 V. Compressor na parte inferior do equipamento. Sem plotagem externa. Produto em conformidade com o INMETRO.	01	
Refrigerador industrial em inox 4 portas cegas	Construído em aço inoxidável e interior em aço galvanizado. Capacidade entre 700 e 900 litros. Presença de 04 portas cegas. Medidas aproximadas de 120x65x200cm (CxPxAl). Compressor acoplado. Dotado de	01	

	<p>fechamento por pressão/magnético. Com puxador nas portas. Temperatura de funcionamento compatível com refrigeração (0 a +10°C). Presença de termômetro digital externo e dreno para escoamento da água. Voltagem: 127V. Pés e sapatas niveladoras. Com degelo automático e chaveamento integrado à porta. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>		
<p>Freezer industrial 4 portas em inox</p>	<p>Construído em aço inoxidável e interior em aço galvanizado. Capacidade entre 700 e 900 litros</p> <p>Presença de 04 portas cegas. Medidas aproximadas de 120x65x200cm (CxPxA). Compressor acoplado. Dotado de fechamento por pressão/magnético. Com puxador nas portas. Temperatura de funcionamento aproximada de 0 a -15°C.</p> <p>Presença de termômetro digital externo e dreno para escoamento da água. Voltagem: 127V. Pés e sapatas niveladoras. Com degelo automático e chaveamento integrado à porta. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	
<p>Refrigerador vertical doméstico em inox</p>	<p>Linha doméstica em inox, com capacidade maior ou igual a 310 litros. Com 02 portas e sistema frost free. Pés com sapatas niveladoras e rodízios. Voltagem 127V. Medidas aproximadas: (AxLxC) 165x60x60 cm, com variação de 15% para mais. Prateleiras removíveis, Iluminação interna. Controles externos eletrônicos. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	

Freezer vertical doméstico em inox	<p>Linha doméstica em inox. Uma porta. Presença de painel eletrônico externo e cestos ou prateleiras removíveis. Capacidade entre 220 e 300 litros. Voltagem: 127V. Frequência: 60Hz. Dimensões (LxAxP): 59x168x64 cm, compatíveis com a capacidade. Com sistema frost free. Pés niveladores. Com puxador externo. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	
Máquina de café	<p>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 entre 2 e 4 litros de café. Medidas aproximadas (CxLxA): 30x35x45 cm, com variação de 10% e compatíveis com a capacidade. Voltagem: 127V. Potência aproximada: 900w. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	
Balcão refrigerado modular para saladas	<p>Balcão refrigerado, fabricado em aço inoxidável, vitrine em vidros planos e portas corrediças na parte interna, com tampo em polietileno. Coletores de detritos e rampa para montagem dos pratos, na parte interna do atendimento. Pista fria contendo entre 30 e 34 cubas gastronorms em aço inoxidável. Motor acoplado no compartimento da parte inferior. Compartimento de estocagem com 02 portas. Com rodízios para movimentação. Voltagem: 127V. Medidas aproximadas (CxL): 2000x60 cm. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	

Balança para self service	<p>Balança digital, com suporte de peso entre 15 e 30kg, com bandeja em aço inoxidável, gabinete externo em plástico ABS, displays tipo cristal líquido em LCD com backlight, para visualização pelo operador e pelo cliente. Possuir teclas e função <i>tara</i>. Bateria interna recarregável. Permite funcionamento com e sem energia elétrica. Dimensões aproximadas (LxAxP): 33x11x30 cm, compatíveis com o suporte de peso. Voltagem: 127/220V. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	
Vitrine alta modelo refrigerada	<p>Vitrine expositora para bebidas, modular, com portas de correr espelhadas. Base e detalhes em aço inoxidável. Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Termocontrolador digital de temperatura; Iluminação em LED na parte frontal; Sistema Frost Free; Cúpula de vidro alinhada à base; contendo entre 03 e 04 prateleiras para exposição de bebidas. Vidros planos; pés niveladores de altura; Fechamento inferior da base em aço inox. Voltagem: 127V. Dimensões aproximadas (LxPxA): 80x70x135cm. Temperatura de trabalho: 3 a 6°C. Potência mínima: 870W. Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	01	
Vitrine modelo aquecida	<p>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 entre 8 e 10 prateleiras, em dois níveis; vidros planos. Pés niveladores de altura. Fechamento inferior da base em aço inox. Voltagem: 127V. Dimensões (AxLxP): 37 x 35 x 60cm. Temperatura de trabalho: 30 a 120°C. Potência mínima: 1000W.</p>	01	

<p>Prateleira em inox</p>	<p>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.</p>	<p>03</p>	
----------------------------------	--	-----------	---

4. DETALHAMENTOS DA ENTREGA

4.1 Entrega única.

4.2 Prazo de entrega: 20 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. LOCAL DE ENTREGA

5.1 Sesc Tupinambás, localizada à rua Tupinambás, nº 908, Bairro Centro. Cep: 30120-070. Belo Horizonte/MG, em horário a ser definido pelo Sesc em Minas.

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 advertência, 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. GARANTIA DOS PRODUTOS

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

13.2 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).

14. SUBCONTRATAÇÃO

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

15. GESTOR DO CONTRATO

15.1 Gerência de Saúde

ANEXO II- MODELO DE PROPOSTA E VALOR ESTIMADO

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Fogão elétrico de sobrepor	01		R\$11.483,59	R\$11.483,59
Fritadeira elétrica de bancada	01		R\$1.786,15	R\$1.786,15
Forno elétrico de bancada	02		R\$1.883,91	R\$3.767,82
Forno micro-ondas	02		R\$769,99	R\$1.539,98
Forno micro-ondas industrial	03		R\$6.219,52	R\$18.658,56
Refrigerador frente expositor	01		R\$5.770,99	R\$5.770,99
Refrigerador industrial em inox 4 portas cegas	01		R\$6.956,00	R\$6.956,00
Freezer industrial 4 portas em inox	01		R\$14.204,00	R\$14.204,00
Refrigerador vertical doméstico em inox	01		R\$2.824,05	R\$2.824,05
Freezer vertical doméstico em inox	01		R\$3.709,00	R\$3.709,00
Máquina de café	01		R\$1.047,00	R\$1.047,00
Balcão refrigerado modular para saladas	01		R\$26.757,50	R\$26.757,50
Vitrine alta modelo refrigerada	01		R\$1.089,50	R\$1.089,50
Vitrine modelo aquecida	01		R\$15.075,00	R\$15.075,00
Balança para self service	01		R\$1.870,00	R\$1.870,00
Prateleira em inox	03		R\$1.889,50	R\$5.668,50

OBSERVAÇÕES:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

1. No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
2. **Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da Concorrência.**
3. A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
4. O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **Sesc em Minas** decida não o contratar.



.....de.....de

(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa