

## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. OBJETO**

Aquisição de equipamentos de cozinha para cafeteria da unidade Sesc Palladium.

### **2. JUSTIFICATIVA**




A contratação refere-se à aquisição de equipamentos de cozinha destinados à composição do espaço da cafeteria na Unidade Sesc Palladium, localizada no hipercentro de Belo Horizonte, Minas Gerais. O objetivo primordial deste projeto é promover a capacitação profissional em diversas áreas dos serviços de alimentos e bebidas, alinhado à missão do Sesc de promover o bem-estar social e a qualidade de vida da comunidade.





A implantação desta cafeteria-escola irá proporcionar um ambiente propício para a prática e aprendizado dos alunos e profissionais capacitados pelo Senac, entidade responsável pela operação da cafeteria, contribuindo para o desenvolvimento técnico e prático destes. Além disso, a disponibilização desses equipamentos visa atender às necessidades operacionais da Unidade Sesc Palladium, garantindo um atendimento ágil e de qualidade aos clientes.





É relevante destacar que a seleção dos equipamentos será minuciosamente realizada pelo Senac, levando em conta não apenas a qualidade e eficácia dos produtos, mas também sua adequação às demandas específicas da cafeteria. Todo o processo de aquisição será conduzido de maneira transparente e em total conformidade com a legislação vigente, visando assegurar a lisura e a legalidade do procedimento.



A presente contratação não apenas visa atender às demandas operacionais da Unidade Sesc Palladium, mas também busca alcançar os objetivos institucionais de capacitação profissional e promoção do bem-estar social. A justificativa fundamenta-se na necessidade de assegurar a excelência na prestação de serviços, fomentar o desenvolvimento profissional e garantir a satisfação dos clientes, tudo isso em total consonância com os princípios de eficiência, transparência e legalidade que norteiam a administração pública.

### 3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO



LOTE	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	QTDE	IMAGEM DE REFERÊNCIA
1	<b>Forno micro-ondas doméstico</b>	Equipamento com capacidade entre 30 a 35 litros, painel digital integrado e display LED, deve apresenta 10 níveis de potência ajustáveis. Gabinete construído em metal estampado. Presença de prato giratório. Deve possuir programas de descongelamento, gratinar e dourar, relógio, suporte para grill, trava de segurança e abertura por alça. Dados técnicos: Medidas (AxLxP): 30x54x39 cm (com variação de 10%) Cor: branco Capacidade: 30 a 35 litros Tensão: 220V Monofásico Potência entre 900 W a 1300W. Marca de referência: Brastemp ou similar Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais. Garantia mínima: 1 ano. Produto em conformidade com o INMETRO.	2	
	<b>Purificador de água gelada e natural</b>	Com filtração dupla (2x1), possuir reservatório de armazenamento de água gelada hermético, de no mínimo 2 litros, temperatura de saída entre 7°C a 8°C. O gabinete branco, em polipropileno, com suporte e kit de fixação para parede e bico de vazão removível para higienização. Refrigeração por compressor. Medidas (A x L x P): 39x30x37 cm (com variação de 10%) Tensão: 220V Monofásico Consumo aproximado: 5 kWh/mês Marca de referência: Everest ou similar Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais. Garantia mínima: 1 ano Produto em conformidade com o INMETRO.	2	
	<b>Balança digital</b>	Presença de display líquido com backlight, bateria interna recarregável, presença de carregador de bateria automático, desligamento automático, fonte adaptadora multi voltagem; 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. Capacidade de pesagem: 6 a 15 Kg Intervalo de pesagem: 1 em 1 grama Tamanho prato de pesagem: 35 x 23 cm (LxP), com variação de 10%; Tamanho da balança (LxAxP): 35 x 11 x 35 Bivolt Produto em conformidade com o INMETRO.	1	

	<b>Mixer multifuncional</b>	<p>Funções: misturar, picar, triturar e amassar</p> <p>Modos de velocidade: variável e constante; Presença de minitriturador com lâmina em S, tampa e batedor tipo fouet;</p> <p>Base, eixo e lâminas em aço inox; corpo com capacidade de 700ml e miniprocessador de 500 ml.</p> <p>Batedor em aço inox, botões em acabamento emborrachado.</p> <p>Botões em acabamento emborrachado.</p> <p>Medidas (P x L x A): 26 x 27 x 16cm (com variação de 10%)</p> <p>Presença de base motora, haste misturadora, lâmina em S, copo medidor com tampa, batedor tipo fouet, tigela para o processador com tampa.</p> <p>Tensão: 220V</p> <p>Potência aproximada: 800W</p> <p>Cor: preto</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	
2	<b>Balcão refrigerado com espelho 175 cm</b>	<p>Revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, chapa 24 (0,65mm);</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado;</p> <p>Refrigeração através de unidade condensadora com ar forçado;</p> <p>Presença de prateleiras internas em aço inoxidável;</p> <p>Controlador de temperatura digital, com temperatura variando de 0° a 5°C;</p> <p>Cantoneiras removíveis com altura ajustáveis;</p> <p>Gavetas magnéticas de encaixe;</p> <p>Pés niveladores de altura em poliamida;</p> <p>Cabine lado direito; tampo com espelho em aço inox liso</p> <p>Medidas (C x A x L): 175x95x70 cm</p>	4	
	<b>Balcão refrigerado com espelho 150 cm</b>	<p>Balcão aço INOX 304: Gabinete interno em aço galvanizado; Gabinete externo (frente, tampo e laterais) em aço inox brilhoso; Base e costas em aço galvanizado.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado. Espessura do painel de isolamento de aproximadamente 30mm.</p> <p>02 Portas em aço inox com isolamento térmico em poliuretano injetado</p> <p>Sistema de abertura pivotante com dobradiças de fechamento manual.</p> <p>Puxador exclusivo em plástico injetado.</p> <p>Tampo superior liso, com presença de espelho</p> <p>Sistema de armazenamento com grades tipo aramado em aço galvanizado protegido por pintura eletrostática tipo epóxi branca, com regulagem de altura por sistema de encaixe, cremalheiras e suportes em alumínio;</p> <p>Controlador digital; serpentina superior, temperatura aproximada de 0 a 5°C</p> <p>Pés reguláveis injetados em termoplástico.</p> <p>Medidas (L x C x A): 70 x 150 x 95 cm</p>	1	
	<b>Balcão seco com bojo 220 cm</b>	<p>Balcão aço INOX 304: Balcão de trabalho, com revestimento externo em inox AISI 430; com espelho de encosto, presença de prateleira inferior lisa em inox, de duas a quatro portas de correr, com puxador em aço inox, externo.</p> <p>Presença de bojo, lateral esquerda.</p> <p>Pés niveladores de altura em poliamida;</p> <p>Dimensões (C x L x A): 220 x 70 x 95 cm</p>	1	





3	<b>Forno combinado 6 Gn's</b>	<p>Forno combinado. Com ciclos de cocções automáticos e funções smart com inteligência artificial. Capacidade de 06 bandejas, compatíveis com GN's padrão (1/1); espaçamento entre bandejas de 80 mm. Presença dos suportes de bandejas laterais. Presença de chaminé com extração direta. Presença de painel touch screen 9,5"</p> <p>Sistema de lavagem automática; câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas; Vidro triplo; Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada a porta; Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação; Sistema coletor de gotas integrado a porta; vedação dupla; 6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência; Conexão internet Wi-Fi integrada; – Wi-Fi / USB data: download/upload dados HACCP; – Wi-Fi / USB data: download/upload programas; configura automaticamente a temperatura e a duração do pre aquecimento. Lavagem automática, com reservatório integrado. Temperatura: 20° a 260°C</p> <p>Voltagem: 220 - 240 V, trifásico; Frequência 50/60 Hz; Potência elétrica: 20 kW</p> <p>Medidas (LxPxA): 86 x 97 x 84 cm (com variação de 10%)</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p> <p>Modelo de referência: Bakertop Mind.Maps Plus - modelo 9600-606BK ou similar. Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais/São Paulo.</p> <p>Garantia mínima: 1 ano com mesa de apoio médio, kit instalação e kit limpeza.</p>	1	
	<b>Mesa de apoio forno combinado 6 gn's</b>	<p>Mesa de apoio forno combinado, aberta, em aço inox 304, com sapatas de nylon com nivelamento de altura. Dimensões aproximadas: 86 x 90 x 46 cm (LxPxA)</p> <p>Peso: 15 kg (aprox.)</p>	1	
	<b>Coifa ventless forno combinado para 6 gn's</b>	<p>COIFA VENTLESS para os fornos 600 x 400</p> <p>Coifa de condensação de vapor com filtro de carvão ativo. Lavagem automática do condensador integrado. Construção em aço inox, sem necessidade de conexões com o ambiente externo.</p> <p>Funcionamento acoplado ao forno combinado</p> <p>Voltagem 220v; potência: 0,2 kW</p> <p>Medidas aproximadas (L x P x A): 86 x 114 x 24 cm</p>	1	
4	<b>Sanduícheira com prensa elétrica</b>	<p>Sanduícheira com prensa elétrica em alumínio, aquecimento uniforme, punho do braço resistente ao calor e regulador de pressão, corpo e painel em aço inoxidável 430.</p> <p>Presença de 01 prensa lisa e 02 resistências</p> <p>Coletor de resíduos em aço inoxidável</p> <p>pés fixos em borracha, antiderrapante</p> <p>Voltagem: 220V</p> <p>Potência: 1,550W</p> <p>Medidas (A x L x P): 33 x 33 x 49 cm (altura fechada e profundidade do corpo) (com variação de 10%).</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	




	<b>Batedeira planetária</b>	<p>Bowl em aço inox com capacidade de 4,8 a 5 Litros  Tensão: 220V  Potência de 500 a 1000W  Garantia de no mínimo 12 meses  Velocidades: 8 a 10 velocidades  Possui três batedores incluídos (claras em neve, massas leves e massas pesadas); Batedores Pá plana e gancho em metal Batedor fouet todo em metal com hastes em aço inox com 2mm de espessura.  Tampa protetora de respingos  Partida suave, podendo chegar a no mínimo 08 velocidades  Possui cabeça inclinável.  Equipamento multifuncional que possibilita acoplar acessórios como: moedor de carne, modelador de massas, ralador, entre outros.  Dimensões aproximadas (LxAxP): 30 x 35 x 40 cm;  Garantia 1 ano  Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	
	<b>Extrator de sucos</b>	<p>Espremedor de frutas industrial; Estrutura e câmara de suco em aço inox; Saídas de ar para refrigeração do motor; Pés em borracha; Presença de 2 castanhas, 1 peneira e 1 copo; Produção aproximadamente de 50 l/h; Potência: 0,5 c.v.; Consumo: 0,26 kW/h; Rotação: 1600 a 1750 RPM; Voltagem: bivolt;  Medidas (A x L x P): 39 x 25 x 22 cm. (com variação de 10%)  Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais/São Paulo.  Produto em conformidade com o INMETRO e de acordo com a norma de segurança NR-12  Garantia mínima: 1 ano</p>	1	




\*Imagens meramente ilustrativas

ITEM	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	QTDE	IMAGEM DE REFERÊNCIA
1	<b>Liquidificador blender com baixa emissão de ruídos e jaras</b>	<p>Marca ratificada: Blendtec  Modelo: Blender Stealth® 885 FS</p>	2	
2	<b>Máquina de gelo maciço</b>	<p>Marca ratificada: Hoshizaki IM-130A  Modelo: IM-130A.</p>	1	








3	<b>Refresqueira cuba simples</b>	Em aço inox, cuba com capacidade para 20 litros em acrílico transparente, com tampa no mesmo material. Agitação da bebida à jato, presença de torneira, grelha e pingadeira externa. Características técnicas: Capacidade: 20 litros Voltagem: 220 V Potência: 350W Medidas (LxAxP): 30x65x57cm (com variação de 10%) Marca de referência: Croydon ou similar Produto em conformidade com o INMETRO.	3	
4	<b>Refrigerador inox 2 portas cegas</b>	Refrigerador com revestimento externo em aço inox 304 e interno em aço galvanizado, com 02 portas cegas, com controlador eletrônico digital e degelo automático. Pés reguláveis. 04 níveis de prateleiras aramadas e reguláveis. Características: Temperatura variando entre: +1 a +8 °C Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco Capacidade aproximada: 400 litros Dimensões (F x L x A): 65 x 70 x 200cm (com variação de 10%) Tensão 220v monofásico Consumo médio: 267 kWh/mês Produto em conformidade com o INMETRO.	1	
5	<b>Mini Câmara fria para congelados</b>	Equipamento com 2 portas, em aço inoxidável AISI 304, corpo interno em alumínio liso e cantos arredondados. Isolamento em poliuretano. Portas em aço inox AISI 304 inteiriças, puxador em poliamina embutidos, sistema de fechamento magnético. Dotado com cantoneiras removíveis, alturas ajustáveis, presença de 10 caixas plásticas perfurada. Possuir sistema de refrigeração através de ar forçado e apresentar temperatura de congelamento entre -16° a -18° C e com evaporador interno de embutido. Dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. Pés niveladores de altura em poliamida 6.6; Medidas (C x L x A): 100 x 76 x 205 cm (com variação de 10%) Volume interno: de 800 litros. Temperatura de operação de congelados: de -16° a -20° C. Potência mínima compressor: 1 HP; Tensão 220 V Monofásica. Produto em conformidade com o INMETRO. Marca de referência: Cozil, Macom ou similar. Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais. Garantia mínima: 1 ano.	4	
6	<b>Mini freezer vertical</b>	Freezer vertical; com 04 gavetas; porta reversível; presença de termostato para controle de temperatura; pés ajustáveis; puxador embutido na porta. Dimensões: 55 x 85 x 58 cm (com variação de 10%) Tensão: 220V; Potência: 31KWh/mês Capacidade aproximada: 85 litros Faixa de temperatura: -18° a -8°C; Cor: branco.	1	

7	<b>Adega Climatizada</b>	<p>Adega Climatizada para até 51 garrafas; controlador de temperatura eletrônico externo; Porta de Vidro; Pannel touch screen; puxador externo; Sistema antivibração; trava painel; pés niveladores; refrigeração por compressor; com prateleiras.</p> <p>Voltagem 110v; Potência: 150w</p> <p>Cor Preto e Inox; Faixa de Temperatura (°C) 5°C / 18°C; Iluminação interna de LED;</p> <p>Medidas (L x A x P) 49 x 84 x 56 cm (com variação de 10%);</p> <p>Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais/São Paulo. Garantia mínima: 1 ano</p>	1	
8	<b>Passthrough duplo</b>	<p>Passthrough misto, com portas de vidro;</p> <p>Medidas: 700 x 850 x 200 cm (com variação de 10%)</p> <p>Capacidade aproximada: 640 litros</p> <p>Em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 (interno e externo), isolamento térmico em poliuretano injetado; controlador digital de temperatura frontal.</p> <p>Mínimo de 04 prateleiras inclusas.</p> <p>Compartimento aquecido: feito através de resistências blindadas, com temperatura entre 20° e 80°C</p> <p>Compartimento refrigerado: Sistema de ar forçado, com temperatura entre 0° e 4°C</p> <p>tensão: 220v, monofásico</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	
9	<b>Mini mixer de triturar de alta performance</b>	<p>Mini mixer de triturar, tubo, campânula, bloco do motor e acessórios em aço inox; função de ligar e desligar de fácil acesso; motor com velocidade variável (aproximadamente 2.000 a 12.500 rpm na função mixer), lâmina e tubo desmontável. Mínimo de 03 lâminas em aço inox.</p> <p>Medidas aproximadas (d x A): 7,8 x 48,5 cm (com variação de 10%);</p> <p>Haste em inox de 15 a 20 cm.</p> <p>Capacidade: 10 litros</p> <p>Potência: 270 w</p> <p>Voltagem: 220v</p> <p>Marca de referência: Robot Coupe ou similar</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	

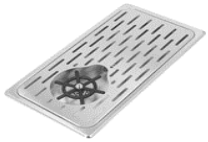




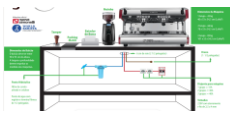
10	<b>Lavadora de louças industrial</b>	<p>Em aço inox 304, porta dupla; dispositivo de segurança. Displays de LED; 3 durações de ciclo (lavagem + enxague: 60, 90 ou 130 segundos). Capacidade mecânica de 1.080 ou 720 ou 504 pratos por hora.</p> <p>Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores. Motobomba de enxague e aquecedor; termômetro digital; com pontos para conexão elétrica do dosador e válvulas de detergente secante. Multifásica; Consumo elétrico: 8,9 kWh; Tensão Disponíveis: 220, trifásico. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65° C. Temperatura da água do enxágue: quente, de 80° a 90° C (com aquecedor e a moto- bomba de enxágue incorporados à lavadora)</p> <p>Painel de comando: tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção dos tempos de lavagem.</p> <p>Incluso no mínimo: 01 gaveta de pinos; 01 gaveta lisa; 01 suporte para até 120 talheres; Mangueira de água: 2 metros; Mangueira de esgoto: 2 metros; Cabo elétrico (sem plugue): 2 metros; Filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água; Anéis (reserva) de vedação para o dreno.</p> <p>Medidas (L x P x A): 60 x 62 x 84 cm (com variação de 10%)</p> <p>Marca de referência: Netter ou similar</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p>	1	
11	<b>Forno de alta velocidade</b>	<p>Forno de alta velocidade com fontes de calor: micro-ondas, ar forçado, convecção e gratinador infravermelho. Regenera produtos congelados e resfriado.</p> <p>Externamente em aço inoxidável AISI 304 e internamente em aço inoxidável 201 com revestimento térmico. Câmara de cozimento soldada e isolada e com jetplate removíveis. Apresenta sistema de calor radiante em combinação com insuflamento de ar em alta velocidade e micro-ondas laterais. Deve possuir sistema de autodiagnóstico incorporado para monitoramento dos componentes e do desempenho do forno, controle para variação da vazão do ar de impacto de recirculação, compensação independente da temperatura do fundo da câmara e conversor catalítico de recirculação integral para operação sem ventilação. Deve possuir sistema de filtragem no interior da câmara para limitar emissão de fumaça e odores para o ambiente externo. Dotado de interface USB que permite customizar ciclos personalizados, painel touchscreen com tela de 7", capacitivo com cobertura em vidro temperado. Presença de bandeja lisa.</p> <p>Volume entre 22 a 25 litros; Tensão: 220v - monofásico, 60hz 30A</p> <p>Medidas (A x L x P): 58 x 53 x 69 cm (com variação de 10%)</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p> <p>Modelo de referência: Turbochef Bullet - modelo 9600-606BK ou similar. Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais e São Paulo.</p> <p>Garantia mínima: 1 ano</p>	2	
12	<b>Fogão elétrico de indução</b>	<p>Superfície de cerâmica de no mínimo 6 mm de espessura para contato com as painéis, com capacidade para comportar painéis com diâmetros variando entre 12 cm e 32 cm. Gabinete em aço inoxidável com cantos arredondados e soldas inertes, com pés de borracha antiderrapante, filtro de ar removível para limpeza e controlador digital de temperatura com no mínimo 10 níveis diferentes.</p>	2	








		<p>01 boca, controle touch screen frontal, trava de segurança, compacto e portátil</p> <p>Tamanho (LxPxA): 40 x 50 x 9 cm (com variação de 10%)</p> <p>Peso: entre 7 e 9 kg.</p> <p>Dados técnicos:</p> <p>Voltagem: 220 V monofásico.</p> <p>Amperagem mínima: 16 A.</p> <p>Potência mínima 3500W.</p> <p>Produto em conformidade com o INMETRO.</p> <p>Marca de referência: Matfer ou Adventys mod. Bric 3500 ou similar.</p> <p>Atendimento em assistência técnica em Minas Gerais.</p> <p>Garantia mínima: 1 ano.</p>		
13	<b>Lavatório assepsia das mãos</b>	<p>Lavatório em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado e acionamento com o joelho.</p> <p>Acessórios incluídos: torneira (bica com arejador), válvula de acionamento com o joelho e kit montagem na parede.</p> <p>Espessura do espelho traseiro aproximado: 10 cm</p> <p>Espessura da estrutura e cuba aproximado: 1,2 mm</p> <p>Medidas (C x L x A): 40 x 40 x 28 cm (com variação de 10%)</p> <p>Cuba com aproximadamente 25 cm de diâmetro</p>	1	
14	<b>Máquina para café coado</b>	<p>Marca ratificada: BUNN</p> <p>Modelo: ICBA INFUSION</p>	1	
15	<b>Máquina de café espresso 3 grupos</b>	<p>Marca ratificada: LAMAZOCCO</p> <p>Modelo: Linea PB com balança</p>	1	

16	<b>Máquina de café espresso 2 grupos</b>	<p>Máquina com 2 grupos de dosagem programável, sistema com dupla pré-infusão, alavanca Pull &amp; Push, controle de temperatura na caldeira.</p> <p>Controle automático para dosagem de café; registro com sistema de válvula rápida; sistema de água quente; trocador de calor independente; controle automático de nível de água; controle eletrônico de temperatura da caldeira; grade de trabalho e armazenador de xícaras em aço inoxidável; bomba rotativa embutida; indicadores independentes para controle de pressão da caldeira e da bomba.</p> <p>Dimensões (L x A x P): 80 x 60 x 54 cm (com variação de 10%)</p> <p>Tensão: 220V, potência: 5000W</p> <p>Marca de referência: Nuova Simoneli Aurelia ou similar</p>	1	
17	<b>Moedor de café espresso</b>	<p>Marca ratificada: Mahlkonig</p> <p>Modelo: E65S</p>	1	
18	<b>Moedor de café em grãos</b>	<p>Marca ratificada: Mahlkonig</p> <p>Modelo: EK43.</p>	1	
19	<b>Moedor (Moinho) de café espresso</b>	<p>Marca ratificada: Bunn</p> <p>Modelo: GVN</p>	1	

20	<b>Moedor de café (Moinho)</b>	Marca ratificada: Victoria Arduino Modelo: Mythos 1	1	
21	<b>Aquecedor de água</b>	Marca ratificada: Bunn Modelo: H3EA	2	
22	<b>Balança digital de plataforma com haste</b>	Display LCD com backlight de 25 mm; cobertura em aço inox, com aproximadamente 1,2mm; teclado em policarbonato; adapta a temperatura de -10° a 40° C Voltagem: 220V Capacidade de pesagem: 300kg Divisão da pesagem: 50 a 100g Dimensões (A x L x P): 75 x 44 x 60 (com variação de 10%) Dimensão aproximada da torre: 66cm 2 unidades de pesagem mínimas: g e Kg Pés antiderrapantes Com bateria recarregável com saída USB Função tara sucessiva Produto em conformidade com o INMETRO.	1	
23	<b>Balança de precisão</b>	Marca ratificada: Timemore Modelo: Black Mirror Basic 2	8	

24	<b>Lavadora de vidro</b>	Enxaguador de vidro, com uma tomada G1/2 e uma saída de água da torneira padrão; Presença de: tubo de água de entrada e saída de 1M, Em aço inoxidável; ranhura guia de drenagem em aço inoxidável; Grade e torneira destacáveis; Tamanho (C x L x E): 42 x 23 x 3 cm. (com variação de 10%)	1	
25	<b>Lavadora automática de copos</b>	Conjunto torneira lavadora de copos e taças, com acionamento automático; Material: base em inox 304. Dimensões (A x L x C): 7 x 11 x 13 cm (com variação de 10%); Acompanhado de mangueira conectora, mínimo de 60cm	1	
26	<b>Estufa balcão aquecida</b>	Vitrine expositora aquecida para conservação de salgados, tipo modular, com portas de correr em vidro. Base e detalhes em aço inoxidável escovado (430), chapa de 1mm. Termocontrolador digital de temperatura; Iluminação em LED controlada por interruptor. Cúpula de vidro alinhada à base; contendo entre 04 e 05 planos para exposição dos salgados. Vidros planos; pés niveladores de altura. Fechamento inferior da base em aço inox. Voltagem: 220V. Potência: 500W Dimensões aproximadas (LxPxA): 50x50x130cm. Produto em conformidade com o INMETRO.	1	
27	<b>Chopeira (naja) 03 bicos com 02 cilindros</b>	Em inox, de bancada, presença de 03 bicos, com bandeja em inox, regulador de pressão para CO2; Composto de: válvula extratora com mangueira, presença de cilindro (mínimo 4kg) e regulador de CO2; 03 torneiras, 03 válvulas extratoras para barril e kit de isolamento térmico. Voltagem: 220V; potência: 1720w Dimensões (A x L x P): 50 x 50 x 40cm (com variação de 10%)	1	
28	<b>Carro plataforma em aço inox</b>	Carrinho de Aço Inox 304; Estrutura tubular de inox 304; Cantos arredondados; Acabamento polido, com 4 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio. Dimensões (C x L x A): 70 x 50 x 100 cm (com variação de 10%) Capacidade aproximada: 300kg	1	
29	<b>Carro suporte máquina de café em inox</b>	Carro para suporte em aço inox 304 (fechamentos, tampo superior, puxador em tubo em aço inox 304). Porta frontal bipartida em chapa de aço inox, com puxador tipo yale. Presença de bandejas reforçadas com rebaixo; 02 alças para movimentação tipo arco; batente de silicone nas extremidades; 04 rodízios giratórios de 12 cm, sendo 2 com travas; acabamento em aço escovado. Capacidade aproximada: 150 kg. Medidas (A x L x P): 90 x 140 x 70 cm (com variação de 10%)	1	

30	<b>Prateleira em inox</b>	Estante em aço inox AISI 304; 04 prateleiras lisas Suporta até 320 Kg (80 kg em cada prateleira); Pés ajustáveis Medidas (AxLxP): 150 x 80 x 40cm (com variação de 10%); Espessuras aproximadas das chapas: 0,6mm; Diâmetro aproximados dos tubos: uma polegada e meia.	1	
31	<b>Carro bandeja com rodas</b>	Marca ratificada: Bralimpia Modelo: CA3000	2	
32	<b>Máquina de algodão doce</b>	Proteção antirrespingos. Acompanha: colher dosadora (15g); cordão elétrico de 1 m; bowl desmontável de plástico. Pés com ventosas Dimensões (A x L x C): 20 x 28 x 28 cm (com variação de 10%); Voltagem: 220V; Potência: 460W Produto em conformidade com o INMETRO.	1	
33	<b>Armário para vestiário - 20 portas</b>	Roupeiro em aço 1008, em chapa 26, com 20 portas pequenas com ventilação (cinco portas por coluna, com aproximadamente 35 x 25 cm - A x L); possibilidade de fechamento com cadeado. Pés em chapa 18. Acabamento em pintura eletrostática a alta temperatura epóxi. Dimensões aproximadas (A x L x P): 190 x 120 x 40 cm Atendendo à NR 24	2	
34	<b>Armário para vestiário - 4 portas</b>	Roupeiro em aço chapa 26, com 04 portas com possibilidade de fechamento com cadeado; presença de ventilação nas portas. 02 repartições em cada vão; Gancho para cabides Medidas aproximadas (A x L x P): 190 x 98 x 40 Dimensões aproximadas das portas (A x L): 90 x 45 cm Cor: cinza. Acabamento em pintura eletrostática Pés removíveis em polipropileno preto com regulagem de desnível Atendendo à NR 24	1	

\*Imagens meramente ilustrativas



#### **4. DETALHAMENTO DA ENTREGA**

**4.1** Prazo de entrega: 30 dias consecutivos após o recebimento do pedido.

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

**4.3** Os equipamentos deverão ser novos, entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e acompanhados das respectivas notas fiscais de fornecimento.

**4.4** A entrega deverá ser agendada previamente com a CONTRATADA.

**4.5** Prazo de vigência do contrato: 90 dias contados do envio do pedido.

**4.6** Entrega única.

#### **5. LOCAL DE ENTREGA**

**5.1** As entregas deverão ocorrer na unidade do Sesc Palladium, conforme endereço informado a seguir:

<b>ENDEREÇO DE ENTREGA</b>	
<b>UNIDADE</b>	<b>ENDEREÇO</b>
<b>Sesc Palladium</b>	Avenida Augusto de Lima, 420, Centro, Belo Horizonte/MG – 30.190-006 Telefone: 3214-5372 - Responsável: Lucas Guerra Rodrigues Tão e-mail: <a href="mailto:lucastao@sescmg.com.br">lucastao@sescmg.com.br</a>

**5.2** A empresa deverá realizar a entrega de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 18:00.

#### **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.

**6.6.2** Possuir canal de comunicação para aberturas de chamados de dúvidas e garantias.

**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.

**6.8** Apresentar termo de garantia por escrito para cada bem, a ser fornecido pelo fabricante, com previsão expressa da forma, do prazo e do lugar em que a garantia será executada, bem como a inexistência de encargos ao contratante.

## **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** Notificar a empresa por escrito a ocorrência de eventuais não conformidades no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados. 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** Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente, na data da efetiva entrega.

**8.5** 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.

**8.6** 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.

**8.6.1** 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.

**8.6.2** 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. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES**

**10.1** Os valores dos equipamentos poderão ser reajustados anualmente pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), ou outro índice que venha a substituí-lo.

## **11. SUBCONTRATAÇÃO**

**12.1.** A proponente poderá subcontratar apenas o serviço de transporte dos equipamentos.

## **12. PENALIDADES**

**12.1** As condições de aplicação das penalidades serão previstas no Instrumento Contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória.

## **13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**13.1** Menor preço por item/lote.

## **14. PROPOSTA DE PREÇOS**

**14.1** 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.

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

## **15. RESCISÃO**

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

**15.2** 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.

## **16. GARANTIA DOS PRODUTOS**

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

**16.2** 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).

## **17. FISCALIZAÇÃO**

**17.1** Sem prejuízo ou dispensa das obrigações do licitante vencedor, o Sesc em Minas exercerá ampla supervisão, controle e fiscalização sobre a execução do contrato, através de equipe própria ou empresa contratada.

**17.2** A execução do objeto da presente licitação, será acompanhada pelo fiscal designado pelo Sesc em Minas.

## **18. GESTOR DO CONTRATO**

**18.1** Coordenação de Nutrição