

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA**

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA PARA O Sesc-SC** com a finalidade de substituição de equipamentos existentes e revitalização de espaços, conforme Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024

**2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

2.1 - O objeto é a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA PARA O Sesc-SC**, conforme especificações a seguir:

**LOTE 01**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|---|------------|---------------------------|
| 1    | <p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 20 GNS 1/1 DE 65 MM. CONSTRUÍDO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. FORNO VERTICAL COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES. COM CARRO GAIOLA INTERNO COM ESPAÇO APROXIMADO ENTRE AS GUIAS DE 70 MM, COM RODÍZIOS METÁLICOS E DOTADA DE TRAVAS DE SEGURANÇA. CARRO GAIOLA REMOVÍVEL PARA CARGA E DESCARGA. AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO E TEMPERADO. TEMPERATURA DA CÂMARA COM VARIAÇÃO DE 30°C A 260°C. CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%. COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO COM: VISOR DE TEMPERATURA, REGULADORES DE TEMPERATURA, VISOR DE TEMPO E SONDA, REGULADORES DE TEMPO E SONDA, E NÍVEIS DE VAPOR. PAINEL DE CONTROLE COM SELEÇÃO DE FUNÇÕES: AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, COCÇÃO POR SONDA E TEMPO, RECEITAS, VAPOR COMBINADO, REGENERAR, EXTRATOR DE VAPOR, ESFRIAR, INICIAR E PAUSAR, <b>HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA (COM USO DE PASTILHAS)</b>, LIGA E DESLIGA. COM SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. COM SENSOR DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. COM TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA DURABILIDADE. COM DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. POTÊNCIA: 29,7 KW. <b>INCLUSO: INSTALAÇÃO E TREINAMENTO COMPLETO DA EQUIPE PARA UTILIZAÇÃO DO FORNO.</b> EQUIPAMENTO COM UM ANO DE GARANTIA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 1065X1960X1090MM (LXAXP). REFERÊNCIA: PRÁTICA (OU SIMILAR). <b>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO DE 380V.</b></p> | 1          | 83.275,00                 |
| 2    | <p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 40 GNS 1/1 DE 65 MM. CONSTRUÍDO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. FORNO VERTICAL COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES. COM CARRO GAIOLA INTERNO COM ESPAÇO APROXIMADO ENTRE AS GUIAS DE 70 MM, COM RODÍZIOS METÁLICOS E DOTADA DE TRAVAS DE SEGURANÇA. CARRO GAIOLA REMOVÍVEL PARA CARGA E DESCARGA. AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO E TEMPERADO. TEMPERATURA DA CÂMARA COM VARIAÇÃO DE 30°C A 260°C. CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%. COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO COM: VISOR DE TEMPERATURA, REGULADORES DE TEMPERATURA, VISOR DE TEMPO E SONDA, REGULADORES DE TEMPO E SONDA, E NÍVEIS DE VAPOR. PAINEL DE CONTROLE COM SELEÇÃO DE FUNÇÕES: AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, COCÇÃO POR SONDA E TEMPO, RECEITAS, VAPOR COMBINADO, REGENERAR, EXTRATOR DE VAPOR, ESFRIAR, INICIAR E PAUSAR, <b>HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA (COM USO DE PASTILHAS)</b>, LIGA E DESLIGA. COM SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. COM SENSOR DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. COM TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA DURABILIDADE. COM DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. POTÊNCIA: 45,8 KW. <b>INCLUSO: INSTALAÇÃO E TREINAMENTO COMPLETO DA EQUIPE PARA UTILIZAÇÃO DO</b></p>   | 3          | 112.000,00                |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <b>FORNO. EQUIPAMENTO COM UM ANO DE GARANTIA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 1065X1960X1384 (LXAXP). REFERÊNCIA: PRÁTICA (OU SIMILAR).<br/>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO DE 380V.</b> |  |  |
|--|---|--|--|

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 419.275,00 (Quatrocentos e dezenove mil e duzentos e setenta e cinco reais).**

**LOTE 02**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|---|------------|---------------------------|
| 1    | REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL. DEGELO AUTOMÁTICO TEMPERATURA DE +2°C À +7°C. REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE PLACA FRIA COM AR FORÇADO OU EVAPORADOR COM AR FORÇADO. PORTA EM VIDRO DUPLO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO ATRAVÉS DE IMÃ, COM RESISTÊNCIA NOS BATENTES PARA EVITAR CONDENSAÇÃO. PRATELEIRAS REGULÁVEIS. ILUMINAÇÃO INTERNA. CAPACIDADE MÍNIMA 580 LITROS. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 675X835X1985MM (COMP. X LARG. X ALT.) REFERÊNCIA: GELOPAR (OU SIMILAR). | 5          | 6.276,00                  |

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 31.380,00 (Trinta e um mil e trezentos e oitenta reais).**

**LOTE 03**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|---|------------|---------------------------|
| 1    | LAVADORA DE LOUÇAS E CAIXAS COM CAPÔ. 3 OPÇÕES DE TEMPO DE CICLO MAIS FUNÇÃO GLASS E LONG (LAVAGEM + ENXÁGÜE). CAPACIDADE MECÂNICA: 60 GAVETAS POR HORA. PRODUÇÃO MECÂNICA: PRATOS E CAIXAS DE ATÉ 600X500X440 MM. TIPO: MONOCÂMARA DE CAPÔ. ESPAÇO ÚTIL DE LAVAGEM: 680X510X470MM (LXPXA). OPERAÇÕES: LAVAGEM E ENXÁGÜE, REALIZADOS ATRAVÉS DE BRAÇOS GIRATÓRIOS SUPERIORES E INFERIORES. AQUECIMENTO: ELÉTRICO. TEMPERATURA DA ÁGUA DA LAVAGEM: DE 55° A 65°C. TEMPERATURA DA ÁGUA DO ENXÁGÜE: DE 80° A 90°C. PAINEL DE COMANDO: DIGITAL COM 3 VELOCIDADES MAIS FUNÇÃO GLAS E LONG. AUTO-START: QUE INICIA AUTOMATICAMENTE O CICLO AO SE FECHAR A PORTA. INSTALAÇÃO SOBRE O PISO. CONTROLES AUTOMÁTICOS DE TEMPO DE CICLO, DO NÍVEL DE ÁGUA DO TANQUE DE LAVAGEM E DAS TEMPERATURAS DAS ÁGUAS DA LAVAGEM E DO ENXÁGÜE. INTERRUPTOR MAGNÉTICO QUE INTERROMPE O CICLO CASO O CAPÔ SEJA ABERTO. TOTALMENTE CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 CESTOS DE RESÍDUOS, FILTRO DA MOTO-BOMBA DE LAVAGEM. CONSUMO ELÉTRICO: 8,76WH. CONSUMO DE ÁGUA POR CICLO: 2,0 LITROS. ACOMPANHA OS SEGUINTE ACESSÓRIOS: CONJUNTO MOTO-BOMBA DE ENXÁGÜE; 3 GAVETAS (RACK'S) DE PINOS, PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS CADA; 01 GAVETA (RACK) COM 16 COPOS PLÁSTICOS, CAPACIDADE 200 TALHERES; 01 GAVETA (RACK) LISA, PARA CUMBUCAS, MOLHEIRAS E PEÇAS DE TAMANHOS DIVERSOS; KIT DE INSTALAÇÃO. ACOMPANHA: TREINAMENTO COMPLETO DE UTILIZAÇÃO PELA EQUIPE. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 790X840X1600MM (LARG. X PROF. X ALT.) REFERÊNCIA: HOBART ECOMAX 703 (OU SIMILAR).<br><b>INCLUI INSTALAÇÃO.</b><br><b>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO MONOFÁSICO É DE 220V E TRIFÁSICO É DE 380V.</b> | 1          | 33.732,00                 |

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 33.732,00 (Trinta e três mil e setecentos e trinta e dois reais).**

**LOTE 04**

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|--|------------|---------------------------|
| 1    | FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO, COMANDOS NOS DOIS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 150X110X85CM (LXPXA). INCLUI MONTAGEM. | 4          | 5.695,00                  |
| 2    | FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO COMANDOS NOS DOIS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 210X110X85CM (LXPXA). INCLUI MONTAGEM.  | 1          | 5.370,00                  |

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 28.150,00 (Vinte e oito mil e cento e cinquenta reais).**

**LOTE 05**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|---|------------|---------------------------|
| 1    | PASS-THROUGH AQUECIDO COM DUAS PORTAS. CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL INTEIRIÇAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES LATERAIS EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GN 1/1 GASTRONORM; AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS LATERAIS; GAVETA UMIDIFICADORA REMOVÍVEL; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: ATÉ 85°C; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON); ACOMPANHA: 10 GRADES DE AÇO INOX PARA APOIO DE GN.) CAPACIDADE PARA 35 GNS 1/1 - 65MM, 560 LITROS. POTÊNCIA: 3,0 - VOLTAGEM 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: MEDIDAS: 700X800X2050MM. | 1          | 12.820,00                 |
| 2    | PASS-THROUGH REFRIGERADO COM DUAS PORTAS. CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL INTEIRIÇAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES LATERAIS EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) - LADO OPERADOR; DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GN 1/1 GASTRONORM; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADO; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS PROVENIENTES DE DEGELO   | 1          | 14.627,00                 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON); ACOMPANHA: 10 GRADES DE AÇO INOX PARA APOIO DE GN; 01 PORTA; CAPACIDADE PARA 34 GNS 1/1 - 65MM. 560 LITROS; POTÊNCIA: 1/2 HP; VOLTAGEM 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 700X800X2050MM. |  |  |
|---|--|--|

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 27.447,00 (Vinte e sete mil e quatrocentos e quarenta e sete reais).**

#### LOTE 06

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|--|------------|---------------------------|
| 1    | MÁQUINA DE GELO EM CUBOS. REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI 304. CAPACIDADE MÍNIMA DE PRODUÇÃO DE 50KG DE GELO EM 24H. CABINETE EM AÇO INOX. ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA AUTOMÁTICA. PARADA AUTOMÁTICA QUANDO O RESERVATÓRIO ATINGE SEU NÍVEL MÁXIMO. CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 6 KG DE GELO. INCLUSOS: PÁ COLETORA, DRENO E FILTRO DE ÁGUA. MANUAL DE INSTRUÇÕES. VOLTAGEM: 220V. SUGESTÃO DE MARCAS: IMPOMAC, EVEREST (OU SIMILAR). | 1          | 9.090,00                  |

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 9.090,00 (Nove mil e noventa reais).**

#### LOTE 07

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QUANTIDADE | ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$ |
|------|--|------------|---------------------------|
| 1    | MIXER INDUSTRIAL HASTE REMOVÍVEL 430MM INOX. POTÊNCIA DO MOTOR: 350W. ROTAÇÃO: 9.000 RPM. VOLUME MÁXIMO DO RECIPIENTE: 60L. COMPRIMENTO DA HASTE EM AÇO INOX :430 MM. 220 VOLTS MONOFÁSICO. TENSÃO DA ENERGIA ELÉTRICA EM SANTA CATARINA: 220V. REFERÊNCIA: SKYSEN (OU SIMILAR)  | 2          | 3.793,00                  |
| 2    | FRITADEIRA ELÉTRICA SISTEMA ÁGUA E ÓLEO CAPACIDADE TOTAL DE 29 LITROS A 34L. CORPO EXTERNO EM AÇO INOX 430. CUBA INTERNA EM AÇO INOX 304. TERMOSTATO COM GRADUAÇÃO MÁXIMA DE 180°C. ACOMPANHA 2 CESTOS. MEDIDAS APROXIMADAS: 96X37X45CM (AXLXP). POTÊNCIA APROXIMADA 5.000W. TENSÃO DA ENERGIA ELÉTRICA EM SANTA CATARINA: 220V. REFERÊNCIA: VENÂNCIO (OU SIMILAR).  | 1          | 2.069,00                  |
| 3    | FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO 44 LITROS. FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA SISTEMA ÁGUA E ÓLEO. CAPACIDADE TOTAL DE 41 A 44 LITROS. ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL. TERMOSTATO COM GRADUAÇÃO MÁXIMA DE 180°C. ACOMPANHA CESTOS RETANGULARES. CAPACIDADE APROXIMADA DE 36 LITROS DE ÓLEO, 6 LITROS DE ÁGUA. POTÊNCIA APROXIMADA: 10.000W. VOLTAGEM: 220V. TENSÃO DA ENERGIA ELÉTRICA EM SANTA CATARINA: 220V. REFERÊNCIA: METVISA (OU SIMILAR).                           | 1          | 6.064,00                  |
| 4    | PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM AÇO INOX. PARA DISCOS DE 203MM DE DIÂMETRO. POSSUI CÂMARA DE DISCOS EM ALUMÍNIO. BASE EM AÇO INOX. PERMITE 28 TIPOS DE CORTES EM DIVERSOS ALIMENTOS. FUNÇÕES: FATIADOR, RALADOR E DESFIADOR. DIÂMETRO DO BOCAL REDONDO: 49MM E ABERTURA DO BOCAL OBLONGO: 71X146MM. PRODUÇÃO: 400KG/H. ACOMPANHA DISCOS: FATIADOR DE 1, 3 E 5MM; FATIADOR DENTADO DE 3 E 7MM, DESFIADOR QUADRADO (JULIENE) DE 2,5, 3 E 7MM; RALADOR; FATIADOR | 1          | 5.898,00                  |

|   |  |   |           |
|---|--|---|-----------|
|   | ONDULADOR DE 2 E 3MM; DESFIADOR DE 3, 5 E 8MM. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV. FREQUENCIA: 60HZ. 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 580X280X630MM (ALT. X LARG. PROF.). REFERÊNCIA: SKYMPSEN (OU SIMILAR).  |   |           |
| 5 | BATEDEIRA PLANETÁRIA 38 LITROS. CUBA EM AÇO INOX COM CAPACIDADE PARA 38 LITROS; ESTRUTURA E CARRINHO EM AÇO INOX. MOTOR 1,5CV. 4 VELOCIDADES; ACOMPANHA CARRINHO PARA TRANSPORTE DA CUBA; TROCA DE VELOCIDADE ELÉTRICA POR INVERSOR DE FREQUÊNCIA; 3 BATEDORES: RAQUETE E GANCHO EM ALUMÍNIO FUNDIDO, E GLOBO EM AÇO INOX 304; VOLTAGEM: 220 VOLTS. TENSÃO DA ENERGIA ELÉTRICA EM SANTA CATARINA: 220V. REFERÊNCIA: G PANIZ (OU SIMILAR) | 1 | 24.053,00 |

**TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 45.670,00 (Quarenta e cinco mil e seiscentos e setenta reais).**

2.2 - Para todos os itens solicitados neste instrumento convocatório que contenham a indicação de Marca/modelo referência poderá ser apresentado item "SIMILAR" que apresente características similares ao sugerido, tais como: capacidade, composição, matéria prima, qualidade, medidas, características físicas, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou outras que poderão ser solicitadas para determinação efetiva da SIMILARIDADE;

**2.3 - Importante: registramos que a tensão elétrica em Santa Catarina é de 220V. Equipamentos monofásicos são de 220V e trifásicos são de 380V.**

### 3. DA AMOSTRA

3.1 - O Sesc/SC poderá solicitar amostra dos produtos ofertados à empresa classificada em primeiro lugar, devendo conter as especificações mínimas constantes no edital. A aprovação da amostra será também fator de julgamento;

3.1.1 – Conforme as especificidades de cada objeto, a amostra não se restringe, necessariamente, ao item como um todo, considerado como um produto acabado e pronto para uso/utilização; ela deverá ser considerada de forma abrangente. Poderá ser solicitada amostra de partes do objeto, como matéria-prima, materiais, componentes específicos, amostra de cores ou ainda o local onde possa ser acessado pelo Sesc-SC para visita técnica.

3.2 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados da solicitação publicada pelo Sesc/SC;

3.3 - A licitante deverá apresentar as amostras, mediante protocolo próprio, em duas vias, com a descrição do item entregue e identificação da empresa, assim como autorizar a análise do produto para comprovar a compatibilidade com as exigências do edital, mesmo que para isto as amostras sejam danificadas, e, também abdicar de qualquer indenização pela inutilização das mesmas;

3.4 - A amostra será analisada pela área técnica do Sesc/SC, através de critérios objetivos, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do edital. O parecer técnico será utilizado pela Comissão Permanente de Licitação como instrumento para classificação ou desclassificação dos produtos ofertados;

Considerar-se-á **desclassificada** a licitante que tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la no prazo estipulado na convocação, devendo ser chamadas as demais licitantes, na ordem de classificação, para apresentação de amostra;

3.5 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;

3.6 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;

3.7 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;

3.8 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.

3.9 - Poderá ser exigida amostra inclusive no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, respeitando os mesmos prazos e condições estabelecidos neste item, a fim de análise técnica e comparações com os produtos ofertados/entregues pela licitante vencedora;

### 4. DA ENTREGA

4.1 - O(s) pedido(s) será(ão) enviado(s) por meio eletrônico à empresa vencedora e autorizarão o fornecimento.

4.2 - O objeto desta licitação deverá ser **entregue com prévio agendamento** e a(s) **nota(s) fiscal(ais) de venda** emitida(s) para a(s) Unidade(s) do Sesc SC abaixo relacionadas(s), conforme a tabela de distribuição a seguir:

| UNIDADES DO Sesc/SC       | ENDEREÇO   | CNPJ PARA FATURAMENTO |
|---------------------------|--|-----------------------|
| SESC ITAJAÍ - ITA         | Rua Almirante Tamandaré, nº 259 - Centro - 88301-430 - Itajaí            | 03.603.595/0013-00    |
| HOTEL SESC CACUPÉ – HSCAC | Rodovia Haroldo Soares Glavan, 1670 - Cacupé - 88050-005 - Florianópolis | 03.603.595/0002-49    |

#### TABELA DE DISTRIBUIÇÃO

| ITEM | LOTE | DESCRIÇÃO<br>(A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA CONSTA NO INÍCIO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA) | QUANTIDADE TOTAL | SESC ITAJAÍ | HOTEL SESC CACUPÉ |
|------|------|--|------------------|-------------|-------------------|
| 1    | 1    | FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 20 GNS 1/1 DE 65 MM.                              | 1                | 1           |                   |
| 2    | 1    | FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 40 GNS 1/1 DE 65 MM.                              | 3                |             | 3                 |
| 1    | 2    | REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL  | 5                | 2           | 3                 |
| 1    | 3    | MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.  | 1                | 1           |                   |
| 1    | 4    | FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS.  | 4                | 1           | 3                 |
| 2    | 4    | FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 BOCAS.  | 1                | 1           |                   |
| 1    | 5    | PASS-THROUGH AQUECIDO COM DUAS PORTAS.   | 1                | 1           |                   |
| 2    | 5    | PASS-THROUGH REFRIGERADO 2 PORTAS.   | 1                | 1           |                   |
| 1    | 6    | MÁQUINA DE GELO EM CUBOS.  | 1                |             | 1                 |
| 1    | 7    | MIXER INDUSTRIAL HASTE REMOVÍVEL 430MM INOX.   | 2                |             | 2                 |
| 2    | 7    | FRITADEIRA ELÉTRICA SISTEMA ÁGUA E ÓLEO CAPACIDADE TOTAL DE 29 LITROS A 34L.               | 1                |             | 1                 |
| 3    | 7    | FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO 44 LITROS.   | 1                |             | 1                 |
| 4    | 7    | PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM AÇO INOX.   | 1                |             | 1                 |
| 5    | 7    | BATEDEIRA PLANETÁRIA 38 LITROS.  | 1                |             | 1                 |

4.3 - No ato da entrega a empresa deverá apresentar a nota fiscal de venda.

4.4 - **O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e Termo de Referência e não poderá ser superior a 40 (quarenta) dias corridos**, contados a partir do envio do pedido de compras à empresa vencedora;

4.5 - O objeto deve ser entregue em embalagem adequada e em material que o proteja contra danos.

4.6 - Será responsabilidade do fornecedor descarregar o objeto no endereço indicado

4.7 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.

4.8 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange a marca, especificações ou validade, poderá recusar sua aceitação, e efetuar a devolução ao fornecedor para que este o substitua sem qualquer ônus no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos**;

4.9 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.

4.10 - O fornecedor deverá comunicar a impossibilidade de atendimento ao pedido realizado com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência da data programada para entrega, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas no edital.

## **5. DO RECEBIMENTO**

5.1 - No recebimento do objeto, caso haja mais de um fornecedor aguardando, a preferência de atendimento será na seguinte ordem:

- 1º - Produtos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º - Produtos perecíveis congelados;
- 3º - Produtos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- 4º - Produtos não perecíveis;

## **6. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **6.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

- 6.1.1 - Utilizar equipamentos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;
- 6.1.2 - Indenizar a contratante ou a terceiros, pelo (s) dano(s) que seu(s) empregado(s) ou preposto(s) causar(em), nos termos do art. 186 e 927 do Código Civil;
- 6.1.3 - Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos;
- 6.1.4 - Fornecer a contratante ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto desta aquisição, bem como facilitar-lhe a fiscalização dos produtos entregues, cuja omissão na fiscalização, não diminui ou substitui a responsabilidade da contratada, decorrente das obrigações pactuadas;
- 6.1.5 - Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Diretoria de Programação Social e a Diretoria de Administração e Serviços da contratante, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;
- 6.1.6 - Ficar ciente que não poderá subcontratar o objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual e pagamento de multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal;
- 6.1.7 - Ficar ciente que não poderá utilizar o nome da contratante, ou sua qualidade de contratada em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, homepage, etc., sob pena imediata rescisão contratual/cancelamento do pedido, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da contratada;
- 6.1.8 - Assegurar a contratante todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);
- 6.1.9 - Assegurar ressarcimento dos bens da contratante danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;
- 6.1.10 - Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento do objeto serão de inteira responsabilidade da contratada, cabendo a ela sua imediata retificação;
- 6.1.11 - Eventuais despesas da contratante, impostas pela Administração Pública direta ou indireta, ou pelo Poder Judiciário, em virtude de decisão judicial, decorrentes de responsabilidade solidária ou subsidiária referente ao presente instrumento, bem como todas as despesas realizadas pela contratante para se fazer representar em Juízo ou perante a Administração Pública, salvo quando houver improcedência total dos pedidos e após transitado em julgado, serão automaticamente descontadas de futuros pagamentos à contratada, se ainda vigente o contrato, ou ressarcidos no prazo de 30 (trinta) dias após a comprovação do pagamento, caso já esteja finalizado.
- 6.1.12 - A contratada não poderá utilizar-se de serviços de menores de idade, assim considerados aqueles previstos na legislação trabalhista em vigor, para a consecução do objeto do presente contrato, sob pena de rescisão imediata e encaminhamento formal do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das penalidades previstas na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024;
- 6.1.13 - Manter todas as condições de habilitação, inclusive acerca da regularidade fiscal, durante a vigência do contrato/da ata, sob pena de rescisão contratual;
- 6.1.14 - Em caso de fusão, cisão ou incorporação, cabe à contratada comprovar o atendimento dos critérios exigidos em edital, tais como idoneidade, qualificações técnica e econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal, dentre outros, sob pena de rescisão contratual;
- 6.1.15 - No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de dados, deverá a contratada atuar em conformidade com boa fé e em estrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis nº

13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a vigor no curso do período contratado;

6.1.16 - Responder questionamentos ou notificações dos órgãos fiscalizadores, decorrente da prestação dos serviços objeto deste edital;

6.1.17 - Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;

6.1.18 - Respeitar e observar o código de Ética do Sesc, conforme a Resolução nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a contratada manifesta absoluta ciência.

#### **6.2 DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

6.2.1 - Receber os documentos de regularidade e nota fiscal e providenciar o devido pagamento;

6.2.2 - Fornecer dados relativos às normas internas, diretrizes e informações necessárias para que os produtos sejam entregues de acordo com as condições e peculiaridades do local a ser atendido.

#### **7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 449052, Centro de Custos 001607060002, 001207060002 e 001207060003.

Florianópolis/SC, 01 de julho de 2025

**Daiane Francielle Kalatai Soares**  
**Setor de compras**