

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE BAR CAFÉ PARA A Pousada Rural SESC LAGES**, conforme necessidade apontada pela área técnica, de acordo com a Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1 - **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE BAR CAFÉ PARA A Pousada Rural SESC LAGES**, contemplando a montagem e entrega conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seguinte anexo:

LOTE 01

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	2	ADEGA VERTICAL DUAL ZONE 119 GARRAFAS ADEGA CLIMATIZADA DUAL ZONE. DESTINADA AO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE VINHOS EM AMBIENTE CONTROLADO. A CONSTRUÇÃO DEVERÁ SER EM ESTRUTURA METÁLICA COM PORTA EM VIDRO DUPLO, CONTEMPLANDO ISOLAMENTO TÉRMICO ADEQUADO PARA OPERAÇÃO CONTÍNUA. A PORTA DEVERÁ POSSUIR PUXADOR EMBUTIDO E VIDRO DUPLO INTEIRO COM PROTEÇÃO CONTRA RADIAÇÃO UV, DE MODO A REDUZIR A TROCA TÉRMICA COM O AMBIENTE EXTERNO. O SISTEMA DE RESFRIAMENTO DEVERÁ OPERAR POR COMPRESSOR, GARANTINDO ESTABILIDADE OPERACIONAL NAS FAIXAS DE TEMPERATURA ESPECIFICADAS. O INTERIOR DEVERÁ CONTER PRATELEIRAS METÁLICAS ARAMADAS, REMOVÍVEIS, COMPATÍVEIS COM GARRAFAS PADRÃO BORDEAUX E DOTADAS DE SISTEMA QUE PERMITA IDENTIFICAÇÃO FRONTAL DOS RÓTULOS. AS PRATELEIRAS DEVERÃO MANTER AS GARRAFAS EM POSIÇÃO ESTÁVEL, REDUZINDO VIBRAÇÕES E FACILITANDO MANUSEIO E HIGIENIZAÇÃO. O PAINEL DE CONTROLE DEVERÁ SER DIGITAL, SENSÍVEL AO TOQUE, PERMITINDO AJUSTE DE TEMPERATURA ENTRE 5 °C E 18 °C, COM CONTROLE INDEPENDENTE PARA DUAS ZONAS INTERNAS (DUAL ZONE). A ILUMINAÇÃO INTERNA DEVERÁ SER POR LEDS, DISTRIBUÍDA INDIVIDUALMENTE POR PRATELEIRA. O SISTEMA DEVERÁ INCLUIR FILTRO INTERNO DESTINADO AO CONTROLE DE UMIDADE E ODORES, GARANTINDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS ARMAZENADOS. O COMPRESSOR DEVERÁ MANTER A ZONA SUPERIOR ENTRE 5 °C E 10 °C E A ZONA INFERIOR ENTRE 10 °C E 18 °C. A CAPACIDADE MÍNIMA EXIGIDA SERÁ DE 119 GARRAFAS PADRÃO BORDEAUX, COM VOLUME INTERNO TOTAL DE NO MÍNIMO 408 LITROS. ESTRUTURA: METAL E VIDRO DUPLO. CAPACIDADE MÍNIMA: 119 GARRAFAS (PADRÃO BORDEAUX). VOLUME ÚTIL: MÍNIMO DE 408 L. NÚMERO DE PRATELEIRAS: 10 UNIDADES. ZONAS DE TEMPERATURA: 2 (DUAL ZONE). FAIXA DE OPERAÇÃO: 5 °C A 18 °C. TENSÃO NOMINAL: 220 V. POTÊNCIA MÁXIMA: 150 W. FREQUÊNCIA: 60 HZ PESO DO EQUIPAMENTO: APROXIMADAMENTE 117 KG DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO (A X L X P): 167,0 x 59,8 x 69,0 CM(ACEITA VARIAÇÃO)	R\$ 19.000,00	R\$ 38.000,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 1 – R\$ 38.000,00 (trinta e oito mil reais).

LOTE 02

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	7	CERVEJEIRA 393 LITROS PORTA DE VIDRO FULL BLACK CERVEJEIRA 393 LITROS COM PORTA DE VIDRO FULL BLACK. FAIXA DE TEMPERATURA: -6°C A +2°C. PRATELEIRA: 3 + 1 (TOPO). ILUMINAÇÃO: LED PERIMETRAL. AUTOFECHAMENTO: SIM. GÁS: R290. EVAPORADOR: ALETADO. DEGELO: AUTOMÁTICO. VIDRO DUPLO: REDUZ A TRANSFERÊNCIA DE CALOR, EVITANDO PROCESSOS DE SUDAÇÃO. ESPUMA ISOLANTE: ECOLÓGICA E EFICIENTE, LIVRE DE CFC E HFC. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: CERVEJEIRA. VOLTAGEM: 220 V/TRIFÁSICO DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS: ALTURA: 2048 MM / LARGURA: 680 MM / PROFUNDIDADE: 523 MM DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS: ALTURA: 1555 MM / LARGURA: 590 MM / PROFUNDIDADE: 390 MM PESO: 76 KG LÍQUIDO	R\$ 6.487,92	R\$ 45.415,44

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 45.415,44 (quarenta e cinco mil quatrocentos e quinze reais e quarenta e quatro centavos).

LOTE 03

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	2	CHOPEIRA NAJA ITALIANA 2 VIAS COMPLETA CHOPEIRA TORRE NAJA 2 VIAS CONGELADA - ITALIANA – DELUXE. TORNEIRAS - ITALIANAS INOX. MEDALHÕES CROMADOS. ADESIVOS RESINADOS. PRÉ RESFRIADOR 2 VIAS - (A: 680MM X L: 400MM X P: 400MM) COM INMETRO E ISO 9001; MOTOR HP 1/3+ EMBRACO; VAZÃO: 65 LITROS/H ATÉ 80 LITROS/H; POTÊNCIA: 650W - 4.200 BTU/H - PESO 35KG; VOLTAGEM: 220 V/TRIFÁSICO - 60HZ (CONTER ISO 9001 E INMETRO); MOTOBOMBA DE RECIRCULAÇÃO ; SERPENTINA AÇO INOX 304 (NÃO ENFERRUJA) 30 METROS. CILINDRO CO ² - 4KG -(DEVE SER ENTREGUE CHEIO) - CAPACIDADE DE EXTRAÇÃO DE ATÉ 400 LITROS (NOVO, LACRADO, AÇO (NÃO EXTINTOR) 5 ANOS DE TESTE HIDROSTÁTICO. REGULADOR DE PRESSÃO 2 VIAS COM ENGATES RÁPIDOS. VÁLVULAS EXTRATORAS TIPO MICROMATIC COM ENGATES RÁPIDOS. MANGUEIRAS RÍGIDAS PARA CHOPP 2,0MTS. MANGUEIRAS ATÓXICA 3/8 2,0MTS. ABRAÇADEIRAS INOX 3/8. BANDEJA DE INOX 40X40CM COMPLETA COM GELACOPPOS. FITA PRETA PARA ISOLAMENTO DURÁVEL. TUBO ESPONJOSO GROSSO (MAIS RESISTENTE). GALÃO 5 LITROS PROPILENO GLICOL (NÍVEL ALIMENTÍCIO COM REGISTRO ANVISA). LAVA LINHA PARA LIMPEZA DE CHOPEIRA. ENGATES 5/16 X 3/8 ROSCA PARA TORRE.	R\$ 23.401,00	R\$ 46.802,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 46.802,00 (quarenta e seis mil oitocentos e dois reais).

LOTE 04

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	2	MÁQUINA DE GELO DE 12 LITROS DESCRITIVO TÉCNICO: MÁQUINA DE GELO. EQUIPAMENTO COM REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 304. CABINETE EM AÇO INOX. PRODUZ CUBOS NO FORMATO RETANGULAR, MACIÇOS E CRISTALINOS. POSSUI DISPLAY DIGITAL FRONTAL. POSSIBILITA A REGULAGEM DA ESPESSURA DO GELO. COMPRESSOR DE BAIXO CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA.	R\$ 8.825,50	R\$ 17.651,00

		ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA AUTOMÁTICA. POSSUI FILTRO DE ÁGUA EMBUTIDO NA MÁQUINA. PRODUZ 1,2KG DE GELO POR HORA. PARADA AUTOMÁTICA QUANDO O RESERVATÓRIO ATINGE SEU NÍVEL MÁXIMO. CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 12 LITROS. INCLUSOS: PÁ COLETORA, DRENO E FILTRO DE ÁGUA. MANUAL DE INSTRUÇÕES. VOLTAGEM: 220V/60HZ. POTÊNCIA: 250W. DIMENSÕES APROXIMADAS(ACEITA VARIAÇÃO): 72X40X50CM (AXLXP) SUGESTÃO DE MARCAS: IMPOMAC (MODELO TH50) (OU SIMILAR)		
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 17.651,00 (dezesete mil seiscientos e cinquenta e um reais)

LOTE 05

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	7	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 580 LITROS DESCRIPTIVO TÉCNICO: REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL REFRIGERADO COM TIMER DE DEGELO AUTOMÁTICO TEMPERATURA DE +2°C À +7°C. REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE PLACA FRIA COM AR FORÇADO OU EVAPORADOR COM AR FORÇADO. ISOLAÇÃO: EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO ESPESSURA 60MM. TERMOCONTROLADOR PARA DEGELO AUTOMÁTICO E CONTROLE DE TEMPERATURA COM DISPLAY LUMINOSO. PORTAS: EM VIDRO COM GAXETAS MAGNÉTICAS SANFONADAS E MALEÁVEIS PARA PERFEITA VEDAÇÃO, DE FÁCIL REMOÇÃO E FECHAMENTO AUTOMÁTICO ATRAVÉS DE IMÃ, COM RESISTÊNCIA NOS BATENTES PARA EVITAR CONDENSAÇÃO. EVAPORADOR: COM FORÇADO DE AR CONSTRUÍDOS EM TUBO DE COBRE ELETROLÍTICO COM ALETAS DE ALUMÍNIO, QUE PERMITE UMA MELHOR CIRCULAÇÃO E HOMOGENEIZAÇÃO DO AR DENTRO DO REFRIGERADOR. PRATELEIRAS REGULÁVEIS E INCLINÁVEIS, ILUMINAÇÃO FLUORESCENTE, PORTA COM VIDRO DUPLO DE BAIXA EMISSIVIDADE. CAPACIDADE APROXIMADA: 580 LITROS. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO(ACEITA VARIAÇÃO): 675X835X1985MM (COMP. X LARG. X ALT.) SUGESTÃO DE MARCAS: GELOPAR, REFRISUL (OU SIMILAR).	R\$ 6.930,00	R\$ 48.510,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 48.510,00 (quarenta e oito mil quinhentos e dez 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 - As medidas informadas na especificação são referenciais. A licitante vencedora deverá conferir todas as medidas e o local de instalação antes de iniciar a fabricação. Qualquer necessidade de alteração ou adequação deverá ser encaminhada ao Sesc/SC para análise e aprovação.

3. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DE HABILITAÇÃO

OBSERVAÇÃO: Todos os documentos solicitados neste item deverão ser encaminhados juntamente com os demais documentos de habilitação.

3.1 - Prova de qualificação técnica constituída de no mínimo um atestado de capacidade técnica expedido por empresa pública ou privada para a qual a licitante tenha fornecido produto de mesma natureza do objeto deste termo de referência.

3.2 - O atestado de capacidade técnica deverá conter a especificação, quantidade e valor do objeto fornecido pela [Sesc – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Sesc/SC | www.sesc-sc.com.br](http://www.sesc-sc.com.br)

licitante.

3.3 - Poderá ser efetuada diligência para verificar se a licitante possui capacidade para fornecer o objeto no prazo e de acordo com as demais cláusulas do edital.

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 - Os objetos desta licitação deverão ser **entregue e instalado com prévio agendamento** e as **notas fiscais de venda** emitidas para a **Unidade do Sesc SC abaixo relacionadas**:

SESC POUSADA RURAL LAGES	Rodovia SC 425, Km 4-5 - Rincão Comprido - Zona Rural - Distrito Índios - 88533-000 - Lages	CNPJ – 03.603.595/0015-63
-------------------------------------	--	----------------------------------

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

4.4 - **O prazo para entrega e instalação do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital, e DEVERÃO SER AGENDADAS para ocorrer SOMENTE em JANEIRO/2027. A contratada deverá agendar a data de entrega e instalação junto a unidade Sesc até o dia 08/01/2027, e após agendamento, prazo para entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias corridos. A entrega e instalação deverá ocorrer impreterivelmente dentro do mês de Janeiro/2027;**

Período para agendamento de entrega:	01 á 08/01/2026
Prazo de entrega após agendamento:	até 15 (quinze) dias corridos
Entrega e instalação:	09 á 31/01/2026

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 001130020010.

Florianópolis/SC, 21 de agosto de 2026

EMERSON FERNANDO CICERI
Analista- Gerencia Administrativa (GAD)