

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 RESTAURANTE (FOGÕES E CHAPAS) 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 RESTAURANTE (FOGÕES E CHAPAS) 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	1	CHAPA BIFETEIRA A GÁS 120MM COM CAVALETE EM AÇO INOX O CONJUNTO É COMPOSTO POR UMA CHAPA BIFETEIRA A GÁS DE 120 CM E UM CAVALETE DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL, AMBOS COMPATÍVEIS ENTRE SI E DESTINADOS AO PREPARO PROFISSIONAL DE ALIMENTOS EM AMBIENTES DE COZINHA INDUSTRIAL, LANCHONETES OU ESTRUTURAS DE PRODUÇÃO CONTÍNUA. O EQUIPAMENTO PRINCIPAL DEVE OPERAR COM GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO, POSSUIR CONSTRUÇÃO ROBUSTA E PERMITIR COCÇÃO UNIFORME POR MEIO DE QUEIMADORES DISTRIBUÍDOS SOB A SUPERFÍCIE DE COCÇÃO. A ESTRUTURA DA CHAPA DEVE SER FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE DE COCÇÃO EM AÇO LAMINADO A QUENTE, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 8 MM, GARANTINDO ESTABILIDADE TÉRMICA E RESISTÊNCIA AO USO PROLONGADO. OS QUEIMADORES DEVEM SER ESMALTADOS, COM CONTROLE INDIVIDUAL POR MANÍPULOS QUE OFEREÇAM REGULAGENS DE DESLIGADO, MÍNIMA E MÁXIMA. O CONJUNTO DEVE INCLUIR SISTEMA DE ACENDIMENTO POR CHAMA PILOTO, COM REGISTRO INDEPENDENTE. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR PÉS METÁLICOS COM REGULAGEM DE ALTURA E SER ENTREGUE MONTADO, NOVO E ACOMPANHADO DE MANUAL. O CONSUMO MÉDIO DEVE SER DE 0,557 KG/H POR QUEIMADOR, COM CONSUMO TOTAL APROXIMADO DE 2,27 KG/H E POTÊNCIA TÉRMICA EM TORNO DE 25.901 KCAL/H. AS DIMENSÕES EXTERNAS DEVEM ESTAR PRÓXIMAS DE 42 CM DE ALTURA, 122 CM DE LARGURA E 80 CM DE PROFUNDIDADE, COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 105 KG. O CAVALETE DE APOIO DEVE SER INTEGRALMENTE CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DIMENSIONADO PARA SUPORTAR A CHAPA DE 120 CM COM SEGURANÇA. A ESTRUTURA DEVE SER EQUIPADA COM SAPATAS PLÁSTICAS ANTIDERRAPANTES, BARRAS ESTRUTURAIS COM ESPESSURA APROXIMADA DE 3 CM, CHAPA LATERAL DE CONTENÇÃO PARA EVITAR DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO E ESPAÇAMENTO INTERNO QUE PERMITA SUSTENTAÇÃO ESTÁVEL DA CHAPA. A ESPESSURA MÍNIMA DO AÇO INOX DEVE SER DE 2 MM. A CAPACIDADE DE CARGA DEVE SER DE PELO MENOS 136,5 KG DISTRIBUÍDOS. AS DIMENSÕES APROXIMADAS DEVEM SER DE 62 CM DE ALTURA, 120 CM DE LARGURA E 68 CM DE PROFUNDIDADE, COM PESO LÍQUIDO EM TORNO DE 43 KG. O CONJUNTO DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE SEGURO. DIMENSÕES APROXIMADAS (ACEITA VARIAÇÃO): 116 CM DE ALTURA / 132 CM DE LARGURA / 86 CM DE PROFUNDIDADE PESO BRUTO TOTAL ESTIMADO EM 163,4 KG. SUGESTÃO DE MARCAS: VENÂNCIO CGP120 (OU SIMILAR).	R\$ 8.195,00	R\$ 8.195,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 8.195,00 (oito mil cento e noventa e cinco reais).

LOTE 02

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	1	CHAPA MODULAR A GÁS CHAPA MODULAR A GÁS. CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8. PARTE SUPERIOR COM CHAPA DE AÇO SAE 1020, COM ACENDIMENTO ATRAVÉS DE ACIONAMENTO DE CHAMA ELÉTRICA, BANDEJAS DE RECOLHIMENTO DE GORDURA E GABINETE INFERIOR EM AÇO INOX ABERTO COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. POSSUI CALHA E GAVETA PARA ESCOAMENTO E REMOÇÃO DE GORDURA PARA FACILITAR A LIMPEZA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO (ACEITA VARIAÇÃO): 110X60X85CM (COMP. X LARG. X ALT.) SUGESTÃO DE MARCAS: COZIL (OU SIMILAR).	R\$ 6.665,00	R\$ 6.665,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 6.665,00 (seis mil seiscentos e sessenta e cinco reais).

LOTE 03

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	1	CHAR BROILER A GÁS 1,20M PROFISSIONAL COM PÉS CHAR BROILER A GÁS 1,20M PROFISSIONAL COM PÉS. CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. QUEIMADORES ESMALTADOS. QUANTIDADE DE QUEIMADORES: 8. CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES. FÁCIL ACENDIMENTO ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO AO LADO DE CADA QUEIMADOR. REGISTRO INDEPENDENTE PARA CHAMA PILOTO. GRELHAS DE FERRO FUNDIDO REMOVÍVEIS. SISTEMA DE RADIAÇÃO DE CALOR ATRAVÉS DE PLACA DEFLETORA EM FERRO FUNDIDO. PÉS EM AÇO CARBONO. CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,380KG/H. CONSUMO POR PILOTO: 0,011KG/H. CONSUMO MÁXIMO: 3,128KG/H. POTÊNCIA MÁXIMA: 35.659KCAL/H. PESO: 145KG. MEDIDAS APROXIMADAS DO CHAR BROILER: ALTURA: 39 CM / LARGURA: 122 CM / PROFUNDIDADE: 80 CM MEDIDAS APROXIMADAS DO CAVALETE (ACEITA VARIAÇÃO): ALTURA: 87 CM / PROFUNDIDADE: 54 CM SUGESTÃO DE MARCAS: VENÂNCIO CGGP120 (OU SIMILAR)	R\$ 5.242,85	R\$ 5.242,85

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 5.242,85 (cinco mil duzentos e quarenta e dois reais e oitenta e cinco centavos).

LOTE 04

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	1	FOGÃO INDUSTRIAL À GÁS 4 BOCAS DESCRITIVO TÉCNICO: FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 4 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO, COM 4 BOCAS. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS E PERFEITO ACOPLAMENTO ENTRE OS MÓDULOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO, COMANDOS SIMPLES E INTUITIVOS	R\$ 6.770,00	R\$ 6.770,00

		AMBOS OS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA, CONTROLE DE TEMPERATURA E BOTÃO DE ACENDIMENTO. CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C À 280°C REGISTRO DE GÁS TIPO INDUSTRIAL, REFORÇADO E CROMADO. SAPATAS REGULÁVEIS EM POLIPROPILENO. APRESENTAR DESENHO DETALHADO DO EQUIPAMENTO NA PROPOSTA COMERCIAL PARA APROVAÇÃO FINAL. OBSERVAÇÃO: SE O FOGÃO NÃO FOR DE ILHA, ALTERAR PARA COMANDOS SIMPLES E INTUITIVOS EM UM LADO. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO (ACEITA VARIAÇÃO): 1040X1140X800MM (LARG. X PROF. X ALT.) VOLTAGEM 220 V		
02	4	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS DESCRIPTIVO TÉCNICO: 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, COM 6 BOCAS. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS E PERFEITO ACOPLAMENTO ENTRE OS MÓDULOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO, COMANDOS SIMPLES E INTUITIVOS EM AMBOS OS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA, CONTROLE DE TEMPERATURA E BOTÃO DE ACENDIMENTO. CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C À 280°C REGISTRO DE GÁS TIPO INDUSTRIAL, REFORÇADO E CROMADO. SAPATAS REGULÁVEIS EM POLIPROPILENO. APRESENTAR DESENHO DETALHADO DO EQUIPAMENTO NA PROPOSTA COMERCIAL PARA APROVAÇÃO FINAL. OBSERVAÇÃO: SE O FOGÃO NÃO FOR DE ILHA, ALTERAR PARA COMANDOS SIMPLES E INTUITIVOS EM UM LADO. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO (ACEITA VARIAÇÃO): 1200X800X850MM (LARG. X PROF. X ALT.) VOLTAGEM 220 V	R\$ 9.870,00	R\$ 39.480,00

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R\$ 46.250,00(quarenta e seis mil duzentos e cinquenta 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 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)