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 (FORNOS) 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 (FORNOS) 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	3	**FORNO COMBINADO A GÁS PARA 20 X 1/1GN** CAPACIDADE: 20 GNS 1/1 - COM INSERÇÃO VERTICAL MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL 304 18/8; FUNÇÃO PARA ARREFECIMENTO RÁPIDO DO FORNO POR MEIO DE UM ROTOR DE VENTILADOR; MEMÓRIA DE PROGRAMAÇÃO PARA PELO MENOS 1200 PROGRAMA DE COZIMENTO COM ATÉ 12 PASSOS CADA; TRÊS MÓDULOS DE COCÇÃO MANUAL, COM AR QUENTE OU COMBINAÇÃO; SENSOR DO NÚCLEO TÉRMICO COM SEIS PONTOS DE MEDIÇÃO, ASSIM COMO, CORREÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE INTRODUÇÃO INCORRETA E POSICIONADOR PARA O SENSOR DE TEMPERATURA; POSSUIR SEIS NÍVEIS DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO AUTÔNOMA (SEM MONITORIZAÇÃO, TAMBÉM DURANTE A NOITE) SOLICITAÇÃO AUTOMÁTICA DE LIMPEZA COM AVISO DO NÍVEL DE LIMPEZA E DA QUANTIDADE DE PRODUTO DO GRAU DE SUJIDADE; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO COM INDICAÇÕES AUTOMÁTICAS DE AVISOS; PORTA DA CÂMARA DE CONFECÇÃO COM VIDRO TRIPLO E VENTILAÇÃO NA PARTE TRASEIRA, DOIS VIDROS INTERNOS GIRATÓRIOS COM REVESTIMENTO ESPECIAL COM REFLEXO DE CALOR; SISTEMAS DE AQUECIMENTO INTELIGENTES E TURBINAS, COM ROTAÇÃO DE ATÉ 2050 RPM E INDEPENDENTES, DOTADO DE SISTEMAS DE GESTÃO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E COCÇÃO ATUALIZÁVEIS COM CONEXÃO WI FI INTEGRADO OU PEN DRIVE OU CONEXÃO REMOTA VIA SISTEMA DE GERENCIAMENTO DEDICADO, COM CABINE DE COCÇÃO ÚNICA; TEMPERATURA: COM GRADUAÇÃO DE 30 A 300°C; SISTEMA DE DESUMIDIFICAÇÃO ATIVA ATRAVÉS DE INJEÇÃO DE AR AMBIENTE; SISTEMA INTELIGENTE E RÁPIDO DE HIGIENIZAÇÃO E DESCALCIFICAÇÃO; HIGIENIZAÇÃO POR MEIO SÓLIDO DE DETERGENTE E DE CONSERVAÇÃO PARA MAIOR SEGURANÇA E PROTEÇÃO DA SAÚDE; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PREVENTIVO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS TÉCNICOS; POSSIBILIDADE DE IMPRESSÃO DE RELATÓRIOS GERENCIAIS, TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E DIAGNÓSTICO TÉCNICO PARA MANUTENÇÃO. E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI FI E USB; CIRCULAÇÃO DINÂMICA DO AR NA CÂMARA DE COCÇÃO ATRAVÉS DE 03 VENTILADORES INTELIGENTES DE ALTO DESEMPENHO COM TURBINA REVERSÍVEL COM 05 VELOCIDADES, CONTROLADAS DE FORMA INTELIGENTE E PROGRAMÁVEL MANUALMENTE; SISTEMA INTEGRADO DE SEPARAÇÃO DE GORDURA, SEM FILTRO; CONEXÃO FIXA À TUBAGEM DE ESGOTO; ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA	**R$ 157.322,50**	**R$ 471.967,50**

		CONFORME AS NECESSIDADES; ARRANQUE AUTOMÁTICO DO APARELHO COM PROGRAMAÇÃO DE DATA E HORA DE ARRANQUE, COM SINALIZAÇÃO DA ILUMINAÇÃO LED. GARANTIA DE FÁBRICA: MÍNIMO DE 2 ANOS; MONITOR DE 10,1" COM CORES TFT E ECRÃ TÁCTIL COM SÍMBOLOS INTUITIVOS PARA FÁCIL OPERAÇÃO; CONTROLE DE DIVERSOS EQUIPAMENTOS POR UM DISPLAY; FUNÇÃO DE AJUDA ONLINE, MANUAL DE INSTRUÇÕES DE SERVIÇO E LIVRO DE COZINHA; PONTO DE ÁGUA E DRENO; PUXADOR DA PORTA COM FUNÇÃO DIREITA/ESQUERDA E DE FECHO POR EMPURRÃO; POSSIBILIDADE DE CONTROLE REMOTO DO EQUIPAMENTO COM SOFTWARE E APLICATIVO MÓVEL; ACEITA COCÇÃO SIMULTÂNEA DE PROCESSOS COM TEMPERATURAS DIFERENTES NUMA MESMA CABINE DE COCÇÃO. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 2AC 220V BIFÁSICO OU 1AC220V MONOFÁSICO 50/60HZ POTÊNCIA INSTALADA DE 1,3 KW PARA EQUIPAMENTO GÁS. PRESSÃO PARA GÁS GLP: 3,3 KG/H – GÁS NATURAL 4,4 M³/H. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 880 MM (LARG.) X 915 MM (PROF.) X 1.820 MM (ALT.) **SUGESTÃO DE MARCAS: RATIONAL (OU SIMILAR)**		
02	1	**FORNO COMBINADO A GÁS PARA 6 X 1/1GN** DESCRITIVO TÉCNICO: CAPACIDADE 6 GNS 1/1 – INSERIDAS LONGITUDINALMENTE MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL 304 18/8; FUNÇÃO PARA ARREFECIMENTO RÁPIDO DO FORNO POR MEIO DE UM ROTOR DE VENTILADOR; MEMÓRIA DE PROGRAMAÇÃO PARA PELO MENOS 1200 PROGRAMA DE COZIMENTO COM ATÉ 12 PASSOS CADA; TRÊS MÓDULOS DE COCÇÃO MANUAL, COM AR QUENTE OU COMBINAÇÃO; SENSOR DO NÚCLEO TÉRMICO COM SEIS PONTOS DE MEDIÇÃO, ASSIM COMO, CORREÇÃO AUTOMÁTICA EM CASO DE INTRODUÇÃO INCORRETA E POSICIONADOR PARA O SENSOR DE TEMPERATURA; POSSUIR SEIS NÍVEIS DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO AUTÔNOMA (SEM MONITORIZAÇÃO, TAMBÉM DURANTE A NOITE) SOLICITAÇÃO AUTOMÁTICA DE LIMPEZA COM AVISO DO NÍVEL DE LIMPEZA E DA QUANTIDADE DE PRODUTO DO GRAU DE SUJIDADE; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO COM INDICAÇÕES AUTOMÁTICAS DE AVISOS; PORTA DA CÂMARA DE CONFECÇÃO COM VIDRO TRIPLO E VENTILAÇÃO NA PARTE TRASEIRA, DOIS VIDROS INTERNOS GIRATÓRIOS COM REVESTIMENTO ESPECIAL COM REFLEXO DE CALOR; SISTEMAS DE AQUECIMENTO INTELIGENTES E TURBINAS, COM ROTAÇÃO DE ATÉ 2050 RPM E INDEPENDENTES, DOTADO DE SISTEMAS DE GESTÃO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E COCÇÃO ATUALIZÁVEIS COM CONEXÃO WI FI INTEGRADO OU PEN DRIVE OU CONEXÃO REMOTA VIA SISTEMA DE GERENCIAMENTO DEDICADO, COM CABINE DE COCÇÃO ÚNICA; TEMPERATURA: COM GRADUAÇÃO DE 30 A 300°C; SISTEMA DE DESUMIDIFICAÇÃO ATIVA ATRAVÉS DE INJEÇÃO DE AR AMBIENTE; SISTEMA INTELIGENTE E RÁPIDO DE HIGIENIZAÇÃO E DESCALCIFICAÇÃO; HIGIENIZAÇÃO POR MEIO SÓLIDO DE DETERGENTE E DE CONSERVAÇÃO PARA MAIOR SEGURANÇA E PROTEÇÃO DA SAÚDE; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PREVENTIVO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS TÉCNICOS; POSSIBILIDADE DE IMPRESSÃO DE RELATÓRIOS GERENCIAIS, TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E DIAGNÓSTICO TÉCNICO PARA MANUTENÇÃO. E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET E USB; CIRCULAÇÃO DINÂMICA DO AR NA CÂMARA DE COCÇÃO ATRAVÉS DE 03 VENTILADORES INTELIGENTES DE ALTO DESEMPENHO COM TURBINA REVERSÍVEL COM 05 VELOCIDADES, CONTROLADAS DE FORMA INTELIGENTE E PROGRAMÁVEL MANUALMENTE; SISTEMA INTEGRADO DE SEPARAÇÃO DE GORDURA, SEM FILTRO; CONEXÃO FIXA À TUBAGEM DE ESGOTO; ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA CONFORME AS NECESSIDADES; ARRANQUE AUTOMÁTICO DO APARELHO COM	**R$ 71.011,50**	**R$ 71.011,50**

		PROGRAMAÇÃO DE DATA E HORA DE ARRANQUE, COM SINALIZAÇÃO DA ILUMINAÇÃO LED; GARANTIA DE FÁBRICA: MÍNIMO DE 2 ANOS; MONITOR DE 10,1" COM CORES TFT E ECRÃ TÁCTIL COM SÍMBOLOS INTUITIVOS PARA FÁCIL OPERAÇÃO; CONTROLE DE DIVERSOS EQUIPAMENTOS POR UM DISPLAY; FUNÇÃO DE AJUDA ONLINE, MANUAL DE INSTRUÇÕES DE SERVIÇO E LIVRO DE COZINHA; PONTO DE ÁGUA E DRENO; PUXADOR DA PORTA COM FUNÇÃO DIREITA/ESQUERDA E DE FECHO POR EMPURRÃO; POSSIBILIDADE DE CONTROLE REMOTO DO EQUIPAMENTO COM SOFTWARE E APLICATIVO MÓVEL; ACEITA COCÇÃO SIMULTÂNEA DE PROCESSOS COM TEMPERATURAS DIFERENTES NUMA MESMA CABINE DE COCÇÃO ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 2AC 220V BIFÁSICO OU 1AC220V MONOFÁSICO POTÊNCIA INSTALADA DE 0,6 KW PARA EQUIPAMENTO GÁS' PRESSÃO PARA GÁS GLP: 1,1 KG/H – GÁS NATURAL 1,4 M^3/H. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: MEDIDAS: LARGURA: 850MM / PROFUNDIDADE: 842MM / ALTURA: 804MM. **SUGESTÃO DE MARCAS: RATIONAL (OU SIMILAR)**		

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE – R$ 542.979,00 quinhentos e quarenta e dois mil novecentos e setenta e nove 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 n° 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a viger 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 n° 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