



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 064/2024 –  
REGISTRO DE PREÇOS**

Licitação número 1049965 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**REQUISIÇÕES: 112396, 112563, 112558 e 117029**

**1 – OBJETO**

**1.1 – O presente Termo de Referência tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ITENS SOB MEDIDA TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO**, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações técnicas e observadas as condições constantes neste documento.

**1.2 – O prazo de validade do REGISTRO DE PREÇO será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado, desde que pesquisa de mercado demonstre que os preços registrados se mantêm vantajosos.**

**1.3 – A licitação dos equipamentos contidos neste Termo de Referência deve ser realizada utilizando o critério de julgamento do MENOR PREÇO, POR LOTE.**

**2 – JUSTIFICATIVA**

**2.1 – A elaboração do presente termo de referência tem como objetivo equipar as instalações dos restaurantes, comedorias e lanchonetes do Sesc, localizados em Pernambuco o que se faz essencial para que os mesmos funcionem com equipamentos novos e modernos para operacionalização das ações da atividade de Nutrição.**

**2.2 – A fim de oferecer uma qualidade de vida a sua clientela, o Sesc-PE desenvolve ações no campo da Nutrição em seus restaurantes, comedorias e lanchonetes situados nas suas Unidade Executivas. Com isso, o Sesc-PE estimula e proporciona o acesso à alimentação saudável e balanceada, contribuindo para a promoção, proteção e recuperação do estado nutricional do comerciário, dependente e população em geral.**

**2.3 – Os equipamentos serão adquiridos para os restaurantes, comedorias e lanchonetes do Sesc-PE proporcionando unidade no aspecto visual do ambiente dos Restaurantes, visando à efetividade e eficiência do serviço de Nutrição do Sesc-PE.**

**2.4 – Este Registro de Preços fundamenta-se nas hipóteses previstas no art. 44 do Regulamento de Licitações e Contratos, RESOLUÇÃO SESC Nº 1.570/2012.**

**3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS SOB MEDIDA**

**3.1 – Os equipamentos deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, segurança, acondicionamento, embalagem, manuseio e transporte, conforme especificações, condições e detalhes descritos/indicados neste Termo de Referência e na tabela abaixo:**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 01:		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p><b>PRATELEIRAS LISAS</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO MEDINDO: 1.70 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; SENDO 07 PRATELEIRAS INSTALADAS A 0.60 m DE ALTURA DO PISO; 07 PRATELEIRAS A 1.00 m DE ALTURA DO PISO; 07 PRATELEIRAS INSTALADAS A 1.40 m DE ALTURA DO PISO; E 07 PRATELEIRAS INSTALADAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	35
02	<p><b>PRATELEIRAS LISAS</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO MEDINDO: 1.30 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; SENDO 01 PRATELEIRAS INSTALADAS A 0.60 m DE ALTURA DO PISO; 01 PRATELEIRAS A 1.00 m DE ALTURA DO PISO; 01 PRATELEIRAS INSTALADAS A 1.40 m DE ALTURA DO PISO; E 01 PRATELEIRAS INSTALADAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	25
03	<p><b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.20 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 02 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	25
04	<p><b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.05 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 02 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	20
05	<p><b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 0,90 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 03 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.</p>	20

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 01:		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
06	<b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 0.95 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 02 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	20
07	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 0,85 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 02 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; 04 PRATELEIRAS DEVERÃO SER INSTALADAS A 1.00 m DE ALTURA DO PISO, QUATRO A 1.40 m, DUAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	36
08	<b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,00 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 02 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	20
09	<b>PRATELEIRAS LISA</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.30 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; 03 PRATELEIRA DEVERÁ SER INSTALADA A 0.80 m DE ALTURA DO PISO, TRÊS A 1.20 m, TRÊS A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	25
10	<b>PRATELEIRAS LISA</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 0.70 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; 01 PRATELEIRA DEVERÁ SER INSTALADA A 0.80 m DE ALTURA DO PISO, UMA A 1.20 m, UMA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 01:		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MACOM; COZIL.	
11	<b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,15 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 03 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
12	<b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,60 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 03 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
13	<b>PRATELEIRA SUPERIOR LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.50 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); COM 02 MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
14	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.15 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; 01 PRATELEIRA DEVERÁ SER INSTALADA A 0.80 m DE ALTURA DO PISO, UMA A 1.20 m, UMA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
15	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO ; MEDINDO: 1.25 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; AS DUAS PRIMEIRAS PRATELEIRAS DEVERÃO SER INSTALADA A 0.60 m DE ALTURA DO PISO, DUAS A 1.00 m, DUAS A 1.40 m, E DUAS INSTALADAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	20
16	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO:	25

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 01:		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	1.45 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; AS QUATRO PRIMEIRAS PRATELEIRAS DEVERÃO SER INSTALADA A 0.60 m DE ALTURA DO PISO, QUATRO A 1.00 m, QUATRO A 1.40 m, E QUATRO INSTALADAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
17	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO ; MEDINDO: 2.00 x 0.40 x 0.04 m (L x P x A); CADA PRATELEIRA COM 03 MÃOS FRANCESAS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 14 - LIGA 18.8 - AISI 304; AS DUAS PRIMEIRAS PRATELEIRAS DEVERÃO SER INSTALADA A 0.60 m DE ALTURA DO PISO, DUAS A 1.00 m, DUAS A 1.40 m, E DUAS INSTALADAS A 1.80 m DE ALTURA DO PISO.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	20

LOTE 02: ESTANTES		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<b>ESTANTE PERFURADA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.30 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
02	<b>ESTANTE PERFURADA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.70 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	20
03	<b>ESTANTE PERFURADA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 02: ESTANTES		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.50 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
04	<b>ESTANTE PERFURADA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.10 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	25
05	<b>ESTANTE PERFURADA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.40 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	15
06	<b>ESTANTE TIPO PANELEIRO EM AÇO INOX</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 150 Kg, POR PLANO; DESMONTÁVEL E COM PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.50 x 0.55 x 1.80m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	15
07	<b>ESTANTE TIPO PANELEIRO EM AÇO INOX</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 150 Kg, POR PLANO; DESMONTÁVEL E COM PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.00 x 0.55 x 1.80m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b>	12

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 02: ESTANTES		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MACOM; COZIL.	
08	<b>ESTANTE TIPO PANELEIRO EM AÇO INOX</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 150 Kg, POR PLANO; DESMONTÁVEL E COM PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.35 x 0.55 x 1.80m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
09	<b>ESTANTE PERFURADA EM AÇO INOX</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO:0.80 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
10	<b>ESTANTE PERFURADA EM AÇO INOX</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; BITOLA 20; COM 04 PLANOS PERFURADOS COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; DESMONTÁVEL E PLANOS REGULÁVEIS; REFORÇOS E MONTANTES EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8 - AISI 304, BITOLA 20; MEDINDO: 1.90 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.20 x 0.60 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 500 x 400 x 240 mm (L x P x A), MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 CUBA DE DESPEJO EM AÇO INOXIDÁVEL, PROVIDA DE ESFREGADOR, MEDINDO: 600 x 400 x 400 mm (L x P x A), MODELO: SOLDADA, COM CAPACIDADE PARA 176 LITROS; E 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA, A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO;	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL, Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	
02	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 2,10 X 0,70 X 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINDO 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: SOLDADA, COM CAPACIDADE PARA 176 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
03	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.80 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
04	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - "EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.80 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM COM COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS</p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	DE AÇO INOX, Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
05	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.90 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; com 02 PRATELEIRAS LISAS, SENDO UMA INTERMEDIÁRIA E UMA INFERIOR JUNTO A BASE; BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL, COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
06	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,70 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
07	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,80 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
08	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 2,10 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA JUNTO A BASE; CORPO EM AÇO INOX BITOLA 22 (e=0,8mm); TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), CAPACIDADE DE 50 LITROS, MODELO ESTAMPADA, COM FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2"; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
09	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,80 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
10	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 2,00 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
11	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 1,90 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO. MESA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
12	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 1,30 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO. MESA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
13	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> -EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 2.00 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
14	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.63 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA, EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACA- BAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
15	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,55 x 0,70 x</p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
16	<b>MESA LISA DE CENTRO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 0,60 x 0,90 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA, SENDO A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL, Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, EM AÇO INOX, DE Ø= 4", SENDO 02 RODÍZIOS COM FREIOS.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
17	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 1,00 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO. MESA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
18	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 0,90 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO. MESA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
19	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,20 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	
20	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 2,30 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA JUNTOA BASE; CORPO EM AÇO INOX BITOLA 22 (e=0,8mm); TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), CAPACIDADE DE 50 LITROS, MODELO ESTAMPADA, COM FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2"; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
21	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - "EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.60 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOX, Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON."</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
22	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 2,30 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA JUNTOA BASE; CORPO EM AÇO INOX BITOLA 22 (e=0,8mm); TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), CAPACIDADE DE 50 LITROS, MODELO ESTAMPADA, COM FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2"; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b></p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MACOM; COZIL.	
23	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 2.30 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; com 02 PRATELEIRAS LISAS, SENDO UMA INTERMEDIÁRIA E UMA INFERIOR JUNTO A BASE; BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL, COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
24	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1,20 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; com 02 PRATELEIRAS LISAS, SENDO UMA INTERMEDIÁRIA E UMA INFERIOR JUNTO A BASE; BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL, COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
25	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 2,40 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA JUNTO A BASE; CORPO EM AÇO INOX BITOLA 22 (e=0,8mm); TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), CAPACIDADE DE 50 LITROS, MODELO ESTAMPADA, COM FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2"; PÉS E SAPATAS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b></p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MACOM; COZIL.	
26	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 2.10 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
27	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.80 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA, EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
28	<p><b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - "EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1.50 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM COM 04 GAVETAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DO LADO ESQUERDO, "UMA ABAIXO DA OUTRA", TODAS COM FECHADURA, COM TRILHOS TELESCÓPICOS EXTRA REFORÇADOS, MEDINDO: 0,40 x 0,50 x 0,15 m (L x P x A), BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOX, Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON."</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
29	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 2,70 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX</p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	- AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	
30	<b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1,90 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 800 x 500 x 400 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
31	<b>MESA LISA DE CENTRO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 1,70 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO. MESA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
32	<b>MESA LISA DE CENTRO</b> - EM AÇO INOX, MEDINDO 1,45 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25 m DE ALTURA DO PISO, DOTADA DE 01 PRATELEIRA SUPERIOR LISA, MEDINDO: 1,45 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A), COM 0,50 m DE ALTURA APOIADA SOBRE 04 RODÍZIOS DE Ø= 4, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIO E 02 FIXOS.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
33	<b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,75 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	
34	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,50 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
35	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> – EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 2.00 x 0.70 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOX - AISI 304, MEDINDO: 620 x 505 x 300 mm; FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 90 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL COM Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM ALTURA EM NYLON.</p> <p><b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.</p>	10
36	<p><b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 1,80 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINO: 400 x 500 x 240 mm (L x P x A), FURO PARA VÁLVULA AMERICANA DE 3 1/2", MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO</p>	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 03: MESAS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	

LOTE 04: ARMÁRIO PARA GUARDA DE PRATOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<b>ARMÁRIO PARA GUARDA E REPOSIÇÃO DE PRATOS LIMPOS</b> - CORPO CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 22 (e= 0,8 mm); COM 04 PLANOS LISOS PERFURADOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; O LADO INTERNO ABERTO (COPA DE HIGIENIZAÇÃO), EQUIPADO COM DUAS PORTAS, DO TIPO CORREDIÇAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, FORNECIDA COM PUXADORES EM AÇO INOXIDÁVEL; PÉS TUBULARES COM DIÂMETRO DE 1 1/2", PRÉ POLIDO, COM SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON; MEDINDO: 1850 x 700 x 1640 mm (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10
02	<b>ARMÁRIO PARA GUARDA E REPOSIÇÃO DE PRATOS LIMPOS</b> - CORPO CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 22 (e= 0,8 mm); COM 04 PLANOS LISOS PERFURADOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304; COM CAPACIDADE DE CARGA DE 300 Kg POR PLANO; O LADO INTERNO ABERTO (COPA DE HIGIENIZAÇÃO), EQUIPADO COM DUAS PORTAS, DO TIPO CORREDIÇAS, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, FORNECIDA COM PUXADORES EM AÇO INOXIDÁVEL; PÉS TUBULARES COM DIÂMETRO DE 1 1/2", PRÉ POLIDO, COM SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON; MEDINDO: 900 x 700 x 1640 mm (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	10

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 04: ARMÁRIO PARA GUARDA DE PRATOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)

LOTE 05: SUPORTE		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<b>SUPORTE PARA JAPONAS TÉRMICAS</b> - CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL - LIGA 18.8, AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PARA SER FIXADO NA PAREDE; MEDINDO: 700 x 100 x 100 mm (L x P x A).  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	50

LOTE 06: BALCÃO DE APOIO		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<b>BALCÃO DE APOIO</b> - BALCÃO DE APOIO TIPO BANHO MARIA, MEDINDO: 1,75 x 0,70 x 0,90 m (LxPxA), COM FURO PARA 05 GN'S 1/1 - 150 DE PROFUNDIDADE, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 0,25m DE ALTURA DO PISO, COM PRATELEIRA SUPERIOR EM INOX MEDINDO: 1,75 x 0,70 x 0,90 m (LxPxA), APOIADA EM 04 MONTANTES TUBULARES INOX COM Ø=1,5".  <b>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</b> MACOM; COZIL.	05

**3.2** – Sendo Registro de Preços, o Sesc-PE não se obriga a adquirir o objeto deste Termo de Referência, podendo realizar contratação com terceiros, sempre que se mostre mais vantajoso para a Instituição.

**3.3** – Será aceita oferta de qualquer componente de especificação diferente da solicitada, desde que comprovadamente igual ou superior, individualmente: a qualidade, o desempenho, a operacionalidade, a ergonomia e/ou a facilidade no manuseio do originalmente especificado – conforme o caso, e desde que não cause, direta ou indiretamente, incompatibilidade com qualquer das demais especificações dos itens, ou desvantagem nestes mesmos atributos dos demais componentes ofertados.



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 064/2024 –  
REGISTRO DE PREÇOS**

Licitação número 1049965 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**4 – LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA TÉCNICA E PAGAMENTO**

**4.1 – Prazo e local dos equipamentos: O prazo de entrega técnica dos equipamentos, não poderá ser superior a 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados da data do recebimento do pedido de compra, emitido pelo GERENCIADOR. A entrega deverá ser previamente agendada com o responsável técnico designado pelo GERENCIADOR para esse fim, sem custo adicional.**

**4.1.1 – A entrega técnica dos quantitativos registrados dos equipamentos poderá ocorrer em qualquer unidade do Sesc, localizada no estado de Pernambuco, nos endereços elencados abaixo:**

**SESC SANTA RITA**

**CNPJ: 03.482.931/0003-23**

Endereço: Rua Cais de Santa Rita,156, São José, Recife – PE

CEP: 50.020-360

Telefone: 3224-7577

**SESC SANTO AMARO**

**CNPJ: 03.482.931/0001-61**

Endereço: Rua do Pombal, s/nº, Santo Amaro, Recife – PE

CEP: 50100-210

Telefone: 3216-1713

**SESC CASA AMARELA**

**CNPJ: 03.482.931/0002-42**

Endereço: Av. Prof. José dos Anjos, 1190, Casa Amarela, Recife – PE

CEP: 52110-130

Telefone: 3267-4400

**RESTAURANTE SESC RIOMAR**

**CNPJ: 03.482.931/0024-58**

Endereço: Av. República do Líbano, 251 - Pina, Recife - PE

CEP: 51110-160

Telefone: 3327-1417

**SESC PIEDADE**

**CNPJ: 03.482.931/0007-57**

Endereço: Rua Goiana s/n, Piedade, Jaboatão dos Guararapes – PE

CEP: 54430-001

Telefone: 3361-2275

**SESC LER ARARIPINA**

**CNPJ: 03.482.931/0014-86**

Endereço: Rua Vereador José Barreto de Alencar, s/n, Centro, Araripina – PE

CEP: 56280-000

Telefone: (87) 3873-0812

**SESC ARCOVERDE**

**CNPJ: 03.482.931/0009-19**



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 064/2024 –  
REGISTRO DE PREÇOS**

Licitação número 1049965 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Endereço: Rua Cap. Arlindo Pacheco, nº 364, Centro, Arcoverde – PE  
Telefone: (87) 3821-0864

**SESC LER BELO JARDIM**

**CNPJ: 03.482.931/0015-67**

Endereço: Rua Pedro Leite Cavalcante, s/n, Conab II – Belo Jardim – PE.  
Telefone: (81) 3726-1576  
CEP: 55152-655

**SESC CARUARU**

**CNPJ: 3.482.931/0008-38**

Endereço: Rua Rui Limeira Rosal, s/nº, Petrópolis, Caruaru – PE  
Telefone: (81) 3721-3967

**SESC PETROLINA**

**CNPJ: 03.482.931/0006-76**

Endereço: Rua Dr. Pacífico da Luz, nº 618, Centro de Petrolina – PE  
Telefone: (87) 3866-7474

**SESC LER SÃO LOURENÇO**

**CNPJ: 03.482.931/0016-48**

Endereço: Avenida das Pêras, 56, Tiúma, São Lourenço da Mata – PE  
CEP: 54735-320  
Telefone: (81) 3525-9033

**SESC LER SURUBIM**

**CNPJ: 03.482.931/0011-33**

Endereço: Rua Frei Ibiapina, s/n, São José, Surubim – PE  
CEP: 55750-000  
Telefone: (81) 3634-5280

**SESC LER GOIANA**

**CNPJ: 03482931/002-24**

Endereço: Rua do Arame, s/n, Centro, Goiana – PE  
Telefone: (81) 3626-5961

**SESC LER BODOCÓ**

**CNPJ: 03.482.931/0013-03**

Endereço: Rua Luzia Couto Lóssio de Alencar, s/nº, São Francisco – Bodocó.  
CEP: 56220-000  
Telefone: (87) 3878-1724

**SESC LER BUÍQUE**

**CNPJ: 03.482.931/0012-14**

Endereço: Rua Projetada, s/n, Frei Damião Buíque – PE.  
CEP: 56520-000  
Telefone: (87) 3855-2230

**CTL TRIUNFO**

**CNPJ: 03.482.931/0010-52**



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 064/2024 –  
REGISTRO DE PREÇOS**

Licitação número 1049965 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Endereço: Rua Antônio Henrique da Silva, s/n – São Cristóvão – Triunfo – PE  
Fone/Fax: (87) 3846-2800

**SESC SERRA TALHADA**

**CNPJ: 03.482.931/0030-04**

Endereço: Vicente Inácio de Oliveira, SN, Cachoeira, Serra Talhada - PE  
CEP: 56906-000

**SESC GARANHUNS**

**CNPJ: 03.482.931/0004-04**

Endereço: Rua Manoel Clemente, 136, Centro, Garanhuns – PE  
Telefone: (87) 3761-2658

**CTL GARANHUNS**

**CNPJ: 03.482.931/0005-95**

Endereço: Rua Manoel Clemente, 161 – Centro – Garanhuns – PE  
Telefone: (87) 3762-8300  
Fax: (87) 3761-0416

**CENTRO DE PRODUÇÃO CULTURAL, TECNOLOGIA E NEGOCIOS EM  
GARANHUNS**

**CNPJ: 03.482.931/0028-81**

Endereço: Rua Conegno Benigno Lira, sn, Centro – Garanhuns – PE  
CEP: 55.296-020

**CENTRO DE TURISMO E LAZER SESC GUADALUPE**

**CNPJ: 03.482.931/0027-09**

Endereço: Lote Nº 01, Quadra 176, Loteamento Projeto Aver-o-Mar, Barra de Sirinhaém,  
Sirinhaém – PE.  
CEP: 55.580-000.

**ANTIGO EDIFÍCIO DA SEDE DO SESC (EDIFÍCIO JOSÉ FERNANDO LOBO) –  
DEPARTAMENTO REGIONAL EM PERNAMBUCO**

**CNPJ: 03.482.931/0001-61**

Endereço: Rua Treze de Maio, nº 455, Santo Amaro, Recife – PE.  
CEP: 50.100-160.  
Telefone: 3216-1697

**4.1.2** – Compreende-se por “entrega técnica” a montagem, instalação, ajuste e teste de funcionamento; assim como o treinamento básico (funções e dispositivos), indispensáveis para a utilização dos equipamentos, conforme for o caso.

**4.1.3** – Caso a montagem não ocorra imediatamente após a entrega dos equipamentos, a empresa terá um prazo para montagem de **até 05 (cinco) dias corridos** após a entrega, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias para a entrega e montagem, conforme estabelecido no subitem 4.1 deste Termo de Referência.

**4.1.4** – Os locais/pavimentos de instalação dos equipamentos serão indicados pelo GERENCIADOR, e o deslocamento dos produtos até o local onde serão instalados poderá ser feito através de escadas, rampas ou elevador, sem que isso implique em custo adicional para o Sesc-PE.

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**4.1.5** – As entregas deverão ser realizadas no local/pavimento indicado pelo GERENCIADOR em veículo adequado para manter a segurança e integridade dos equipamentos.

**4.1.6** – Os equipamentos devem estar acondicionados em embalagens adequadas e protegidas para evitar possíveis avarias nos produtos.

**4.1.7** – O FORNECEDOR deverá comparecer ao local de entrega indicado pelo GERENCIADOR com a quantidade suficiente de ajudantes e com todos os equipamentos necessários para realizar a descarga dos produtos com horário a combinar em virtude de limitações de acesso de caminhões de carga em horário comercial. O FORNECEDOR deverá deixar os equipamentos até o local “pavimento” destinado pelo GERENCIADOR.

**4.1.8** – Os funcionários responsáveis pela entrega e descargas dos equipamentos deverão estar devidamente uniformizados e com todos os EPIs necessários, principalmente sapato de segurança.

**4.1.9** – Todo o produto objeto deste Termo de Referência terá que ser novo (sem nenhum uso), e deverá estar devidamente embalado/protegido contra danos de transporte e manuseio, de forma a garantir a qualidade e a integridade dos materiais ofertados.

**4.2 – Condição de Pagamento:** 30 (trinta) dias corridos, após entrega definitiva do equipamento com apresentação da nota fiscal.

### **5 – GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

**5.1 – O prazo de garantia dos equipamentos**, objeto desta licitação, será de no mínimo 12 (doze) meses ou conforme o fabricante, o que for maior, contados da data do recebimento definitivo, contra defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos na fabricação, o que inclui também o reparo e reposição de peças e acessórios, sem qualquer ônus ao Sesc-PE.

**5.1.1** – Durante o prazo de garantia, o FORNECEDOR obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material que apresente problemas que impossibilitem sua utilização.

**5.2** – O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade do FORNECEDOR pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades, devendo os produtos recusados serem substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data de notificação apresentada à fornecedora, sem qualquer ônus para o Sesc-PE.

**5.3** – O FORNECEDOR deverá declarar que possui ASSISTÊNCIA TÉCNICA autorizada pelo fabricante, indicando o nome da empresa, endereço e telefone, preferencialmente, na Região Metropolitana do Recife, que realize serviços de assistência técnica para os equipamentos, durante o período de garantia. O descumprimento deste item poderá acarretar na desclassificação da proposta do licitante.

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**5.4** – Durante o prazo de garantia, o FORNECEDOR obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material que apresente problemas que impossibilitem sua utilização.

**5.5** – O FORNECEDOR deverá, obrigatoriamente, entregar os equipamentos acompanhados de manual técnico e de operação, assim como o Termo de Garantia fornecido pelo fabricante, em língua portuguesa, após o aceite definitivo dos equipamentos.

**5.6** – Durante todo o período de garantia, e sempre que necessário, mediante notificação da fiscalização do Sesc-PE, o FORNECEDOR realizará a manutenção dos equipamentos, que compreenderá correção de defeitos ou substituição de qualquer parte, peça ou produto defeituoso, sem qualquer despesa adicional para o GERENCIADOR.

**5.7** – A assistência técnica deverá ser prestada por intermédio de empresa autorizada pelo fabricante do produto ofertado, a fim de mantê-los em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus adicional para o GERENCIADOR, durante o período de garantia.

**5.8** – Será prestada assistência técnica no local onde estiverem instalados os produtos, durante o período de garantia, para correção de defeitos de fabricação, ou quaisquer outros, que porventura venham a apresentar, sem custos adicionais para o Sesc-PE.

**5.9** – Caso seja necessária a retirada do objeto, durante a garantia, para prestar a assistência técnica, o FORNECEDOR deverá informar o endereço e contato do serviço de assistência técnica. O FORNECEDOR se responsabilizará pela retirada e entrega do equipamento no endereço do GERENCIADOR, sem ônus para este, após a realização dos serviços.

**5.10** – A assistência técnica, quando solicitada, deverá atender ao GERENCIADOR no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados do primeiro dia útil subsequente à notificação expedida pela fiscalização do Sesc-PE, para reposição de peças que apresentem defeitos ou vícios de fabricação, assim como assistência técnica integral dos equipamentos, nos locais onde forem instalados, comprometendo-se a substituir o produto que apresentar defeito, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, caso o conserto não seja possível dentro desse prazo, objetivando manter as instalações em perfeitas condições de funcionamento.

**5.11** – Todo produto entregue em substituição àquele defeituoso terá sua garantia contada a partir da data do novo recebimento definitivo, ocorrendo o mesmo para os serviços e peças utilizadas.

**6 – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

**6.1** – Fornecer, instalar e montar os equipamentos no prazo máximo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, após a emissão do Pedido ao Fornecedor (PAF), e aprovação dos CATÁLOGOS e DESENHOS TÉCNICOS enviados pelo FORNECEDOR no local indicado pelo GERENCIADOR, quando for caso.

**6.2** – Cumprir com as especificações descritas no item 3 deste Termo de Referência.

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**6.3** – Substituir os equipamentos em desacordo com a proposta comercial ou com as especificações técnicas dos equipamentos objetos dessa licitação, ou que porventura sejam entregues com imperfeições ou apresentem defeitos, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos.

**6.4** – Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados.

**6.5** – A entrega, com a carga e descarga dos equipamentos, nos locais indicados neste Termo de Referência, bem como a montagem/instalação são de responsabilidade do FORNECEDOR.

**6.6** – Todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto licitado serão de responsabilidade do FORNECEDOR.

**6.7** – O FORNECEDOR fica obrigada a trocar, às suas expensas, o produto que vier a ser recusado em virtude de defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos na fabricação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos.

**6.8** – Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições, previdenciárias, despesas com transporte, e quaisquer outras que forem devidas, referente ao fornecimento do produto objeto deste Instrumento licitatório.

**6.9** – Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Sesc-PE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais legais a que tiver sujeita.

**6.10** – O Sesc-PE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidades do FORNECEDOR para outras unidades, quaisquer que sejam.

**6.11** – A empresa vencedora e escolhida para fabricar os equipamentos será responsável pelo fornecimento dos CATÁLOGOS individuais. Esses catálogos, com detalhamento técnico de cada equipamento, deverão ser analisados e autorizados pela equipe técnica da DPS do Sesc-PE, responsável pela elaboração deste Termo de Referência e só depois disso deverão ser confeccionados pela empresa vencedora.

**6.12** – A empresa vencedora, poderá realizar visita técnica, como condição de entrega, para verificação dos locais e das medidas “*in loco*” onde os produtos serão instalados.

**6.13** – As instalações dos equipamentos deverão ser realizadas quando solicitados, de acordo com a disponibilidade do GERENCIADOR.

## **7 – OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR**

**7.1** – Efetuar o pagamento de acordo com o edital.

**7.2** – Comunicar imediatamente ao FORNECEDOR qualquer desvio de qualidade técnica ou de conteúdo ético dos serviços prestados, para que possam ser promovidos, com a máxima brevidade possível, os ajustes necessários.

**7.3** – Receber provisoriamente o(s) produto(s), disponibilizando local, data e horário, conforme previamente e formalmente acordado entre as partes.

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**7.4** – Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência e da proposta apresentada pelo FORNECEDOR, para fins de aceitação e recebimentos definitivos.

### **8 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**8.1** – Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto deste Termo de Referência, mediante no mínimo 01 (uma) DECLARAÇÃO/ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **impresso em papel timbrado da pessoa jurídica que expediu o atestado, constando o nome, cargo e telefone de contato do responsável, informando se foi cumprido o prazo de entrega e se o emitente ficou satisfeito com a qualidade dos produtos**, comprovando que a empresa forneceu produtos da mesma natureza e porte do objeto deste Termo de Referência.

**8.1.1** – As empresas que já forneceram o produto objeto deste Termo de Referência para o GERENCIADOR PODERÃO apresentar declaração(ões), no mínimo 01 (uma), fornecida pela Coordenação de Compras, comprovando que o produto fornecido atendeu aos padrões de qualidade exigidos pelo GERENCIADOR e aos prazos estabelecidos.

**8.1.2** – O GERENCIADOR se reserva o direito de diligenciar sobre a veracidade das informações contidas nos Atestados de que trata o subitem anterior.

### **9 – RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS**

**9.1** – O recebimento definitivo dos produtos será feito após inspeção detalhada pela equipe técnica do Sesc-PE, que em seguida deverá autorizar ou não a aceitação dos mesmos, conforme os procedimentos discriminados abaixo:

**a) Provisoriamente**, por funcionário do Sesc-PE, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, limitando-se a verificar a sua quantidade e conformidade com o discriminado na nota fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da nota fiscal a data de recebimento do provisório pelo técnico responsável. Caso os produtos sejam recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data de notificação pelos Sesc/PE à empresa fornecedora, sem qualquer ônus para o Sesc PE;

**b) Definitivamente**, em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório dos produtos, após a conferência, verificação das especificações, qualidade e conformidade dos produtos entregues com a proposta apresentada; o desenho técnico, se houver; bem como as informações constantes no item 3 deste Termo de Referência.

**c)** O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade do fornecedor pela veracidade das informações e pela qualidade dos produtos fornecidos, devendo este, substituir, quaisquer produtos que não atendam às especificações ou apresentem defeitos de fabricação ou qualidade inferior. A substituição decorrente de produtos ou materiais incompatíveis com as especificações, que apresentem defeitos de fabricação ou qualidade inferior, em desconformidade com o item 3 deste Termo de

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Referência, deverá ser efetivada em até 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação formal realizada pelo GERENCIADOR.

**d)** Todos os produtos deverão ser entregues acompanhados de Nota Fiscal, de manual técnico e de operação, em língua portuguesa.

**9.2 –** O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da licitante pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades apresentadas após o recebimento definitivo.

**9.3 –** Serão aceitas especificações compatíveis, equivalentes ou superiores desde que sejam aprovadas, após análise e parecer da área técnica.

### **10 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS**

**10.1 – CATÁLOGOS INDIVIDUAIS:** As empresas deverão apresentar, juntamente com à proposta comercial, para cada item: catálogo individual, ficha técnica, manuais técnicos, desenho técnico individual, folheto/folder, boletins ou qualquer outra informação gerada pelo fabricante dos produtos, em língua portuguesa, que contenha descrição técnica, imagem/foto dos produtos ofertados, com informações suficientes para comprovação e verificação das especificações técnicas solicitadas no instrumento convocatório.

**a)** Em caso de não apresentação do (s) catálogo (s) no prazo estabelecido em Edital, **não** implicará na desclassificação automática da proposta, podendo a Comissão Permanente de Licitação (CPL), realizar diligências para a obtenção de dados técnicos do produto.

**b)** Caso os catálogos sejam impressos pela internet, somente serão considerados válidos quando for possível verificar sua autenticidade através de informações contidas nos documentos apresentados.

**c)** Ficam vedadas quaisquer transformações, montagem ou adaptações nas especificações originais do catálogo ofertado.

**d)** No caso de catálogos com diversos modelos, o proponente deverá identificar qual a marca/modelo que estará ofertando.

**e) Na ausência de alguma informação no (s) catálogo (s), a Comissão de Licitação poderá realizar diligências para a obtenção de dados técnicos do produto.**

**11.1 - DESENHOS TÉCNICOS:** Será solicitado pela área técnica do Sesc/DR-PE, ao licitante arrematante, a apresentação de DESENHOS TÉCNICOS para TODOS OS ITENS DO LOTE, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da notificação, emitida pela Comissão de Licitação, para avaliação da área técnica do Sesc/DR-PE.

**a)** Os desenhos de fabricação deverão seguir as especificações que estão detalhadas no ANEXO I deste edital, assim como, serem identificados com o número do item do lote na relação dos equipamentos, nos referidos documentos.

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

b) A solicitação dos desenhos técnicos será realizada através de comunicação expressa do Pregoeiro à empresa classificada e habilitada.

c) A não apresentação do desenho técnico, quando solicitado, poderá acarretar na desclassificação do licitante.

### 12. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

**12.1** – Durante a vigência da Ata, a sua gestão caberá à Unidade de Suprimentos (Supervisão de Contratos, ligada à Coordenação de Compras) do Sesc/DR-PE, e a fiscalização competirá aos funcionários: **[INDICAR OS NOMES COMPLETOS DOS FISCAIS E O SETOR].**

**12.2** – Caso haja qualquer alteração do(s) fiscal(is) do Sesc/DR-PE, o(s) novo(s) fiscal(is) deverão assinar o "Termo de Responsabilidade pela Gestão e Fiscalização".

### 13 – DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**13.1** – É responsável pela elaboração deste Termo de Referência: Ely Chaves Lúcio e Karen Yulyanne Dantas Costa Mendes Beltrão.

Recife, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

-----  
ELY CHAVES LÚCIO  
Gerente de Saúde e Assistência – Sesc-PE

-----  
KAREN YULYANNE DANTAS COSTA MENDES BELTRÃO  
Nutricionista – DPS – Sesc-PE