

**TERMO DE REFERÊNCIA: TR DE LOUÇAS E UTENSÍLIOS PARA OS RESTAURANTES E LANCHONETES DO SESC/PE.  
RCMS Nº 125125, 125611e 125780.**

## 1. OBJETO

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

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

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

## 2. JUSTIFICATIVAS

2.1 – A elaboração do presente Termo de Referência tem como objetivo prover aquisição de louças e utensílios para os Restaurantes do Sesc-PE, o que se faz essencial para que os mesmos funcionem com utensílios novos e modernos para operacionalização das ações da Atividade 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 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 – As louças e utensílios serão adquiridos para os Restaurantes, Lanchonetes e Comedorias 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 1.593/2024.

## 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1 – As louças e utensílios inox deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, segurança, acondicionamento, embalagem, manuseio e transporte,

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

conforme especificações, condições e detalhes descritos neste Termo de Referência e na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p><b>PRATO EM CERÂMICA TERRACOTA AZUL</b>            DIMENSÕES ENTRE: 25 - 28 X 25 - 28 X 4 - 5 CM.            LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p><b>Marcas de referência ou similar:</b>            Schimidt / Real / Germer</p> <p>Modelo (imagem meramente ilustrativa):</p> 	300
02	<p><b>RAMEQUIM</b>            EM PORCELANA BRANCA DE ALTA QUALIDADE, PERFEITO PARA SUFLÊS E CREME BRULEE. A PEÇA PODE IR AO MICROONDAS, FORNO INDUSTRIAL, ELÉTRICO E A GÁS. DIMENSÕES (COMPRIMENTO X ALTURA) ENTRE: 5,5 E 6,0 X 2,5 E 3,0 CM, DIÂMETRO: ENTRE 5,0 E 6,0 CM.            LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.500
03	<p><b>RAMEQUIM</b>            EM PORCELANA BRANCA DE ALTA QUALIDADE, PERFEITO PARA SUFLÊS E CREME BRULEE. A PEÇA PODE IR AO MICROONDAS, FORNO INDUSTRIAL, ELÉTRICO E A GÁS. DIÂMETRO ENTRE 9,0 E 9,5 CM.            LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	2.000
04	<p><b>TIGELA PARA CEREAIS</b>            EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE ENTRE 250 E 280 ML, DIÂMETRO ENTRE 11,5 E 14,5 CM, ALTURA ENTRE 5,5 E 6 CM.            LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p><b>Marcas de referência ou similar:</b>            Schimidt / Real / Germer</p>	4.000

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
05	<p><b><u>MOLHEIRA EM PORCELANA</u></b>  EM PORCELANA BRANCA, COM CAPACIDADE ENTRE 100 E 120 ML.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p><b>Marcas de referência ou similar:</b>  Schimidt / Real / Germer</p> <p>Modelo (imagem meramente ilustrativa):</p> 	1.000
06	<p><b><u>TIGELA PARA AÇAÍ</u></b>  EM PORCELANA AZUL, CAPACIDADE ENTRE 450 E 500 ML.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p><b>Marcas de referência ou similar:</b>  Schimidt / Real / Germer</p>	3.000
07	<p><b><u>TIGELA PARA AÇAÍ</u></b>  EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE ENTRE 450 E 500 ML.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p><b>Marcas de referência ou similar:</b>  Schimidt / Real / Germer</p>	3.000
08	<p><b><u>TAÇA PARA ÁGUA</u></b> - FABRICADA EM VIDRO TRANSLÚCIDO, ELA TEM  CAPACIDADE ENTRE 250 E 300 ML, PODE SER LIMPA NA LAVA-  LOUÇAS. DIÂMETRO ENTRE 6,0 E 6,5 CM.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	6.000
09	<p><b><u>TAÇA PARA VINHO</u></b> - EM VIDRO CRISTALINO TRANSPARENTE, COM  CAPACIDADE ENTRE 190 E 200 ML. IDEAL PARA VINHO TINTO E  BRANCO. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	5.000
10	<p><b><u>TAÇA PARA ESPUMANTE</u></b> - CAPACIDADE ENTRE 180 A 190 ML, IDEAL  PARA ESPUMANTES. NO ESTILO FLUTE, COM DESIGN FINO E  ALONGADO, DIRECIONA AS BORBULHAS E AROMAS DIRETAMENTE  PARA O NARIZ, MANTENDO A CONSTANTE EFERVESCÊNCIA QUE  ESTE TIPO DE BEBIDA PEDE. POSSUI ACABAMENTO PREMIUM E</p>	4.000

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	REFINADO, PRODUZIDOS EM VIDRO DE EXCELENTE QUALIDADE, MAIS BRILHANTE E TRANSPARENTE. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	
11	<b>TAÇA PARA CERVEJA DE VIDRO</b> - COM CAPACIDADE ENTRE 300 E 330 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	5.000
12	<b>COPO PARA WHISKY</b> - COM CAPACIDADE ENTRE 265 E 285 ML, EM VIDRO INCOLOR. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	5.000
13	<b>CANECA PARA CHOPP COM ALÇA</b> EM VIDRO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300 E 500 ML, COR TRANSPARENTE, ACABAMENTO LISO. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	3.000
14	<b>TAÇA PARA MARTINE</b> EM VIDRO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 270 E 280 ML, COR TRANSPARENTE, ACABAMENTO LISO. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	2.500
15	<b>COPO GOURMET RÚSTICO PARA BAR</b> EM VIDRO TRANSPARENTE. IDEAL PARA CAIPIRINHA, DRINKS, ÁGUA SABORIZADA. CAPACIDADE ENTRE 350 E 500 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	3.000
16	<b>COPO PARA AGUARDENTE</b> EM VIDRO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 50 E 60 ML, COR TRANSPARENTE, ACABAMENTO LISO. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	3.000
17	<b>TAÇA ALTA PARA CAPPUCCINO</b> COM PÉ PARA APOIO E ALÇA LATERAL, EM VIDRO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE ENTRE 200 E 250 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA	2.000
18	<b>COPO PARA CAIPIRINHA LONG DRINK</b> EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE ENTRE 380 E 400 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	5.000
19	<b>CANECA EM PORCELANA PARA CALDOS</b> NA COR AZUL, COM CAPACIDADE ENTRE 220 E 260 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	3.000

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS  
 Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>Modelo (imagem meramente ilustrativa):</p> 	
20	<b>TAÇA PARA ESPUMANTE EM POLICARBONATO - TRANSPARENTE,</b> COM CAPACIDADE ENTRE 180 E 200 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA	6.000
21	<b>TULIPA PARA CERVEJA EM POLICARBONATO - TRANSPARENTE,</b> COM CAPACIDADE ENTRE 300 E 330 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	6.000
22	<b>COPO PARA LONG DRINK EM POLICARBONATO</b> MATERIAL: POLICARBONATO LISO. CAPACIDADE ENTRE 280 E 300 ML. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	8.000
23	<b>CANECA PARA CHOPP COM ALÇA EM POLICARBONATO</b> COM CAPACIDADE ENTRE 430 E 450 ML, PRODUZIDO EM POLIESTIRENO (ACRÍLICO PS) TRANSPARENTE. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	5.000
24	<b>FRIGIDEIRA ANTIADERENTE EM INOX - FUNDA COM CABO, FUNDO TRIPLA DIÂMETRO ENTRE 220 E 240 MM.</b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	300
25	<b>FRIGIDEIRA ANTIADERENTE EM INOX - FUNDA COM CABO, FUNDO TRIPLA – DIÂMETRO ENTRE 180 E 200 ML</b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	300
26	<b>FRIGIDEIRA ANTIADERENTE INOX</b> DIÂMETRO 280 E 300 MM.	300

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	
27	<b><u>CALDEIRÃO COM TAMPA EM ALUMÍNIO PROFISSIONAL COM FUNDO TRIPLO</u></b> COM CAPACIDADE ENTRE 32 A 36 LITROS. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	100
28	<b><u>CALDEIRÃO COM TAMPA EM ALUMÍNIO PROFISSIONAL COM FUNDO TRIPLO</u></b> COM CAPACIDADE ENTRE 28 E 31,5 LITROS. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	250
29	<b><u>CAÇAROLA COM TAMPA PROFISSIONAL FUNDA</u></b> EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE ENTRE 23 E 26 LITROS. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	250
30	<b><u>CAÇAROLA COM TAMPA PROFISSIONAL FUNDA</u></b> EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE ENTRE 40 E 43 LITROS. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	250
31	<b><u>CUSCUZEIRO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO COM TAMPA</u></b> DIMENSÕES ENTRE: ALTURA: 30 E 36 CM; LARGURA: 30 E 35 CM, COMPRIMENTO: 30 E 35 CM. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	150
32	<b><u>GASTRONORM INOX COM ALÇA 1/2 X 65 MM</u></b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	500
33	<b><u>GASTRONORM INOX COM ALÇA 1/1 X 100 MM</u></b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	500
34	<b><u>GASTRONORM INOX COM ALÇA 1/1 X 65 MM</u></b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	800

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
35	<b><u>GASTRONORM INOX COM ALÇA 1/2 X 100 MM</u></b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	300
36	<b><u>GASTRONORM INOX PERFURADA COM ALÇA 1/1 X 65 MM</u></b> LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	300
37	<b><u>TAMPA INOX PARA GN 1/1</u></b>  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	1.000
38	<b><u>TAMPA INOX PARA GN 1/2</u></b>  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX	1.000
39	<b><u>BANDEJA PERFURADA EM ALUMÍNIO 60x40cm</u></b>	400
40	<b><u>GN 1/1 COM 8 CAVIDADES PARA OVOS</u></b> ANTIADERENTE. PERMITE O PREPARO DE OVOS, OMELETES, PANQUECAS AMERICANAS, HAMBURGUERES, BATATAS ROSTI E TORTILHAS COM POUCO ÓLEO. <b>COMPATÍVEL COM:</b> TODOS OS FORNOS COMBINADOS E TECHNICOOK SYSTEM PRÁTICA <b>DIMENSÕES:</b> 530MM X 325MM. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  <b>Marcas de referência ou similar:</b> TRAMONTINA/BRINOX/PRATICA	500
41	<b><u>GN 1/1 TELA EXPANDIDA PARA FRITURAS</u></b> <b><u>EM INOX 45mm</u></b> IDEAL PARA O PREPARO DE FRITURAS EM GERAL SEM UTILIZAÇÃO DE ÓLEO, COMO BATATAS PALITO, FRANGO A PASSARINHO E EMPANADOS.	1.000

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
42	<p><b><u>MINI CESTA PARA SERVIR PORÇÕES DE BATATA FRITA</u></b>  EM ALUMÍNIO NA COR ROSÊ GOLD. DIMENSÕES: 13X9CM.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p> <p>Modelo (imagem meramente ilustrativa):</p> 	1.000
43	<p><b><u>TRAVESSA BUFFET MELAMINA BRANCA</u></b>  DIMENSÕES ENTRE (CM): 5 E 7 X 32 E 35 X 25 E 27.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
44	<p><b><u>TRAVESSA BUFFET MELAMINA BRANCA</u></b>  DIMENSÕES ENTRE (CM): 5 E 7 X 15 E 17 X 25 E 27.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
45	<p><b><u>TRAVESSA BUFFET MELAMINA BRANCA</u></b>  DIMENSÕES ENTRE (CM): 5 E 7 X 28 E 30 X 43 E 45.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
46	<p><b><u>SALADEIRA OVAL MELAMINA BRANCA</u></b>  DIMENSÕES ENTRE (CM): 15 E 17 X 31,5 E 33,5 X 35 E 37.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
47	<p><b><u>SALADEIRA QUADRADA MELAMINA BRANCA</u></b>  DIMENSÕES ENTRE (CM): 12 E 13 X 30 E 33 X 30 E 33.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
48	<p><b><u>CASQUINHA DE SIRI DE MELAMINA</u></b>  BRANCA, DIMENSÕES ENTRE: 9 E 10 X 8,5 E 9,5CM.  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000
49	<p><b><u>TRAVESSA OVAL EM MELAMINA BRANCA</u></b>  Medidas entre:  Comprimento: 23 e 24 cm  Largura: 15 e 16 cm  Altura: 2 e 3 cm  LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.</p>	1.000

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
 Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
50	<b><u>TRAVESSA RETANGULAR EM MELAMINA BRANCA</u></b> DIMENSÕES ENTRE: 22 E 23 x 14 E 15 x 5 E 6 cm. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	1.000
51	<b><u>PRATO QUADRADO EM MELAMINA BRANCA</u></b> DIMENSÕES ENTRE: CxLxA: 24,4 E 25,4 x 24,4 E 25,4 x 2 E 3 cm. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.	1.000
52	<b><u>POTE PARA PIPOCA EM MELAMINA</u></b> NA COR BRANCA, COM DETALHE DECORATIVO NA COR VERMELHA, DESIGN SUPERIOR EM ONDAS. DIMENSÕES ENTRE: 18 E 20 x 7 E 9 x 18 E 20 cm. LINHA PROFISSIONAL.  Modelo (imagem meramente ilustrativa):  	2.000
53	<b><u>TRAVESSA EM MELAMINA PEIXE NA COR BRANCA</u></b> DIMENSÕES ENTRE: 37 E 39 X 17 E 19 CM. LINHA PROFISSIONAL PARA HOTELARIA.  Modelo (imagem meramente ilustrativa):  	1.000

**3.2** – Sendo Registro de Preços, o Sesc/DR-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 – O quantitativo total constante neste TERMO DE REFERÊNCIA é estimado e representa as previsões do Sesc/DR-PE durante o prazo de 12 (doze) meses.**

#### **4. CONDIÇÕES DE ENTREGA E PAGAMENTO**

**4.1 – O prazo de entrega do produto:** deverá ser em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento do pedido de compra (PC), emitido pelo GERENCIADOR. A entrega deverá ser previamente agendada com o responsável



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

técnico designado pelo GERENCIADOR para esse fim, sem custo adicional, nos endereços 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

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



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

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

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



**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))

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.

**4.2 – O FORNECEDOR** precisará entregar os produtos devidamente embalados em plástico e/ou papel, etiquetados e identificados conforme descritivo do Pedido de Compra (PC);

**4.2.1 –** O ato do recebimento dos produtos não implica sua aceitação definitiva por parte do GERENCIADOR. A Diretoria de Programas Sociais (DPS) do GERENCIADOR fará a análise dos produtos, verificando se as especificações técnicas do item 3 deste Termo de Referência e, em sendo aprovado (observando-se a integridade do material entregue, a conformidade com as quantidades e as especificações técnicas), será recebido definitivamente para atesto de nota fiscal e envio para pagamento, conforme prazo descrito no item 04 deste TR;

**4.2.2 –** Caso os produtos não atendam as condições técnicas descritas no item 3 deste Termo de Referência, apresente defeito de fabricação ou dano geral, o FORNECEDOR terá o prazo de até 05 (cinco) dias corridos para efetuar a troca do produto, sem qualquer ônus ao GERENCIADOR;

**4.2.3 –** A aprovação por parte do GERENCIADOR não exclui a responsabilidade civil do FORNECEDOR por vícios ocultos ou de qualidade do material ou a ainda a disparidades ante as especificações técnicas estabelecidas no item 3 deste Termo de Referência

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

verificadas posteriormente, garantindo-se ao GERENCIADOR da substituição do material sem ônus ao GERENCIADOR;

**4.2.4** – Em hipótese alguma serão aceitos itens em desacordo com as condições estabelecidas no item 3 deste Termo de Referência, ficando sob a responsabilidade do FORNECEDOR o controle de qualidade da execução, bem como a repetição, às suas próprias custas, para correção de falhas, visando atender aos requisitos técnicos solicitados;

**4.2.5** – O FORNECEDOR deverá respeitar os prazos acima especificados, não podendo o GERENCIADOR ser penalizado pelo atraso na entrega dos produtos por qualquer que seja o motivo;

**4.2.6** – As entregas deverão ser realizadas em veículo adequado para manter a segurança e integridade dos utensílios;

**4.2.7** – Os utensílios devem estar acondicionados em embalagens adequadas e protegidas para evitar possíveis avarias nos produtos;

**4.2.8** – 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;

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

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

**4.3.1** – Em nenhuma hipótese o Sesc/DR-PE efetuará pagamento antecipado ao FORNECEDOR.

**4.3.2** – O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, preferencialmente, através do pagamento de boleto bancário emitido pelo FORNECEDOR, ou de depósito bancário na conta do FORNECEDOR, mediante apresentação da Nota Fiscal, após a aceitação dos serviços na nota fiscal ou “nota fiscal fatura”, atestada pela fiscalização do GERENCIADOR.

**4.3.3** – A Nota fiscal deverá ser emitida quando da entrega realizada, com o respectivo CNPJ da Unidade do GERENCIADOR onde será entregue o objeto licitado.

**4.3.4** – Em caso de boleto bancário, o mesmo deverá ser encaminhado anexado à nota fiscal no ato da entrega, não sendo aceitos boletos bancários enviados posteriormente.

**4.4 – Prazo de reposição de produtos avariados:** em até 05 (cinco) dias corridos.

**4.4.1** – O pagamento ficará retido até que seja sanada a pendência, ocorrendo o pagamento em até 30 (trinta) dias corridos a partir da data da solução do problema.

## **5. RECEBIMENTO DOS ITENS E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO**

**5.1** – O recebimento dos produtos será feito após inspeção detalhada pela equipe técnica do GERENCIADOR, que, em seguida, deverá autorizar ou não a aceitação deles.

**5.2** – O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da licitante pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades, devendo os produtos recusados serem substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data de notificação apresentada ao FORNECEDOR, sem qualquer ônus para o GERENCIADOR.

**5.3** – O produto objeto deste Termo de Referência deverá estar em boa qualidade e devidamente embalados/protegidos contra danos de transporte e manuseio, de forma a garantir a qualidade e a integridade dos produtos ofertados.

## **6. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**6.1** – O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO, POR ITEM**, observadas as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## **7. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

**7.1** – Fornecer os produtos nos locais indicados pelo GERENCIADOR em até **30 (trinta) dias corridos** após a emissão do Pedido de Compra (PC). Caso a entrega não seja feita dentro do prazo, o FORNECEDOR ficará sujeita às penalidades.

**7.2** – Atender as especificações técnicas descritas no item 3 deste Termo de Referência.

**7.3** – Substituir os produtos em desacordo com a proposta comercial ou com as especificações técnicas dos produtos, objeto deste Termo de Referência, às suas expensas, ou que porventura sejam entregues com imperfeições ou apresentem defeitos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos.

**7.3.1** – O FORNECEDOR fica obrigado 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 05 (cinco) dias corridos.

**7.4** – 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 Termo de Referência.

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

**7.5** – Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao GERENCIADOR 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.

**7.6** – O GERENCIADOR não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidades do FORNECEDOR para outras unidades, quaisquer que sejam.

**7.7** – Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo GERENCIADOR.

**7.8** – A entrega, com a carga e descarga dos produtos, nos locais indicados neste Termo de Referência, são de responsabilidade do FORNECEDOR.

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

**7.10** – Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade e garantia do produto entregue.

## **8. OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR**

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

**8.2** – Promover os pagamentos dentro dos prazos, de acordo com o edital.

**8.3** – Comunicar imediatamente ao FORNECEDOR qualquer desvio de qualidade técnica dos produtos, para que possam ser promovidos, com a máxima brevidade possível, as substituições necessárias.

**8.4** – 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.

**8.5** – Notificar o FORNECEDOR sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

**8.6** – Fiscalizar, conferir e proceder à aceitação dos itens fornecidos pelo FORNECEDOR.

**8.7** – Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e com as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR.

## **9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

**9.1** – 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.

**9.1.1** – 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.

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

**9.2 – AMOSTRA:** A área técnica do Sesc/DR-PE PODERÁ solicitar a apresentação de amostra(s) física(s) do(s) produto(s), aos licitantes classificados com o menor preço (arrematante), tendo que a(s) amostra(s) apresentada(s) estar(em) em conformidade com as especificações dos produtos e as marcas cotadas na proposta da empresa classificada, devendo ser(em) entregue(s) **em até 03 (três) dias úteis** para empresas com sede na Região Metropolitana de Recife ou **em até 05 (cinco) dias úteis** para empresas sediadas fora da região metropolitana do Recife, contados da data da convocação da Comissão de Licitação, no Edifício Sede da Federação do Comércio SESC/SENAC, Rua Visconde de Suassuna Número nº 255, Bairro: Santo Amaro, 1º Andar, Divisão de Programas Sociais (DPS), Gerência de Saúde e Assistência, Telefone: (81) 3216-1756, Karen Beltrão.

**9.2.1** – A amostra para análise deverá ser representada pelos próprios produtos que serão fornecidos (comercializados), em embalagem original, em conformidade com a descrição dos produtos e marcas cotadas na proposta comercial, considerando:

I - Marca, peso, embalagem, qualidade de materiais utilizados para a fabricação dos produtos, a exemplo da matéria-prima e dos componentes utilizados/acabamentos e características de origem sem alteração;

II - Estar etiquetada, constando o número da licitação, a razão social da empresa licitante e o número/descrição dos itens;

III - Estar acompanhada dos registros específicos quando for o caso, conforme a especificidade do produto, e devidamente identificada com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente;

IV - A quantidade necessária para análise corresponderá à unidade do produto, devidamente lacrada, em conformidade com a descrição do produto cotado na proposta comercial, conforme o caso; e

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

V - Não será aceito como amostra, embalagem violada para análise.

**9.2.2** – No ato da entrega da amostra, a empresa deverá autorizar a completa análise do produto para comprovar a compatibilidade de suas características com as exigências do item 3 deste Termo de Referência e também abdicar de qualquer indenização pela inutilização da mesma.

**9.2.3** – As amostras serão analisadas, com critérios OBJETIVOS, pela área técnica do Sesc/DR-PE, que elaborará relatório de análise que será utilizado pela Comissão Permanente de Licitação como instrumento para classificação dos produtos ofertados pelos licitantes.

**9.2.4.** A critério da área técnica do Sesc/DR-PE, PODERÁ ser solicitada uma NOVA AMOSTRA do(s) produto(s) para análise e parecer técnico, que deverá atender as especificações exigidas na tabela constante no item 3 deste Termo de Referência, devendo o licitante entregar o(s) produto(s) de acordo com os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

**9.2.5** – Se a AMOSTRA não atender (em) integralmente às especificações contidas no item 3 deste Termo de Referência, o licitante será desclassificado e a retirada do bem deverá ocorrer em, no máximo 05 (cinco) dias úteis, contados da homologação do processo licitatório.

**9.2.6** – Caso a retirada da AMOSTRA não ocorra na data estabelecida, o licitante será oficiado a fazê-lo em até 05 (cinco) dias úteis. Vencido este prazo, o Sesc/DR-PE poderá realizar a doação ou descarte da referida amostra, sem gerar direito de indenização ao licitante.

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

**10.1 – CATÁLOGOS (PARA TODOS OS ITENS):** As empresas deverão apresentar, junto à proposta comercial, para cada item: catálogo, ficha técnica, manuais técnicos, 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) nas condições estabelecidas no subitem 6.1 acima, **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.

**PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 111/2024 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**Licitação número 1058193 ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br))**

- 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 Permanente de Licitação poderá realizar diligências para a obtenção de dados técnicos do produto.

**11. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**11.1** – São responsáveis pela elaboração deste Termo de Referência: Karen Beltrão e Ely Lúcio.