







Serviço Social do Comércio
Administração Regional do Distrito Federal
Gerência de Nutrição

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada, para a fabricação de mobiliários em inox, sob medida, para as áreas de alimentação das unidades Câmara Legislativa e Sede Administrativa, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:




LOTE ÚNICO						
ITEM	ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS/SERVIÇOS	MODELO	CLDF	SEDE	UND.	QTD.
1	Pia de lavagem de mão (40 x 30 x 90) - Pia de aço inoxidável. - Cuba de 34 x 22 x 140 (h). - Acionamento c/ joelho - Torneira embutida		2	1	UND.	3




2	<p>Estante de 4 níveis (95 x 50 x 180) - Estante de aço inoxidável - 4 prateleiras com tampo gradeado</p>		6	0	UND.	6
3	<p>Estante de 4 níveis (80 x 50 x 180) - Estante de aço inoxidável - 4 prateleiras com tampo gradeado</p>		0	24	UND.	24
4	<p>Estante de 4 níveis (65 x 50x 180) - Estante de aço inoxidável - 4 prateleiras com tampo gradeado</p>		1	1	UND.	2


5	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (45 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		1	0	UND.	1
6	<p>Mesa inox c/ prateleira inf.(120 x 80 x 75) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		1	0	UND.	1
7	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (70 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1

8	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (90 x 50 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. SEDE</p>			1	UND.	1
9	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (110 x 80 x 56) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. SEDE</p>		0	1	UND.	1
10	<p>Mesa inox c/ prateleira inf.(110 x 80 x 65) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		1	0	UND.	1
11	<p>Mesa inox c/ prateleira inf.(160 x 80 x 56) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1




12	<p>Mesa inox c/ prateleira inf.(120 x 50 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. - SEDE</p>		0	1	UND.	1
13	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (140 x 70 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>			1	UND.	1
14	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (180 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1
15	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (160 x 50 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>			1	UND.	1




16	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (90 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		1	0	UND.	1
17	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (200 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	2		2
18	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (200 x 70 x 70) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1		1

19	<p>Mesa inox c/ prateleira inf (250 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	2		2
20	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup (103 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada</p>		1		UND.	1
21	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup. (145 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		1		UND.	1

22	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.(180 x 60 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 		2		UND.	2
23	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup (190 x 60 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada 		1		UND.	1



24	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.(200 x 50 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada 			2	UND.	2
25	<p>Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.(200 x 60 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada 		2	0	UND.	2




26	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(150 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 50 x 40 x 25 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	2	UND.	2
27	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(150 x 70 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1
28	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(150 x 70 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 50 x 40 x 25 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1





29	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(170 x 70 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1
30	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(200 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 50 x 40 x 25 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	3	UND.	3
31	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(200 x 70 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>		0	1	UND.	1





32	<p>Mesa inox c/ 2 cubas e prat. inf. (250 x 60 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 2 Cubas centrais de 50 x 40 x 25 (h) cm, com espaçamento de 60cm entre elas - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 		0	1	UND.	1
33	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. E sup. (180x60x90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 50 x 40 x 25 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 	 <p>*MESA DEVE VIR COM CUBA</p>	2	0	UND.	2

34	<p>Mesa inox c/ 1 cuba eprat.inf. E sup. (204x60x90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cubas de 50 x 40 x 25 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 	 <p>*MESA DEVE VIR COM CUBA</p>	1	0	UND.	1
35	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. Inf e sup.(250x60x90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cubas de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 	 <p>*MESA DEVE VIR COM CUBA</p>	1	0	UND.	1

36	<p>Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.(235 x 60 x 90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 1 Cuba central de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>	 <p>*MESA DEVE VIR COM CUBA</p>	1		UND.	1
37	<p>Mesa inox c/ 2 cubas e prat. Inf e sup.(260x60x90) - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 2 Cubas centrais de 50 x 40 x 25 (h) cm, com espaçamento mínimo de 50 cm entre elas. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada.</p>	 <p>*MESA DEVE VIR COM DUAS CUBAS</p>	1		UND.	1

38	<p>Mesa inox c/ 2 cubas e prat. inf.e sup. (214 x 70 x 90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa de aço inoxidável com tampo liso. - 2 Cubas centrais de 70 x 50 x 35 (h) cm. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Prateleira inferior gradeada. 	 <p>*MESA DEVE VIR COM DUAS CUBAS</p>	1		UND.	1
39	<p>Prateleira superior (90 x 40)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede 			1		1
40	<p>Prateleira superior (140 x 40)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede 			1		1

41	<p>Prateleira superior (150 x 40) - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede</p>			4		4
42	<p>Prateleira superior (160 x 40) - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede</p>			1		1
43	<p>Prateleira superior (170 x 40) - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede</p>			1		1
44	<p>Prateleira superior (200 x 40) - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede</p>			2		2

45	<p>Prateleira superior (250 x 40)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede 				4		4
46	<p>Balcão refrigerado (250x70x80)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balcão refrigerado de aço inox escovado 304 - Motor acoplado do lado direito. - 4 portas. - Prateleira aramada regulável. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Degelo automático - Capacidade de volume aproximadamente entre 450 até 600 L. 		1		1	UND.	2
47	<p>Balcão refrigerado (250x70x90)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balcão refrigerado de aço inox escovado 304 - Motor acoplado do lado direito. - 4 portas. - Prateleira aramada regulável. - Espelho no fundo de 10 cm(h). - Degelo automático - Capacidade de volume aproximadamente entre 450 até 600 L. 				2		2
48	<p>Paleta de aço inox (80x80)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrado para sacaria em aço inox. 		2		2	UND.	4

QTD TOTAL

100

- 1.2 A licitante deverá encaminhar juntamente com a proposta um catálogo da empresa.
- 1.3 As especificações de medidas foram estabelecidas de forma aproximada que poderão variar segundo necessidade do local de instalação.
- 1.4 A empresa Contratada deverá realizar vistoria em todos dos locais de instalação, realizar a medição específica de cada equipamento e encaminhar relatório a ser aprovado pela Gerência de Nutrição e Gerência de Infraestrutura, permitindo assim, a fabricação dos equipamentos segundo as medidas confirmadas e aprovadas.
- 1.5 O projeto dos restaurantes encontra-se anexo ao presente Termo de Referência. Este documento apresenta as especificações técnicas, diretrizes arquitetônicas e demais informações necessárias para a execução do objeto em questão.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. O Serviço Social do Comércio (Sesc), especificamente no Distrito Federal, atua desde 1966, contemplando ações de educação, saúde, cultura, ação social, desenvolvimento físico e esportivo, lazer, alimentação e turismo social, por meio de atividades, programas e projetos propositivos e inovadores.
- 2.2. No presente exercício esta Gerência de Nutrição tem meta de atualizar e melhorar as instalações dos restaurantes, passando a gerir uma série de procedimentos para aquisições de novos equipamentos, reformas e atualização da identidade visual das unidades.
- 2.3. Em atenção às diretrizes do Plano de Trabalho de 2024, voltadas para os clientes, abstraem-se os objetivos de fortalecer e ampliar a marca Sesc/Senac/Fecomércio como instituição social de caráter privado no Distrito Federal, bem como garantir a experiência positiva para os clientes dos serviços desenvolvidos pelo SESC-DF.
- 2.4. A presente contratação tem por objetivo a melhoria dos serviços, o cumprimento dos objetivos do plano de trabalho de 2024 e das metas estratégicas estabelecidas para o exercício 2025 ampliando a qualidade e

maximização dos resultados de atendimento ao cliente nos restaurantes, bem como a criação de áreas de produção nas unidades que serão inauguradas no próximo exercício.

2.5. O Sesc preza por valores fundamentais como a excelência e a integridade. A excelência reflete nosso compromisso com a melhoria contínua, buscando eficiência e eficácia em nossas ações para consolidar o Sesc como uma referência em experiências de qualidade para todos os públicos e em todas as regiões do país. A integridade, por sua vez, implica em atuar de forma ética, em conformidade com as normas e legislações pertinentes, garantindo a correta utilização dos recursos e a transparência nas comunicações, fortalecendo assim a confiança e as relações institucionais.

2.6. O objeto a ser adquirido enquadra-se como **bem comum**, pois possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, atendendo aos critérios estabelecidos para essa classificação.

2.7. A opção pelo pregão para aquisição de bens comuns fundamenta-se na Resolução nº 1.593/2024, em especial no disposto no Art. 4.º, inciso VIII, que define o pregão como a modalidade de licitação para aquisições em que o objeto possua padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, inclusive obras e serviços de engenharia, mediante disputa por lances.

2.8. A aquisição global justifica-se pela necessidade de garantir a padronização entre os itens que compõem o conjunto, evitando problemas como diferenças de encaixe, ajuste ou compatibilidade técnica, caso os bens sejam fornecidos por diferentes empresas. Tal prática minimiza riscos operacionais, facilita o uso integrado dos itens adquiridos e assegura maior eficiência no atendimento às demandas internas. Além disso, a contratação de um único fornecedor por lote permite maior controle e agilidade no processo de entrega e eventual suporte técnico, reforçando a economicidade e a eficiência administrativa.

3. ESPECIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento dos mobiliários necessariamente engloba o serviço de montagem/instalação.

3.2. A CONTRATADA ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, reparando às suas custas os mesmos, durante ou após a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte da CONTRATANTE.

3.3. A CONTRATADA fornecerá os produtos, incluindo a prestação do serviço de montagem/instalação, bem como todo o material, peças e ferramentas necessárias para o perfeito uso dos itens deste Termo de Referência, ficando responsável, também, pela respectiva guarda, armazenamento e transporte dos materiais até sua entrega definitiva.

3.4. A CONTRATADA ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, reparando às suas custas os mesmos, durante ou após a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte da CONTRATANTE.

3.5. Somente serão aceitos materiais e peças compatíveis com a aplicação a que se destinam. Em caso de descumprimento, o(s) fiscal(is) do contrato recusará(ão) os itens que se encontrarem em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência e/ou na proposta vencedora da licitação.

3.6. Para viabilizar contatos, definições logísticas, manutenções, trocas e/ou reparos necessários à perfeita execução do objeto licitado de acordo com as exigências e prazos deste Termo de Referência, a licitante deverá ter representação no Distrito Federal, por meio de filial ou sucursal.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra.

4.2. Os locais de entrega dos mobiliários serão nos seguintes endereços:

1. Câmara Legislativa do DF- Praça Municipal, Quadra 2, Lote 5, Zona Cívico-Administrativa, Brasília – DF - CEP: 70.094-902
2. Sesc-AR/DF Sede Administrativa - SIA Trecho 4, Lote 80/90, Guará, Brasília/DF, CEP: 71200-041

4.3. O licitante deverá comunicar ao Sesc-DF as condições de garantia dos fabricantes e se responsabilizar pelo cumprimento de todas as exigências para a entrega do objeto, incluindo a instalação para os itens que tiverem necessidade de instalação adequada para manutenção da garantia.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão aceitos definitivamente após a instalação completa dos móveis e validação por parte da contratante.

4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do serviço.

4.7. Todas as despesas diretas e indiretas deverão estar contidas no valor proposto não sendo admitida a solicitação de mudanças nos valores por erros de dimensionamento por parte da Contratada, o não cumprimento da proposta ensejará em abertura de processo de apuração de responsabilidade nos termos do item 16 deste Termo de referência.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

5.2. Responsabilizar-se pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, federal, estadual e municipal, direta e/ou indiretamente, aplicáveis.;

5.3. Responsabilizar-se pela lavratura da emissão da Ordem de Compra, com base resolução 1593/2024;

5.4. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o serviço;

5.5. Pagar a importância correspondente à aquisição ou aquisições;

5.6. Facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local da

prestação do serviço.

5.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA com relação à execução dos serviços.

5.8. Fiscalizar a execução do serviço através de empregado especialmente designado.

5.9. Rejeitar qualquer material entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Entregar o objeto rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste Termo de Referência.

6.2. Indicar o(s) responsável(eis) técnico(s) para o serviço, o(s) qual(is) responderá(ão) pela Contratada por qualquer assunto referente ao contrato.

6.3. Entregar o objeto com observância das especificações previstas, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis do recebimento provisório, dos itens que estejam fora das especificações, com prazo de garantia inadequado, ou com embalagem violada ou danificada, independentemente do motivo alegado.

6.4. Os itens deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições. O descumprimento das especificações solicitadas implicará no não recebimento dos itens por parte do Sesc-AR/DF.

6.5. Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, a Contratada será acionada para recolher e substituir os itens no prazo indicado pelo Sesc-AR/DF. Todo o ônus do recolhimento e substituição será de responsabilidade da Contratada.

6.6. Responsabilizar-se por todos os ônus referentes à entrega, incluindo impostos e despesas inerentes ao item.

6.7. Garantir a integridade dos produtos até a entrega, assegurando que estejam em perfeitas condições no momento do recebimento.

6.8. A Contratada deverá apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento, no momento da entrega.

6.9. Zelar para que seus prestadores de serviços, envolvidos nos serviços

contratados, apresentem-se convenientemente trajados e devidamente identificados, fornecendo uniformes e os equipamentos de proteção individual (EPIs).

6.10. Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou dispensa de prestadores de serviços.

6.11. Ser responsável pelos danos causados diretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

6.12. Responsabilizar-se por todo e qualquer acidente de trabalho que ocorrer com seus colaboradores, subcontratados ou visitantes no local de prestação do serviço.

6.13. Manter os preços da prestação do serviço, conforme sua Proposta Financeira.

6.14. Manter sigilo absoluto quanto a todos os dados e informações necessários a execução dos serviços que venham a tomar conhecimento, sob pena de aplicação da penalidade de inidoneidade para licitar e contratar e outras eventualmente cabíveis.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

7.1. A CONTRATADA deverá atender os critérios de sustentabilidade e observar as regras ambientais para atividades potencialmente poluidoras previstas na legislação pertinente.

7.2. A CONTRATADA se compromete a destinar todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem.

7.3. O desfazimento de qualquer material gerado para uso no Sesc-AR/DF deve ser de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei 12.305/2010) e manejado adequadamente até sua destinação e/ou disposição final.

7.4. Para cumprir essa obrigação legal, a empresa que irá fazer o descarte dos resíduos deverá dar prioridade à destinação final ambientalmente

adequada de resíduos que inclui a reutilização, a reciclagem, a compostagem, a recuperação, o aproveitamento energético e por último a disposição final em aterros sanitários visando mitigar danos adversos ao meio ambiente e os riscos à saúde pública. Caso os resíduos sejam reaproveitados fora do Sesc-AR/DF, os resíduos devem ser descaracterizados.

7.5. O material licitado não deverá conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoCHS (Restriciton of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), CHUMBO (Pb), dentre outros.

7.6. Toda coleta de resíduos deve ser acompanhada de Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) e Certificado de Destinação.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

9.1. É vedado a participação de consórcio.

9.2. Esta proibição está de acordo com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, a qual, nos autos do Acórdão 1711/2017-TCU Plenário:

“cabe ao gestor apresentar justificativa quanto a participação ou não de consórcio”.

9.3. A vedação se justifica, então, pela preocupação do SESC/AR/DF em garantir a concorrência saudável, evitar cartelização, prevenir conflitos de interesse e com relação a parte técnica, onde os materiais são de natureza comum.

9.4. A proibição tem por objetivo de assegurar que cada empresa concorrente tenha a autonomia necessária para cumprir com as obrigações contratuais sem depender excessivamente de outras.

9.5. Ademais, o mercado possui empresas capacitadas e aptas a participarem do processo licitatório sem necessidade de estarem reunidas em consórcio.

10. DA VISTORIA

10.1. A empresa poderá ou não realizar a vistoria até 01 (um) dia útil anterior

à data de abertura do certame, conforme sua conveniência ou necessidade.

10.2. A vistoria ocorrerá em dias úteis, das 09h às 17h e poderá ser marcada diretamente pelo contato abaixo relacionado:

Nome	Telefone	E-mail
Marcelo Paiva	3218-9292	marcelopc@sescdf.com.br

10.3. Caso a empresa opte por realizar a vistoria, deverá apresentar a Declaração de Vistoria, conforme modelo a ser disponibilizado no Edital.

10.4. Caso a empresa opte por não realizar a vistoria, não poderá utilizar este argumento para não assumir todas as obrigações pertinentes a esse objeto, estando ciente que não poderá alegar desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvida ou esquecimento que possam provocar empecilho ou gerar atraso na execução dos serviços, conforme modelo de declaração a ser disponibilizado no Edital.

10.5. Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora será obrigatoriamente responsável por realizar a vistoria no local, com o objetivo de verificar as medidas e condições necessárias para a execução do objeto contratado.

11. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Termo de Referência; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do Sesc-DF à continuidade do serviço.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica/digital, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite máximo de 10 (dez) anos, conforme o art. 33, da Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que

as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. Nos termos de regramento interno da Instituição, será designado empregado para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o serviço e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, conforme estabelecido da Ordem de Serviço Sesc/AR/DF nº 14/2020.

13.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento pelo fornecimento dos produtos, objeto deste instrumento, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela empresa contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pela empresa contratada.

14.2. A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo.

14.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

14.4. Na nota fiscal, deverão constar os dados bancários da licitante vencedora para depósito do valor devido relativo à execução do objeto desta licitação e se possível o número da Ordem de Compra que originou a Nota Fiscal.

14.5. Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste objeto.

14.6. O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.

15. DO REAJUSTE

15.1. Os valores inicialmente contratados não sofrerão reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

15.2. Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses a partir da apresentação da última proposta, mediante comunicação por escrito com pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

16. DA INSTALAÇÃO E GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

16.1. Será de responsabilidade do CONTRATANTE as providências iniciais para a instalação do mobiliário de inox, incluindo a preparação do local, adequação da rede elétrica e outras providências necessárias, que deverão ser informadas pela CONTRATADA por meio de documento específico.

16.2. A instalação do mobiliário de inox e os testes de funcionamento (se necessário) serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, que deverá realizar a entrega técnica do equipamento por meio de um responsável habilitado, o qual será disponibilizado pela mesma.

16.3. Durante a entrega técnica, o responsável da CONTRATADA deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados necessários para a manutenção do mobiliário de inox.

16.4. O técnico responsável pela entrega técnica deverá orientar os funcionários que manusearão o mobiliário quanto à correta utilização, cuidados com a manutenção e procedimentos recomendados para preservar a integridade do equipamento.

16.5. O técnico responsável pela instalação do mobiliário de inox deverá garantir que o equipamento esteja devidamente instalado e em pleno funcionamento, comprovando isso por meio de testes operacionais..

16.6. A CONTRATADA se compromete a reparar ou substituir, às suas próprias expensas, quaisquer peças, componentes, equipamentos e

materiais necessários para os reparos ou substituições que se fizerem necessários durante o período de garantia, exceto aqueles que, por sua natureza, sofram desgaste normal antes do término da garantia

16.7. Eventuais despesas com o transporte do mobiliário de inox para a execução de reparos ou atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da CONTRATADA..

16.8. Eventuais despesas com transporte do equipamento para atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da CONTRATADA.

16.9. A CONTRATADA estará sujeita às disposições do Código de Defesa do Consumidor em relação a defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no mobiliário de inox entregue, respondendo pela correção desses problemas conforme as normas legais aplicáveis.

17. DA GARANTIA

17.1. Os produtos estão sujeitos ao prazo de garantia descrito no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

Inexecução total ou parcial da Ordem de Compra:

- a) Advertência.
- b) Multas.
- c) Suspensão do direito de licitar e contratar por até 3 (três) anos.

18.2. Para efeito de aplicação das penas de multa às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas seguintes:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	1% sobre o valor da Ordem de Compra.

2	2% sobre o valor da Ordem de Compra.
3	5% sobre o valor da Ordem de Compra.
4	8% sobre o valor da Ordem de Compra

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Não manter a documentação de habilitação atualizada	1	Por ocorrência
2	Não atender as solicitações de acionamento de garantia nos prazos determinados neste instrumento	3	Por ocorrência
3	Atraso injustificado de até 15 (quinze) dias na entrega de qualquer atividade ou etapa componente do serviço.	1	Por ocorrência
4	Atraso injustificado superior a 15 (quinze) e de até 30 (trinta) dias na entrega de qualquer atividade ou etapa componente do serviço.	2	Por ocorrência
5	Inexecução parcial: deixar injustificadamente de entregar alguma atividade ou etapa componente do serviço	2	Por ocorrência
6	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE	2	Por ocorrência

18.3. O atraso na entrega de qualquer atividade ou etapa componente do serviço superior a 30 (trinta) dias será considerado inexecução total do Contrato.

18.4. As multas estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa contratada.

18.5. Quando se tratar de inadimplemento parcial, a multa deverá ser

aplicada sobre o valor do serviço que deixou de ser prestado. Quando não pagos em dinheiro pela empresa contratada, os valores das multas aplicadas serão deduzidos dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

18.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a futura empresa contratada penalizada nos termos do Art. 40, da Resolução Sesc n.º 1.593/2024.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de processo licitatório, na forma indicada no no art. 12 da Resolução Sesc n.º 1.593/2024, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço global.

19.2. Escolha do menor preço global visa garantir que os recursos sejam fabricados e entregues da forma mais eficiente possível, minimizando gastos e, conseqüentemente, possibilitando a alocação de mais recursos para outras áreas.

19.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

17.3.1 Comprovação de aptidão para fornecimento do objeto em características, quantidades e prazos compatíveis com esta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, sendo exigido um quantitativo mínimo de 25% para o lote.

17.3.2 É permitida a soma de um ou mais atestados para atender essa exigência.

17.3.3 Serão considerados itens compatíveis com o objeto aqueles relacionados ao segmento de cozinha industrial e fabricados em aço inox. Esses itens incluem, mas não se limitam a: refrigeradores de inox, mesas de inox, prateleiras de inox, fogões de inox, coifas de inox, pias, armários, estantes e outros equipamentos que atendam às características descritas.

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

20.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 309.904,89 (trezentos e nove mil novecentos e quatro reais e oitenta e nove centavos).

21. FISCAL DA CONTRATAÇÃO

21.1. Fiscal Titular: Fernanda Dionísio Dourado Costa

21.2. Fiscal Substituto: Cleonice de Lima Januário

22. GESTOR DA CONTRATAÇÃO

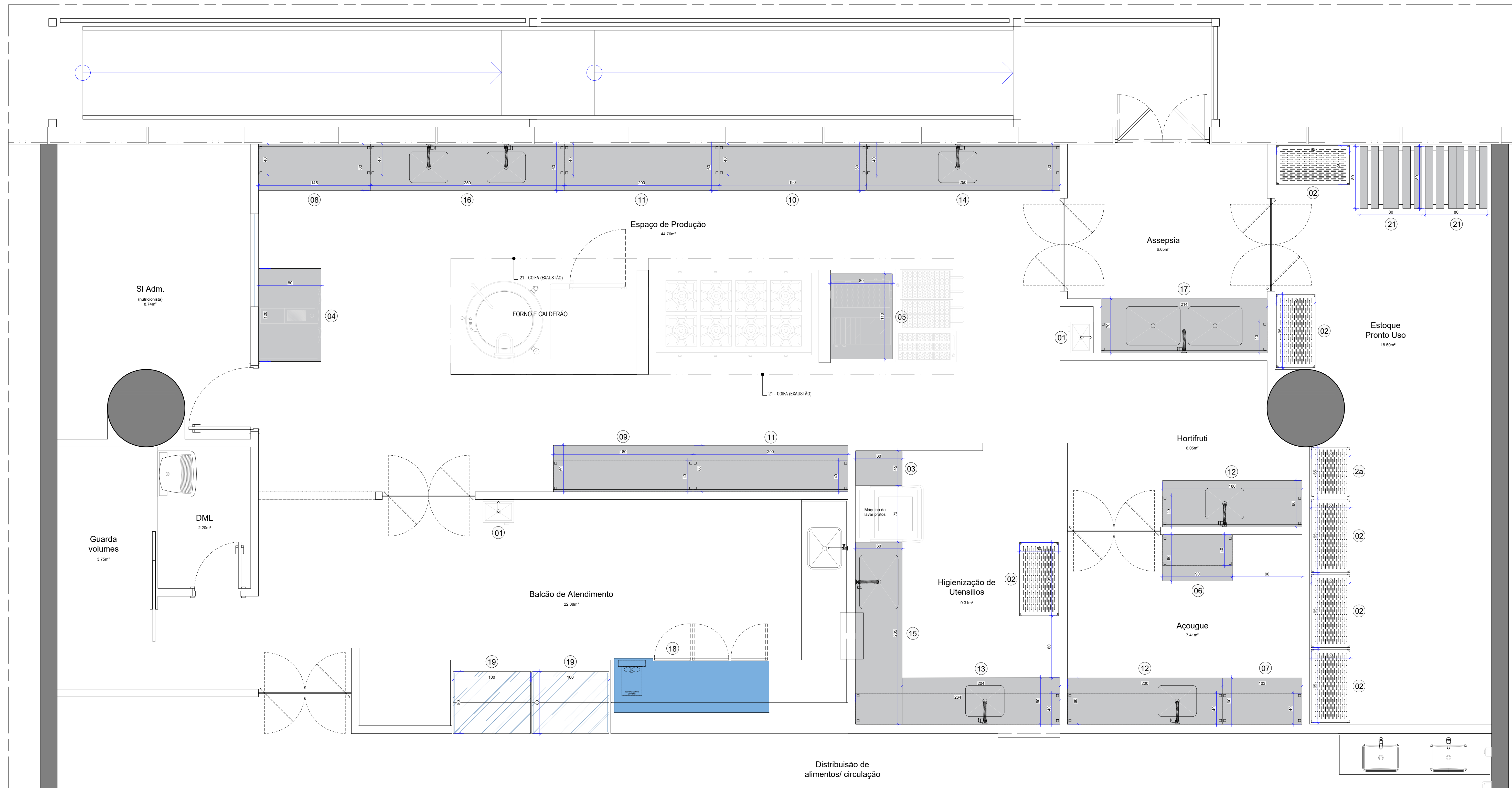
22.1. Sabrina Alves Batista

Brasília, 18 de dezembro de 2024.

SABRINA ALVES BATISTA
Gerente de área de Nutrição

JÉSSICA CAROLINE DOS SANTOS MACHADO
Analista de Suporte a
Gestão

Anexos – Projeto dos restaurantes



Cor	Tipo
Blue	Refrigerado / congelado
Grey	Aço inoxidável

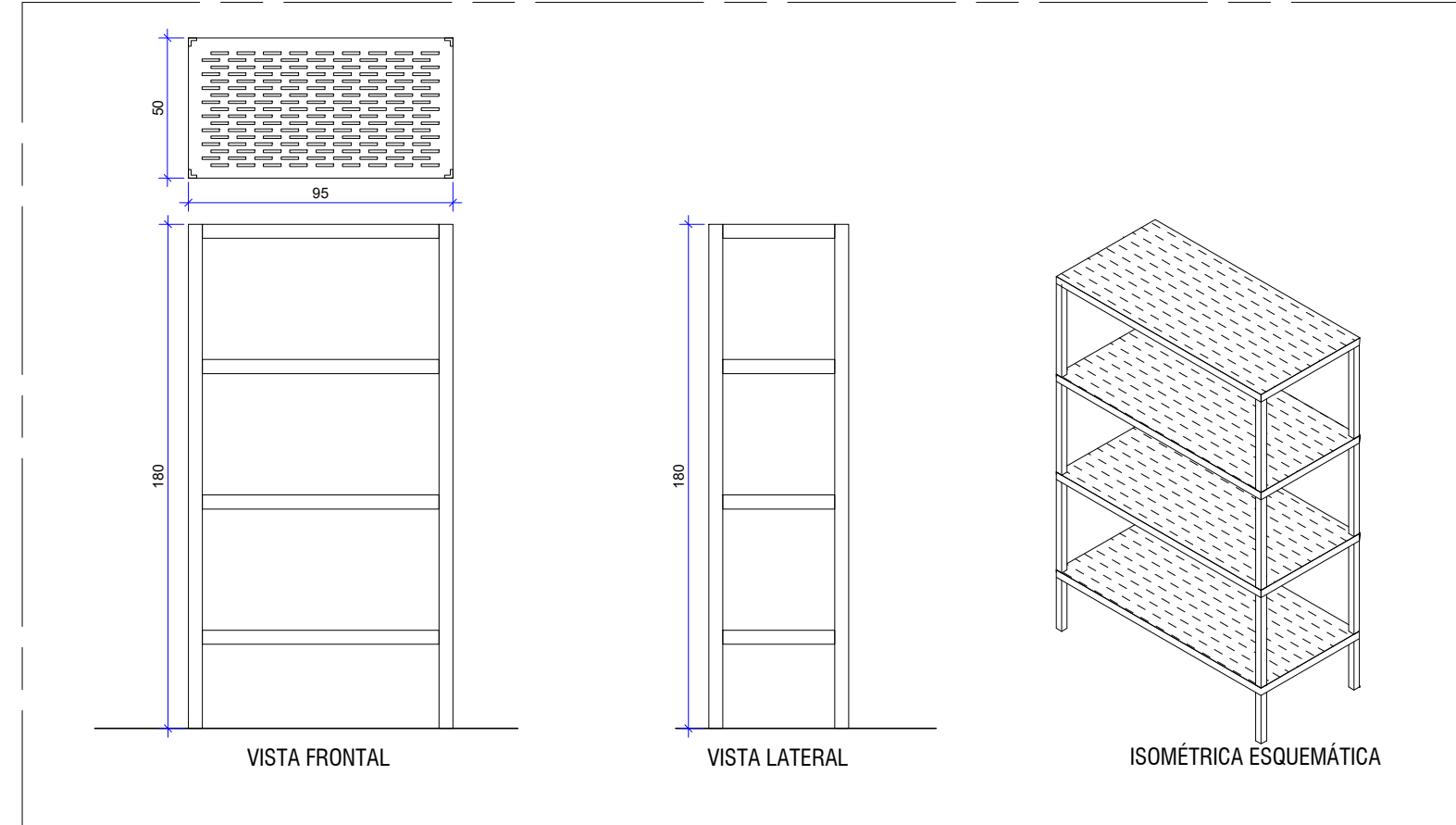
NOTAS GERAIS

- AS INSTALAÇÕES DAS CUBAS DEVEM SER VERIFICADAS E AJUSTADAS EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS E DE ESGOTO.
- AS MESSAS, BALCÕES E PRATELEIRAS DE INOX DEVERÃO SER FORNECIDAS E INSTALADAS DE ACORDO COM O PROJETO EXECUTIVO, RESPEITANDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE MATERIAL E ACABAMENTO.
- A INSTALAÇÃO DEVERÁ GARANTIR O NIVELAMENTO ADEQUADO E O ALINHAMENTO PERFEITO COM OS DEMAIS EQUIPAMENTOS DA COZINHA.
- TODAS AS MESSAS, BALCÕES E PRATELEIRAS DEVERÃO POSSUIR REFORÇO ESTRUTURAL COMPATÍVEL COM O USO INDUSTRIAL, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE.
- AS JUNTAS E SOLDAS DAS BANCADAS DEVERÃO SER EXECUTADAS DE FORMA A GARANTIR A ESTANQUEIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.
- A FIXAÇÃO DAS PRATELEIRAS DEVERÁ CONSIDERAR A FACILIDADE DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO, EVITANDO A CRIAÇÃO DE PONTOS DE ACÚMULO DE SUJEIRA.
- O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR UMA CONFERÊNCIA DAS MEDIDAS NO LOCAL, ANTES DA FABRICAÇÃO, PARA GARANTIR A PRECISÃO DOS ENCAIXES E AJUSTES NECESSÁRIOS.
- AS COTAS REFEREM-SE ÀS MEDIDAS ACABADAS.

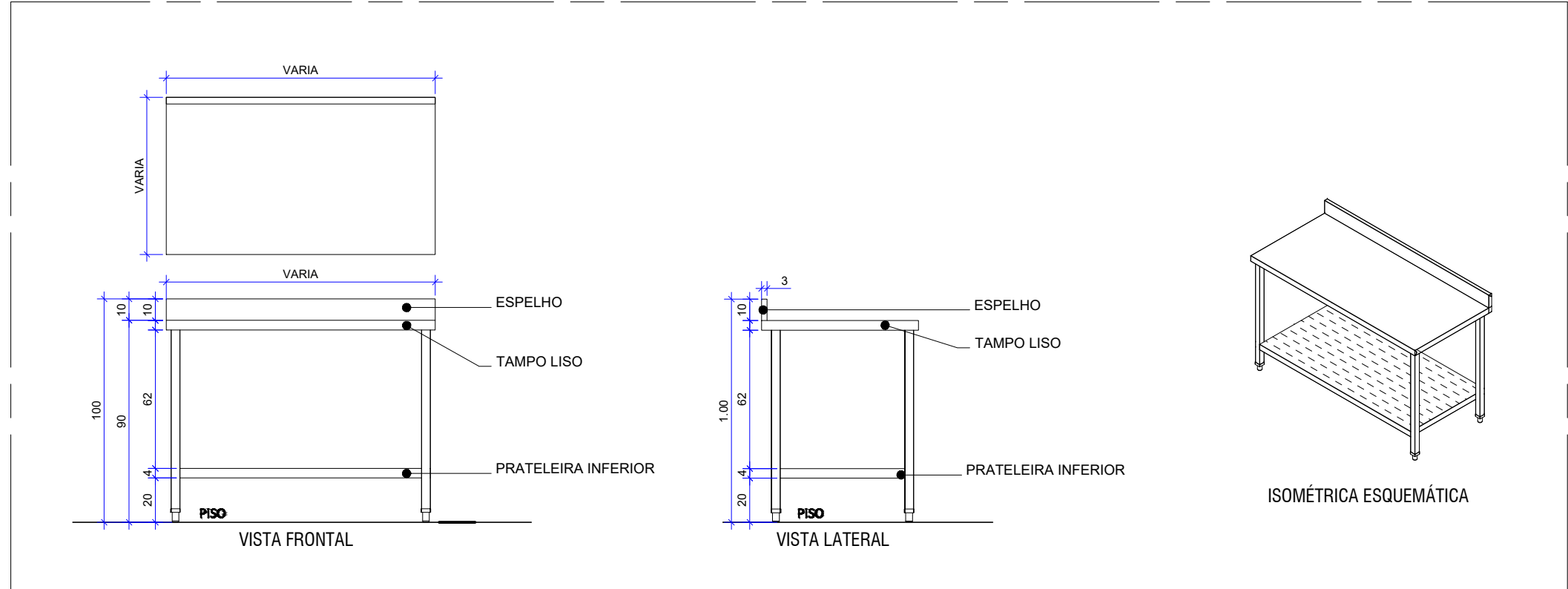
TABELA DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE DO SESC DF

Nº	MOBILIÁRIO / EQUIPAMENTOS	Dimensões cm (L x P x H)	Unid.	Características
01	Plata de lavagem de mão	40 x 30 x 90	02	- Plata de aço inoxidável - Cubas de 34 x 22 x 140 (H) - Acondicionamento à pilha.
02	Estante de 4 níveis	85 x 50 x 180	06	- Estante de aço inoxidável - 4 prateleiras com tampo gradado.
03	Estante de 4 níveis	65 x 50 x 180	01	- Estante de aço inoxidável - 4 prateleiras com tampo gradado.
04	Mesa inox c/ prateleira inf.	45 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
05	Mesa inox c/ prateleira inf.	120 x 80 x 75	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
06	Mesa inox c/ prateleira inf.	110 x 80 x 65	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
07	Mesa inox c/ prateleira inf.	90 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
08	Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.	103 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
09	Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.	145 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
10	Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.	180 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
11	Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.	190 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
12	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	200 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 1 cuba central de 50 x 40 x 25 (H) cm - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
13	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	180 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 1 cuba central de 50 x 40 x 25 (H) cm - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
14	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	250 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 1 cuba central de 50 x 40 x 25 (H) cm - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
15	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	235 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 1 cuba central de 50 x 40 x 25 (H) cm - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
16	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	260 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 2 cubas centrais de 50 x 40 x 25 (H) cm, com equipamento mínimo de 30 cm entre elas - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
17	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf. e sup.	214 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tampo liso - 2 cubas centrais de 70 x 50 x 25 (H) cm - Espelha no fundo de 30 cm(H) - Prateleira inferior gradada.
18	Balcão refrigerado	250 x 70 x 80	01	- Balcão refrigerado de aço inox encaixado 304 - Motor acoplado do lado direito. - 4 portas. - Prateleira aramada regulável. - Espelha no fundo de 30 cm(H). - Degelo automático.
19	Expositor refrigerado	100 x 80 x 115	02	- Expositor refrigerado com motor acoplado. - 3 prateleiras internas em vidro transparente. - Partes de contato com partes internas em aço inoxidável na parte interna. - Partição interna em tel. Degelo automático.
20	Cofa (exaustão)	Verificar no local	02	- Cofa exaustão de inoxidável.
21	Planta de aço inox	80 x 80	02	- Estrado para sacaria em aço inox.

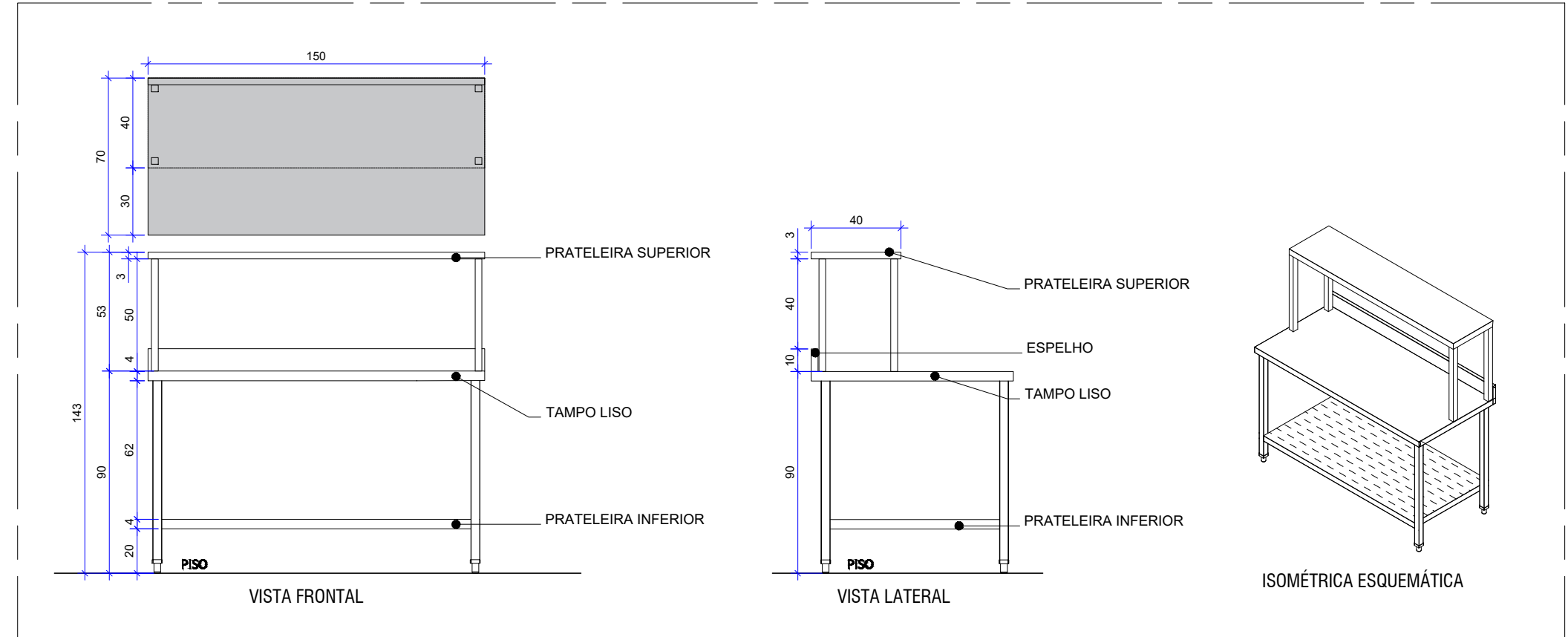
01 PLANTA BAIXA - RESTAURANTE
Esc. 1/25



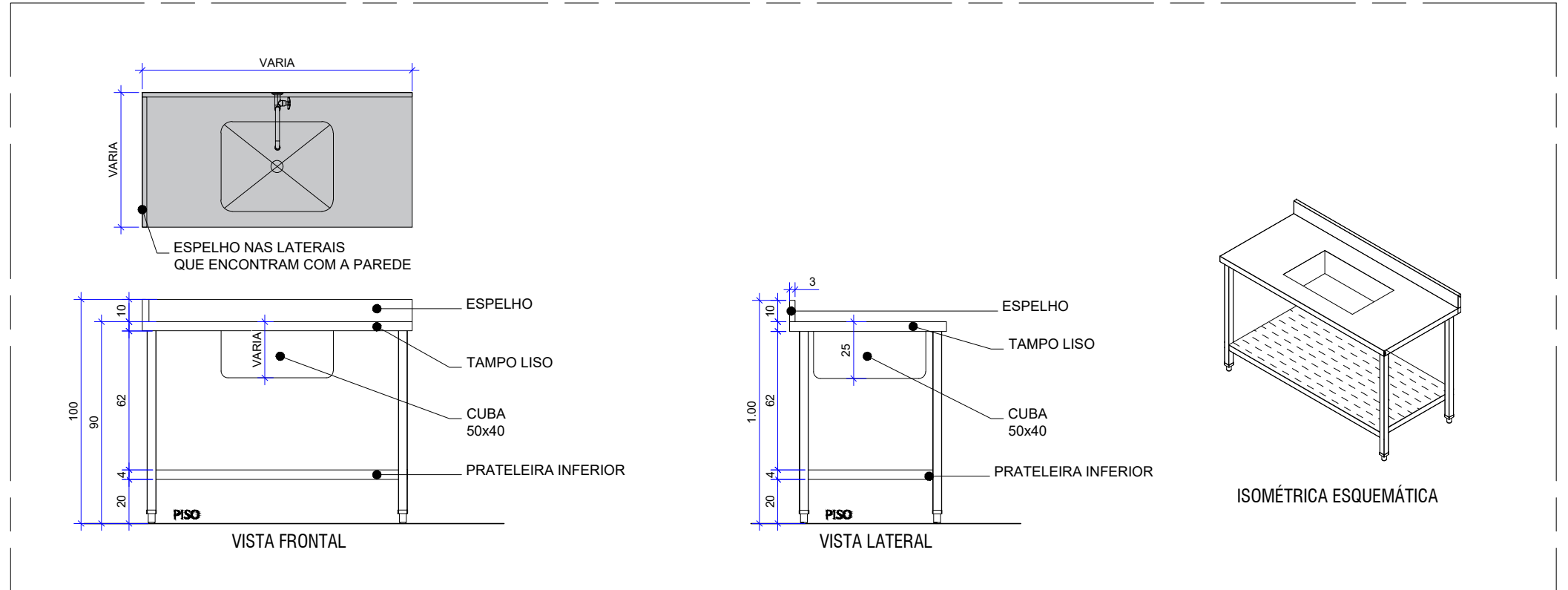
02 MODELO ESQUEMÁTICO
ESTANTE COM PRATELEIRAS GRADEADAS - ITEM 02
Esc. 1/25



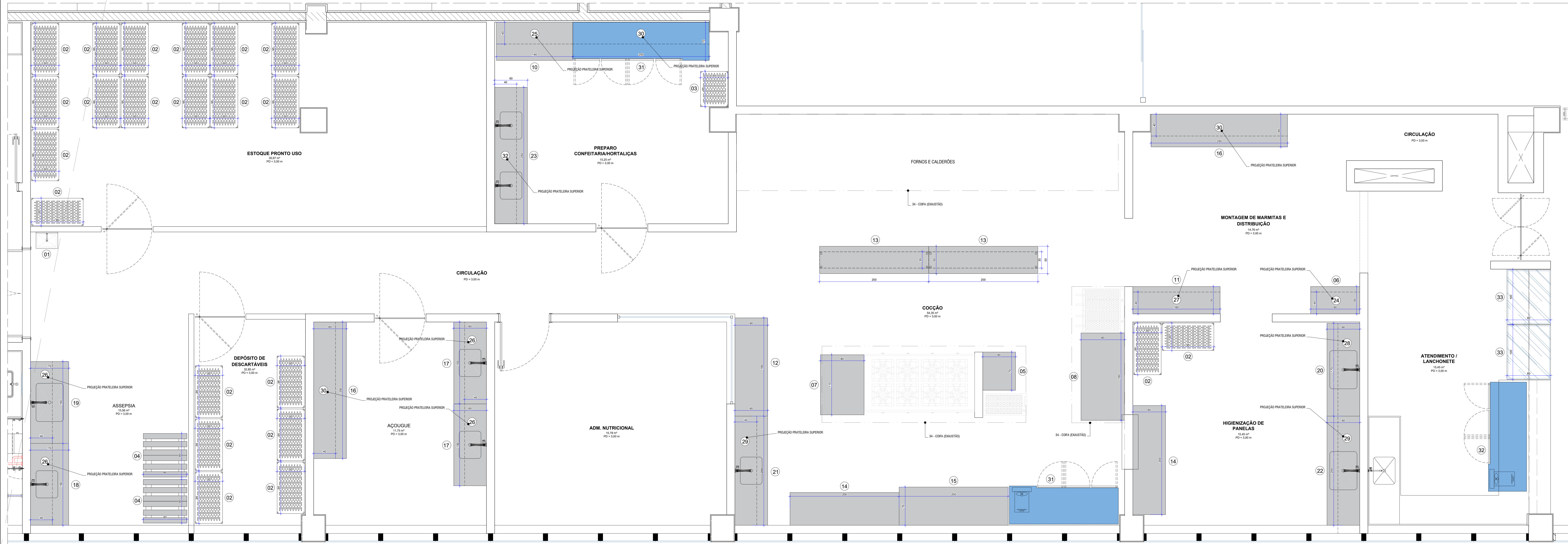
03 MODELO ESQUEMÁTICO
MESA COM PRATELEIRA INFERIOR - ITENS 03 A 05
Esc. 1/25



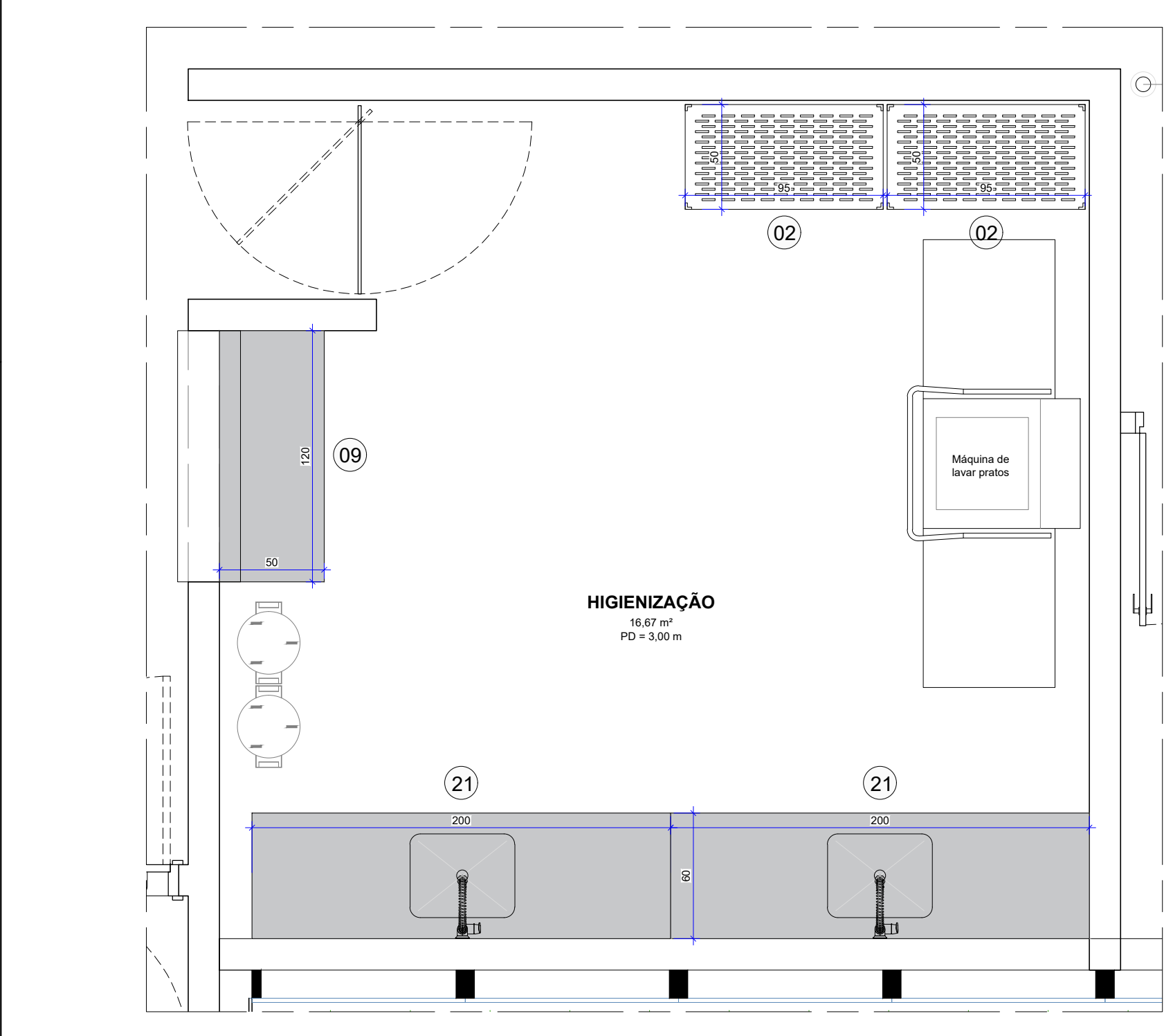
04 MODELO ESQUEMÁTICO
MESA COM PRATELEIRA INFERIOR E PRATELEIRA SUPERIOR - ITEM 06 A 11
Esc. 1/25



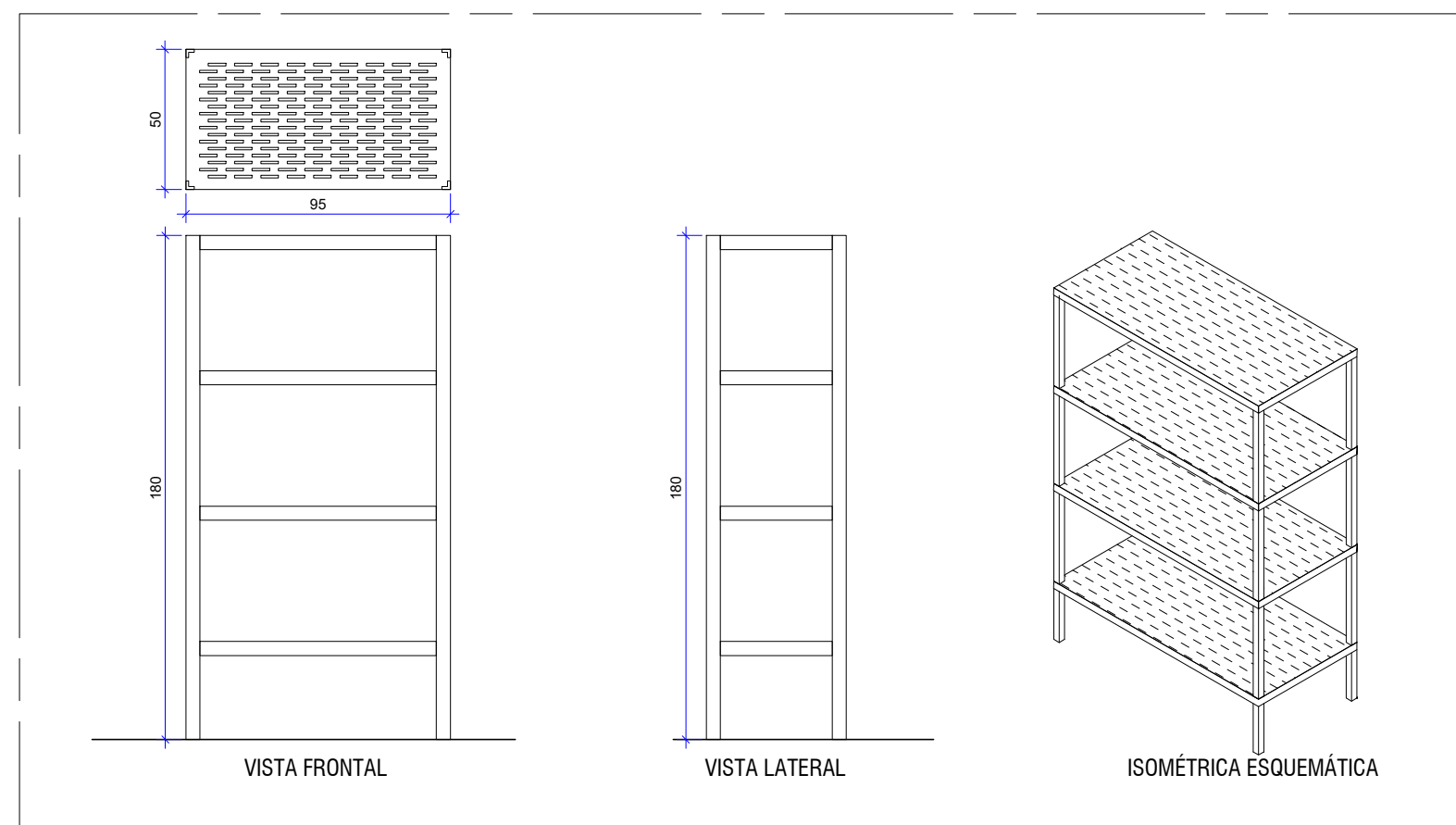
05 MODELO ESQUEMÁTICO
MESA COM PRATELEIRA E CUBA - ITENS 12 A 14
Esc. 1/25



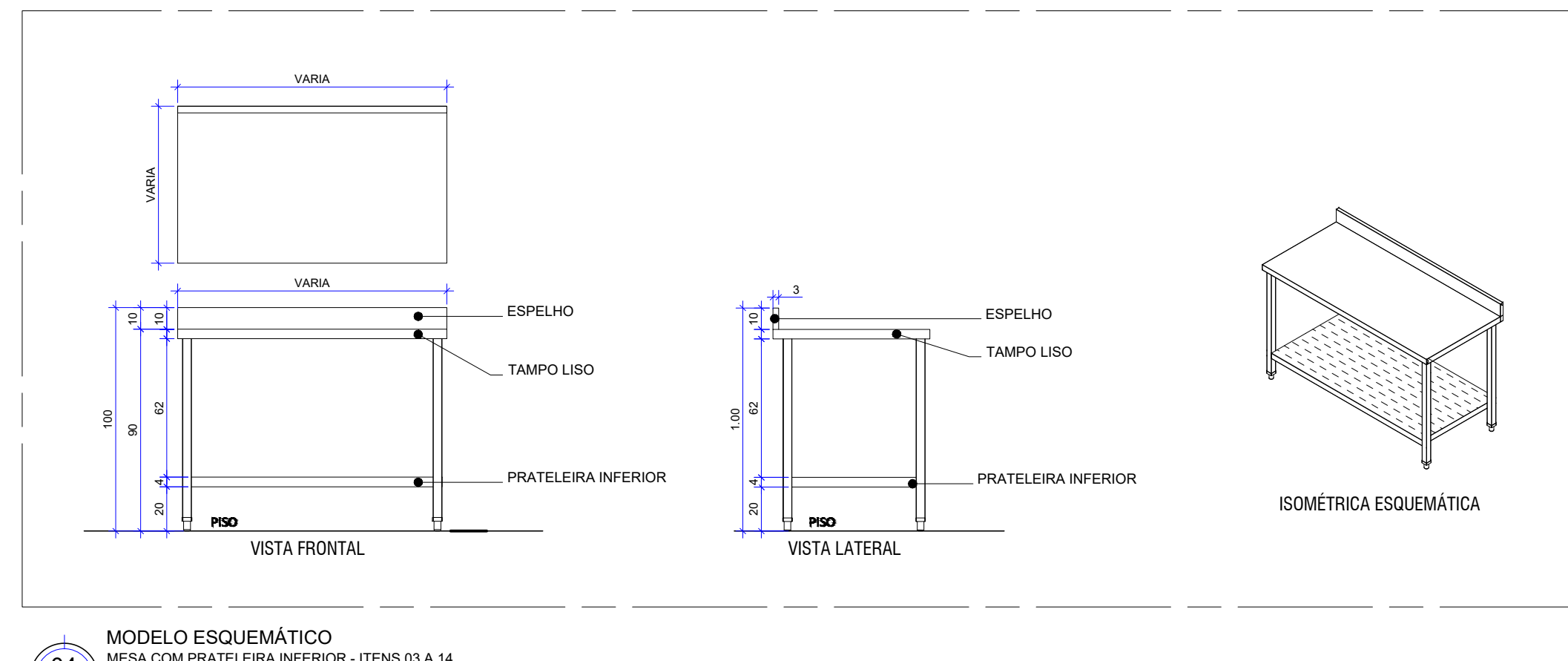
01 PLANTA BAIXA - RESTAURANTE
Escala: 1:100



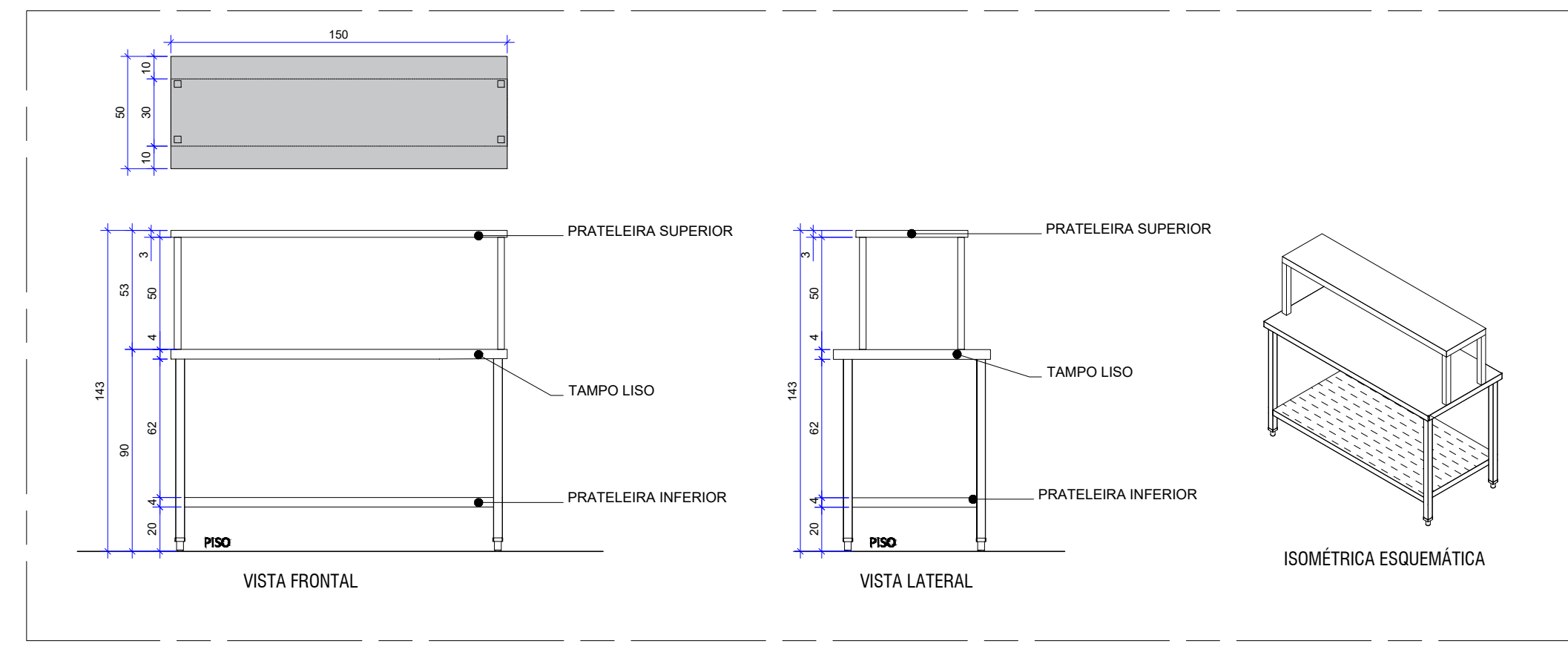
02 PLANTA BAIXA HIGIENIZAÇÃO DE PRATOS E TALHERES
Escala: 1:25



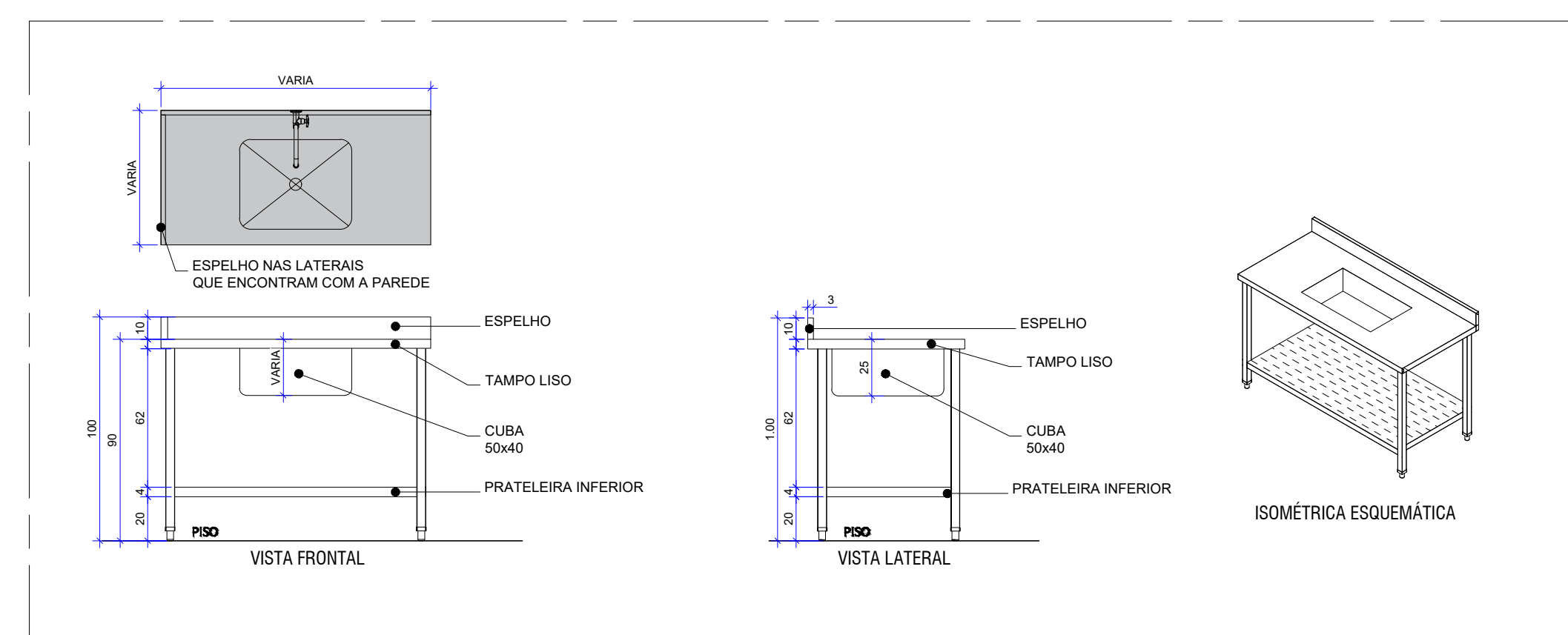
03 MODELO ESQUEMÁTICO ESTANTE COM PRATELERAS GRADEADAS - ITEM 03
Escala: 1:25



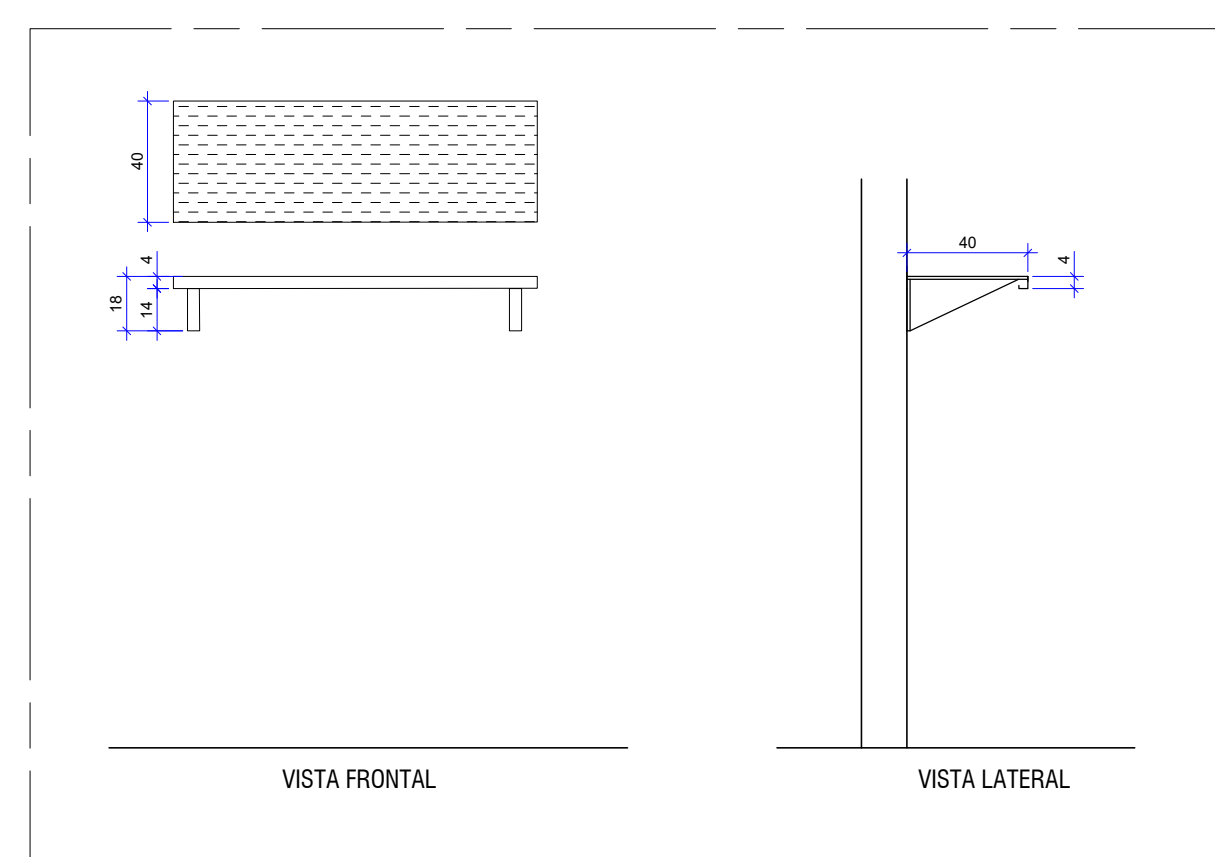
04 MODELO ESQUEMÁTICO MESA COM PRATELERA INFERIOR - ITENS 03 A 14
Escala: 1:25



05 MODELO ESQUEMÁTICO MESA COM PRATELERA INFERIOR E PRATELERA SUPERIOR - ITEM 11
Escala: 1:25



06 MODELO ESQUEMÁTICO MESA COM PRATELERA E CUBA - ITENS 15 A 21
Escala: 1:25



07 MODELO ESQUEMÁTICO PRATELERA GRADEADAS - ITENS 22 A 26
Escala: 1:25

Cor	Tipo
[Blue]	Refrigerado / congelado
[Grey]	Aço inoxidável

NOTAS GERAIS

- AS INSTALAÇÕES DAS CUBAS DEVEM SER VERIFICADAS E AJUSTADAS EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS E DE ESGOTO.
- AS MESSAS, BALCÕES E PRATELEIRAS DE INOX DEVERÃO SER FORNECIDAS E INSTALADAS DE ACORDO COM O PROJETO EXECUTIVO, RESPEITANDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE MATERIAL E ACABAMENTO.
- A INSTALAÇÃO DEVERÁ GARANTIR O NIVELAMENTO ADEQUADO E O ALINHAMENTO PERFEITO COM OS DEMAIS EQUIPAMENTOS DA COZINHA.
- TODAS AS MESSAS, BALCÕES E PRATELEIRAS DEVERÃO POSSUIR REFORÇO ESTRUTURAL COMPATÍVEL COM O USO INDUSTRIAL, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE.
- AS JUNTAS E SOLDAS DAS BANCADAS DEVERÃO SER EXECUTADAS DE FORMA A GARANTIR A ESTANQUEIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.
- A FIXAÇÃO DAS PRATELEIRAS DEVERÁ CONSIDERAR A FACILIDADE DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO, EVITANDO A CRIAÇÃO DE PONTOS DE ACÚMULO DE SUJEIRA.
- O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR UMA CONFERÊNCIA DAS MEDIDAS NO LOCAL ANTES DA FABRICAÇÃO, PARA GARANTIR A PRECISÃO DOS ENCAIXES E AJUSTES NECESSÁRIOS.
- AS COTAS REFEREM-SE ÀS MEDIDAS ACABADAS.

TABELA DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS

Nº	MOBILIÁRIO / EQUIPAMENTOS	Dimensões em (L x P x A) (m)	Unid.	Características
01	Plta de lavagem de mão	40 x 30 x 90	01	- Plta de aço inoxidável. - Cubo de 34 x 27 x 140 (H). - Aquecimento a gás. - Prateleira inferior gradeada.
02	Estante de 4 níveis	80 x 50 x 180	24	- Estante de aço inoxidável. - 4 gradeadas com tempo gradeado.
03	Estante de 4 níveis	60 x 50 x 180	01	- Estante de aço inoxidável. - 4 gradeadas com tempo gradeado.
04	Platão de aço inox	80 x 80	02	- Equipado para sacaria em aço inox.
05	Mesa inox c/ prateleira inf.	70 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
06	Mesa inox c/ prateleira inf.	90 x 50 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
07	Mesa inox c/ prateleira inf.	110 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
08	Mesa inox c/ prateleira inf.	160 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
09	Mesa inox c/ prateleira inf.	180 x 60 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
10	Mesa inox c/ prateleira inf. e sup.	200 x 90 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - 1 Prateleira superior tempo liso de 150 x 30 cm, fixa sobre a mesa. - Prateleira inferior gradeada.
11	Mesa inox c/ prateleira inf.	200 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
12	Mesa inox c/ prateleira inf.	200 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
13	Mesa inox c/ prateleira inf.	200 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
14	Mesa inox c/ prateleira inf.	250 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
15	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	150 x 60 x 90	02	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 50 x 40 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
16	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	150 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 70 x 50 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
17	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	150 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 70 x 50 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
18	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	170 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 70 x 50 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
19	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	200 x 60 x 90	03	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 50 x 40 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
20	Mesa inox c/ 1 cuba e prat. inf.	200 x 70 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 1 Cubo central de 50 x 40 x 25 (H) cm. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
21	Mesa inox c/ 2 cubas e prat. inf.	250 x 80 x 90	01	- Mesa de aço inoxidável com tempo liso. - 2 Cubas centrais de 50 x 40 x 25 (H) cm, com encaixe de 50 cm entre si. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Prateleira inferior gradeada.
22	Prateleira superior	90 x 40	01	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
23	Prateleira superior	140 x 40	01	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
24	Prateleira superior	150 x 40	04	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
25	Prateleira superior	100 x 40	01	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
26	Prateleira superior	170 x 40	01	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
27	Prateleira superior	200 x 40	02	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
28	Prateleira superior	250 x 40	04	- Prateleira de aço inoxidável gradeada. - Fixação na parede.
31	Balcão refrigerado	250 x 70 x 90	02	- Balcão refrigerado de aço inox escovado 304. - Motor acoplado do lado direito. - 4 prateleiras. - Prateleira armada regulável. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Degelo automático.
32	Balcão refrigerado	250 x 70 x 80	01	- Balcão refrigerado de aço inox escovado 304. - Motor acoplado do lado direito. - 4 prateleiras. - Prateleira armada regulável. - Espelho no fundo de 30 cm(H). - Degelo automático.
33	Expositor refrigerado	100 x 80 x 115	02	- Expositor refrigerado com motor acoplado. - 3 prateleiras internas em vidro transparente. - Porta de correr na parte traseira em aço inoxidável na parte interna. - Iluminação interna em led. - Degelo automático.
34	Coifa (exaustão)	Verificar no local	03	- Coifa/ exaustão de inoxidável.