

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

**1.1** – O presente Termo de Referência tem por objeto a **AQUISIÇÃO, MONTAGEM E INSTALAÇÃO DE MOBILIÁRIOS PARA EQUIPAR A COZINHA, O RESTAURANTE E ÁREAS AFINS, COM ENTREGA TOTAL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE EXECUTIVA DO SESC PIEDADE**, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações técnicas e observadas as condições constantes neste documento.

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

### 2. DA JUSTIFICATIVA

**2.1** - A fim de oferecer uma qualidade de vida a sua clientela, o Sesc desenvolve ações no campo da Nutrição em seus restaurantes e lanchonetes situados nas suas Unidades Executivas e hotéis. Com isso, o Sesc 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.

**2.2** - A aquisição é necessária para que a Unidade Executiva do Sesc Piedade que funcionará com mobiliários novos e modernos para operacionalização das ações da Atividade Nutrição.

**2.3** - O agrupamento dos itens será por lote, conforme tabela constante no item 3, foi realizado em virtude das especificidades técnicas dos mobiliários atendendo ao Projeto arquitetônico-funcional com vistas a cumprir o planejamento dos Cardápios voltados para a clientela prevista. Além de serem adquiridos para a Unidade Executiva do Sesc Piedade, que necessitam de compatibilização do modelo estético e de acabamento, de padronização para otimização de treinamento e manuseio da equipe de profissionais, bem como facilitando um plano de manutenção dos equipamentos, proporcionando unidade no aspecto visual do ambiente do restaurante e áreas afins, visando à efetividade e eficiência do serviço de Nutrição do Sesc/DR-PE.

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

LOTE 01 – PRATELEIRAS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	PRATELEIRAS LISA - 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; 02 PRATELEIRA DEVERÁ SER INSTALADA	12	DISPENSA DIA COZINHA (9 UND) DEPÓSITO DIA LANCHONETE (03 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	A 0.80 m DE ALTURA DO PISO, DUAS A 1.20 m, DUAS A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.		
02	<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.	03	DEPÓSITO DIA LANCHONETE (03 UND)
03	<b>PRATELEIRAS LISA</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; 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.	03	DESPENSA DO ROOFTOP (03 UND)
04	<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.	03	DESPENSA DO ROOFTOP (03 UND)
05	<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.	08	ALMOXARIFADO (08 UND)
06	<b>PRATELEIRAS LISA</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO: 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 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	16	ALMOXARIFADO (16 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	DE ALTURA DO PISO.		
07	<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.	08	ALMOXARIFADO (08 UND)
08	<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. (PREPARO DE SOBREMESAS)	02	PREPARO DE SOBREMESAS (02 UND)
09	<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.	01	PREPARO DE SOBREMESAS (01 UND)
10	<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.	07	PREPARO DE VEGETAIS E FRUTAS (04 UND) PREPARO DE CAFÉS E SUCOS (03 UND)
11	<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.	03	PREPARO DE PROTEÍNAS (03 UND)
12	<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.	01	DML (01 UND)
13	<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	03	COCÇÃO (03 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	INOXIDÁVEL, BITOLA 14 LIGA 18.8 - AISI 304; INSTALADA A 1.60 m DE ALTURA DO PISO.	
--	---	--

LOTE 02 – ESTANTES			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	<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: 1.50 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).	04	CÂMARA DE CONGELADOS ALMOXARIFADO (04 UND)
02	<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: 1.10 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).	09	CÂMARA DE CONGELADOS NUTRIÇÃO 4,62m <sup>2</sup> (02 UND) CÂMARA DE REFRIGERADOS NUTRIÇÃO 7,88 m <sup>2</sup> (03 UND) CÂMARA DE REFRIGERADOS ALMOXARIFADO 7,89m <sup>2</sup> (4 UND)
03	<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: 1.40 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).	02	CÂMARA DE CONGELADOS NUTRIÇÃO 4,92 m <sup>2</sup> (2UND)
04	<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).	02	CÂMARA DE CONGELADOS NUTRIÇÃO 4,92 m <sup>2</sup> (2UND)
05	<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: 1.70 x 0.55 x 1.80 m (L x P x A).	01	CÂMARA DE REFRIGERADOS NUTRIÇÃO 7,88 m <sup>2</sup> (01 UND)
06	<b>ESTANTE PERFURADA EM AÇO INOX</b> - EM	01	CÂMARA DE REFRIGERADOS

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	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).		ALMOXARIFADO 7,89m <sup>2</sup> (01 UND)
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: 1.50 x 0.55 x 1.80m (L x P x A).	03	GUARDA DE PANEIAS E UTENSÍLIOS (03 UND)

**LOTE 03 – MESAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	<b>MESA 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.	01	LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)
02	<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; MEDINDO: 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.	01	LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)
03	<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 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.	02	PREPARO DE SOBREMESAS (01 UND)  PREPARO DE VEGETAIS E FRUTAS(01 UND)
04	<b>MESA TIPO ESQUELETO DE CENTRO</b>		PREPARO DE SOBREMESAS

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	<p><b>QUE ACOMPANHA PEDRA DE GRANITO POLIDO</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); ESTRUTURA DO TIPO ESQUELETO PARA RECEBER PEDRA DE GRANITO POLIDO, NA COR BRANCO POLAR, COM 30 mm E ESPESSURA; 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; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM Ø= 5", SENDO 02 RODÍZIOS COM FREIOS.</p>	01	(01 UND)
05	<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>	01	PREPARO DE VEGETAIS E FRUTAS (01 UND)
06	<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</p>	01	PREPARO DE CAFÉS E SUCOS (01 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	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.		
07	<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.	01	PREPARO DE CAFÉS E SUCOS (01 UND)
08	<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.	02	LAVAGEM DE PANEAS E UTENSÍLIOS (01 UND)  COCÇÃO (01 UND)
09	<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	02	LAVAGEM DE PANEAS E UTENSÍLIOS (01 UND)  PREPARO DE PROTEÍNAS (01 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON.		
10	<p><b>MESA TIPO ESQUELETO PARA PLACA EM POLIETILENO BRANCA, COM PRATELEIRA INFERIOR</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); ESTRUTURA DO TIPO ESQUELETO PARA RECEBER PLACA EM POLIETILENO, NA COR BRANCO, COM 30 mm E ESPESSURA; 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; (PREPARO DE PROTEÍNAS) 01 UND</p>	01	PREPARO DE PROTEÍNAS (01 UND)
11	<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 - 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>	01	PRÉ-SELEÇÃO (01UND)
12	<p><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 -</p>	01	PRÉ-SELEÇÃO (01UND)



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	AISI 304; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO DE ALTURA EM NYLON. (PRÉ-SELEÇÃO) 01UND		
13	<b>MESA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO, MEDINDO: 1.50 x 0.60 x 0.90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO: 500 x 400 x 600 mm (L x P x A), MODELO: ESTAMPADA, COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS; 01 CUBA DE DESPEJO EM AÇO INOXIDÁVEL, PROVIDA DE ESFREGADOR, MEDINDO: 640 x 450 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; 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.	01	DML (01 UND)
14	<b>MESA LISA 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; MEDINDO: 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.	01	COÇÇÃO (01 UND)
15	<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.	01	COÇÇÃO (01 UND)
16	<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.	02	COÇÇÃO (02 UND)
17	<b>MESA LISA DE ENCOSTO</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; MEDINDO:		ATENDIMENTO (01 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	1.50 x 0,70 x 0,90 m (L x P x A); COM 01 CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304; MEDINDO: 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.	02	ROOFTOP (01 UND)
18	<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.	01	ROOFTOP (01 UND)

**LOTE 04 – ARMÁRIOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
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: 900 x 700 x 1640 mm (L x P x A).	01	LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)
02	<b>ARMÁRIO VESTIÁRIO COLABORADORES NUTRIÇÃO</b> - DIMENSÕES APROXIMADAS: 0,60 X 1,85 X 0,45 M (L X A X P). ARMÁRIO COM 08 (OITO) COMPARTIMENTOS CONFECCIONADOS COM CHAPA DE AÇO "GALVANIZADO" Nº24 COM ESPESSURA 0,65MM; ACABAMENTO COM PINTURA ATRAVÉS DE SISTEMA		VESTIÁRIOS (FEMININOS E MASCULINOS - COLABORADORES NUTRIÇÃO) (04 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	<p>ELESTROSTÁTICO A PÓ. CADA PORTA DEVERÁ CONTER 02 (DUAS) DOBRADIÇAS INTERNAS OU SISTEMA DE VARÃO TREFILADO GALVANIZADO INTEIRIÇO FIXADO INTERNAMENTE PARA SUA ABERTURA, E 01 (UMA) FECHADURA UNIVERSAL PARA MÓVEIS DE AÇO COM ROTAÇÃO DE 90 GRAUS COM 02 (DUAS) CHAVES CADA; PORTAS COM REFORÇO INTERNO, TIPO ÔMEGA, EM CHAPA DOBRADA, NO SENTIDO VERTICAL, NA LINHA DO FECHO, ONDE FICA EMBUTIDO, PARA ASSEGURAR QUE NÃO HAJA QUALQUER TIPO DE EMPENAMENTO OU TORÇÃO NO DECORRER DO USO; AS PORTAS POSSUEM, NO CANTO DA PARTE FRONTAL, PEQUENAS PERFURAÇÕES QUE SERVEM COMO VENTILAÇÃO DOS COMPARTIMENTOS (MODELO CONFORME CADA FABRICANTE). TODAS AS PEÇAS QUE COMPÕEM OS ARMÁRIOS SÃO CONFECCIONADAS SEM ARESTAS CORTANTES, ELIMINANDO ASSIM O “CANTO VIVO”. AS LATERAIS, ASSIM COMO, A PARTE SUPERIOR, INFERIOR, POSTERIOR E PRATELEIRAS SÃO FIXADAS COM REBITES DE ALUMÍNIO TIPO POP. FACILITANDO ASSIM QUALQUER TIPO DE MANUTENÇÃO. O ARMÁRIO POSSUI QUATRO PÉS REGULÁVEIS (SAPATAS) PARA CORREÇÃO DE PEQUENOS DESNÍVEIS. COR DA ESTRUTURA: BEGE ;COR DA PORTA: VERMELHO, AZUL, AMARELO OU VERDE.</p>	04	
--	---	----	--

**LOTE 05 – MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS E MESAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	<p><b>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS -</b> COM CAPACIDADE MECÂNICA DE 72 GAVETAS POR HORA; ALTURA ÚTIL DA CÂMARA: 405 mm; CONSTRUÍDA EM CAPÔ, ESTRUTURA, BRAÇOS E PAINEL DE COMANDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; SISTEMA QUE PROPORCIONA MAIOR ECONOMIA DE ÁGUA E ENERGIA; DUPLO SISTEMA DE FILTRAGEM NO TANQUE; CESTO COLETOR DE RESÍDUOS NA LAVAGEM; DISPOSITIVO QUE INTERROMPE O CICLO, CASO A PORTA SEJA ABERTA; TEMPORIZADOR ELETRÔNICO QUE INTERROMPE O FUNCIONAMENTO DAS RESISTÊNCIAS; POSSUI OITO BRAÇOS DE LAVAGEM SENDO 2 DE LAVAGEM E 2 DE ENXÁGUE SUPERIOR, E INFERIOR COM 2 DE LAVAGEM E 2 DE ENXÁGUE; COM BICOS ANTI-ENTUPIAMENTO; CONTROLADORES DE NÍVEL E DE TEMPERATURA; PAINEL DIGITAL COM AVISO LUMINOSO PARA CADA FASE</p>	01	LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

	<p>DA OPERAÇÃO DE LAVAGEM; COM EQUIPAMENTO PADRÃO COMO 2 GAVETAS DE PINOS PARA PRATOS E BANDEJAS, 1 GAVETA LISA E 1 GAVETA COM 16 DIVISÕES PARA TALHERES; TEMPERATURA DE LAVAGEM: 55-65° C; TEMPERATURA DO ENXÁGUE: 80-90° C; DIMENSÕES: 620 x 680 x 1400 (L x P x A); CONSUMO ÁGUA: 2,1 litros/ciclo. ACOMPANHA MANGUEIRAS DE ENTRADA DE ÁGUA, SAÍDA DE ESGOTO E CABO ELÉTRICO (COM PLUGUE) COM 2,0 m CADA. 380 V TRIFÁSICO. MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: NETTER NT 500.</p>		
02	<p><b>MESA DE ENTRADA PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, 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; PARA GAVETAS MEDINDO: 500 x 500 mm (L x P); ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON; MESA COM DIMENSÕES: 700 x 625 x850 mm (L x P x A)</p>	01	<p>LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)</p>
03	<p><b>MESA DE SAÍDA PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS</b> - EM AÇO INOXIDÁVEL, 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; PARA GAVETAS MEDINDO: 500 x 500 mm (L x P); ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL Ø= 1 1/2", BITOLA 18 LIGA 18.8 - AISI 304; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON; MESA COM DIMENSÕES: 700 x 625 x850 mm (L x P x A)</p>	01	<p>LAVAGEM DE PRATOS (01 UND)</p>

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	<p><b>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – COM</b> CAPACIDADE MECÂNICA DE 65 GAVETAS POR HORA; ESTRUTURA, TANQUE, PAINÉIS E COBERTURA CONSTRUÍDOS EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL. DEMAIS MATERIAIS UTILIZADOS OFERECEM RESISTÊNCIA À AÇÃO CORROSIVA DE DETERGENTES E ÁCIDOS DOS ALIMENTOS; ABERTURA DA PORTA FRONTAL; BRAÇOS DE LAVAGEM E DE ENXÁGUE INDEPENDENTES E CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL; TANQUE DE LAVAGEM DE 20 LITROS DE ÁGUA COM PRANCHAS COLETORAS DE RESÍDUOS POSICIONADOS NA PARTE SUPERIOR DO TANQUE; AQUECEDOR DE ENXÁGUE INCORPORADO COM CAPACIDADE DE 7 LITROS DE ÁGUA; POSSUÍ 03 CICLOS RÁPIDOS PROGRAMADOS PARA 60, 180, 360 SEGUNDOS (1,3 E 6 MINUTOS); DISPLAY DE LED INDICAM AS TEMPERATURAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE; CONTROLE DA TEMPERATURA DE LAVAGEM AOS 55°-65°C ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA; CONSUMO DE APENAS 2,4 LITROS DE ÁGUA POR CICLO; FORNECIMENTO PADRÃO: 01 GAVETA LISA MULTIUSO, MODELO CT-10, PARA ACOMODAR XÍCARAS, SOPEIRAS, MOLHEIRAS, TAÇAS DE SORVETE E TALHERES; 01 GAVETA DE PINOS, MODELO CP-16/18, PARA ACOMODAR PRATOS DE DIVERSOS TAMANHOS E BANDEJAS; 04 SUPORTES PLÁSTICOS PARA TALHERES; 01 KIT DE MANGUEIRAS PARA INSTALAÇÃO; 01 MOTO-BOMBA DE ENXÁGUE (INCORPORADA); DIMENSÕES: 600 X 602 X 830 (MAX.:855) MM (L X P X A); ACOMPANHA BASE COM LATERAIS E FUNDO FECHADOS PARA ACOMODAR ATÉ 03 GAVETAS CT-10 OU PC-16/18 CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; DOTADA DE PÉS COM SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON; MODELO: PRPL 60; MEDINDO: 600 X 560 X 410/430 (MAX.) MM (L X P X A); PARA SUPORTE DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. ACOMPANHA DILUIDOR PARA USO ESPECÍFICO DO SECANTE E DETERGENTE ESPECÍFICO PARA O EQUIPAMENTO.</p>	01	ROOFTOP (01 UND)

LOTE 07 – BALCÃO DE APOIO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE (UNIDADE)	LOCALIZAÇÃO NA PLANTA
01	<b>BALCÃO DE APOIO</b> - BALCÃO DE APOIO TIPO BANHO MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOLA 20; 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".	01	COCÇÃO (01 UND)

#### 4. DO LOCAL DE ENTREGA

##### **SESC PIEDADE**

**CNPJ: 03.482.931/0007-57**

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

CEP: 54.420-011.

Telefone: (81) 3361-2275

#### 5. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA, PAGAMENTO E GARANTIA DOS PRODUTOS

**5.1 - Prazo de Entrega:** a entrega deverá ser total, realizada em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, após a emissão do Pedido de Compra pela Coordenação de Compras do Sesc-PE.

**5.1.1** - Os produtos deverão ser montados e instalados, conforme for caso, imediatamente após a entrega, nos locais indicados, de acordo com orientação de responsável do SESC-PE e, logo depois, conferidos para a averiguação pelo SESC-PE da conformidade dos serviços.

**5.1.1.1** - Caso a montagem/instalação não ocorra imediatamente após a entrega dos produtos, a empresa terá um prazo para instalação/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/instalação dos produtos, conforme estabelecido no subitem 5.1 deste Termo de Referência.

**5.1.2** - As entregas deverão ser realizadas no local/pavimento indicado pelo contratante em veículo adequado para manter a segurança e integridade/qualidade dos produtos.

**5.1.3** - Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas e protegidas para evitar possíveis avarias nos produtos.

**5.1.4** - A empresa contratada deverá comparecer ao local de entrega indicado pelo

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Contratante com a quantidade suficiente de ajudantes e/ou carregadores, com todos os equipamentos necessários para realizar a descarga dos produtos e a instalação/montagem, no horário combinado, em virtude de limitações de acesso de caminhões de carga em horário comercial. A contratada deverá transportar os produtos até o local “pavimento” destinado pela Contratante, conforme indicado nas planilhas dos lotes, contidas no item 3, deste Termo de Referência.

**5.1.5** - Os funcionários responsáveis pela entrega e descarga dos produtos deverão estar devidamente uniformizados e com todos os EPIs necessários, principalmente sapato de segurança.

**5.1.6** - Os locais de instalação dos itens estão situados em pavimentos distintos nos lugares onde serão alocados, 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.

**5.2 - Condição de Pagamento:** 30 (trinta) dias corridos, após entrega e montagem/instalação do produto e recebimento definitivo da nota fiscal.

**5.3 - O prazo de garantia dos produtos**, objetos desta licitação, será de no mínimo 12 (doze) meses, 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.

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

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1** - Fornecer, instalar e montar os produtos no prazo máximo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, após a emissão do Pedido de Compra, e aprovação dos desenhos enviados pela empresa contratada no local indicado pela Contratante, quando for caso.

**6.2** - Cumprir com as especificações descritas no item 3 deste Termo de Referência;

**6.3** - Substituir os produtos/equipamentos em desacordo com a proposta comercial ou com as especificações técnicas dos produtos 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 produtos, nos locais indicados neste Termo de Referência, bem como a montagem/instalação é de responsabilidade da CONTRATADA;

**6.6** - Todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto licitado serão de responsabilidade da CONTRATADA;

**6.7** - Se for o caso, a CONTRATADA será responsável pela elaboração de todos os desenhos de fabricação dos equipamentos, em conformidade com as correções/ajustes definidos e aprovados pelos representantes técnicos do CONTRATANTE. Esses desenhos

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

de fabricação deverão ser analisados e autorizados pelo escritório de arquitetura responsável pelo desenvolvimento do projeto arquitetônico e só depois disso deverão ser confeccionados pela empresa CONTRATADA.

**6.8** - A Contratada 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.

**6.9** - 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.

**6.10** - 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.

**6.11** - O SESC-PE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidades da empresa contratada para outras unidades, quaisquer que sejam.

**6.12** - **A empresa vencedora, de todos os lotes, deverá realizar visita técnica, como condição de entrega, para verificação dos locais e das medidas “in loco” onde os produtos serão instalados, tal condição será obrigatória. Contato para o agendamento da visita técnica: Karen Beltrão, por meio do telefone: (81) 99858-1761.**

**6.13** - Serão disponibilizados projetos que viabilizarão os desenhos, planta de Layout com a relação dos produtos e especificações.

**6.14** - Os desenhos consistem no detalhamento de cada equipamento que foi especificado na planta de Layout executivo, os desenhos deverão passar pela aprovação do escritório de Arquitetura responsável pela elaboração do projeto.

**6.15** - As instalações dos equipamentos deverão ser realizadas quando solicitados, de acordo com a disponibilidade do Contratante.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**7.1** - Efetuar o pagamento de acordo com o edital;

**7.2** - Comunicar imediatamente à contratada 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.

**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 pela empresa contratada, para fins de aceitação e recebimentos definitivos.

## **8. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS**



## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

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

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

**8.2.** 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. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS**

**9.1 - CATÁLOGOS:** As empresas deverão apresentar, juntamente com à proposta comercial, para cada item que compõe o lote arrematado: catálogo individual, ficha técnica individual, manual técnico individual, folheto/folder individual, 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 no subitem 9.2.1 acima, **não** implicará na desclassificação automática da proposta, podendo a Comissão de Licitação, 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.

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**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.

### **9.2 - DESENHOS TÉCNICOS**

**a)** Será solicitado pela área técnica do Sesc/DR-PE, ao licitante arrematante, a apresentação de DESENHOS TÉCNICOS para TODOS OS LOTES, 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.1)** Os desenhos de fabricação deverão seguir as especificações que estão detalhadas no item 03 deste TR, assim como, serem identificados com o número do item do Lote na relação dos equipamentos, nos referidos documentos.

**a.2)** A solicitação dos desenhos técnicos será realizada através de comunicação expressa do Pregoeiro à empresa classificada e habilitada.

**a.3)** A não apresentação do desenho técnico, quando solicitado, poderá acarretar na desclassificação do licitante.

**a.4)** Após a análise e aprovação dos desenhos de fabricação, o licitante vencedor, no momento em que receber a requisição de compra, poderá dar início à fabricação dos equipamentos.

### **10. DOS CRITÉRIOS PARA HABILITAÇÃO**

**10.1** - Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto deste Termo de Referência, mediante a apresentação de no mínimo 01 (um) atestado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. O atestado apresentado deverá ser em papel timbrado do órgão ou empresa, inclusive constando o nome, o cargo e a assinatura do responsável pelo emitente, devendo informar ainda se foi cumprido o prazo de entrega e se o emitente ficou satisfeito com a qualidade do produto ofertado e com os serviços de instalação/montagem dos produtos entregues, se houver.

**10.1.1** - O SESC/PE se reserva o direito de diligenciar sobre a veracidade das informações contidas nos Atestados de que trata o subitem anterior.

### **11. DA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**12.1** – Será responsável pela elaboração deste Termo de Referência: Ely Chaves Lúcio e Karen Yulyanne Dantas C. Mendes Beltrão.