

Requisição N°: 229406

1 – OBJETO

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

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

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

2 – JUSTIFICATIVA

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

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

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

2.4 – Este Registro de Preços fundamenta-se nas hipóteses previstas no art. 33 do Regulamento de Licitações e Contratos, RESOLUÇÃO SESC Nº 1.593/2024.

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

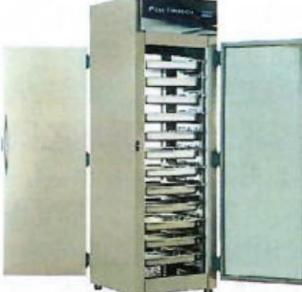
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p>FOGÃO COM 04 QUEIMADORES + FORNO - FOGÃO MODULAR A GÁS CONTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 356 x 268 mm; 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM ESCOVAFERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR E SUPERIOR: PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDAVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 725-730 x 725 - 730 x 895 - 900 mm (LxPxA); FORNO EM AÇO ESMALTA DO COM CONTROLE DE FOGO ALTO E BAIXO E SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; DIMENSÕES INTERNAS: 423- 445 x 509-535 x 309- 325 mm (Lx Px A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	08
02	<p>FOGÃO COM 04 QUEIMADORES - FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO-CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 04 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; PAÍNEL FRONTAL EM AÇO INOXIDAVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 895 900 x 1025 -1030 x 240 - 245 mm (L x Px A). COM MÓDULO DE BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8- AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 895-900 x 895 - 900 x 650 -655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO COM 04 QUEIMADORES A GÁS.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL: MACOM.</p>	15
03	<p>FOGÃO COM 04 QUEIMADORES - FOGÃO MODULAR A GÁS COM 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM FERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR É SUPERIOR: PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO: DIMENSÕES: 700-720 x 700 - 730 x 230 - 245 mm (L x P x A)" COM MÓDULO BASE "ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 700-720 x 580 - 600 x 640- 655 mm (L x P x A)." </p>	05

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRÍÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM.	
04	FOGÃO COM 06 QUEIMADORES - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 06 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA: BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVAL; PAÍNEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE) 04 FOGO ALTO OU FOGO BAIXO: DIMENSÕES: 1282 - 1350 x 978- 1030 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO BASE COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, 10 ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON: MEDINDO: 1282 - 1350 x 855 - 900 x 622 - 655 mm (L x Px A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO.	10
	MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	
05	CHAPA COM MÓDULO BASE - CHAPA MODULARA GASCONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDAVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA. SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C A 250°C: SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM 10 CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA 05 FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL: ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAÍNEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO: DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (Lx P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18- LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULAVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (Lx Px A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.	10
	MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	
06	CHAPA COM MÓDULO BASE -CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8;	05

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C A 250°C SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAINEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO: DIMENSÕES: 655-700 x 912-960 x 232-245 mm (Lx Px A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18- LIGA 18.8 AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO: PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 655-700 x 655-700 x 622-655 mm (L x P x A). DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL: MACOM</p>	
07	<p>CHAPA PARA LANCHES - CHAPA PARA LANCHES COM PAINEL FRONTAL E ESTRUTURAS INTERNAS E LATERAIS - EM AÇO INOX 430, "CHAPA DE TRABALHO, EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO POLIDO; CALHA LATERAL COM COLETOR DE GORDURA; GAVETAS LATERAIS COLETORAS DE RESÍDIOS; REGISTRO DE ACIONAMENTO DO GÁS COM SISTEMA DE SEGURANÇA; DIMENSÕES: 713 - 750 x 665 - 700 x 266 - 280 mm (Lx P x A); CHAPA QUENTE A GÁS LISA DE SOBREPOR.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: TOPEMA, LINHA: SNACK.</p>	10
08	<p>BANHO MARIA MODULAR A GAS COM MÓDULO BASE - BANHO MARIA MODULAR A GÁS - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; CUBA COM SOBRE FUNDO PERFORADO REMOVÍVEL EM AÇO INOXIDÁVEL E DRENO, PARA RECEBER RECIPIENTES GN's COM PROFUNDIDADE MÁXIMA DE 142-150mm; CAPACIDADE 76-80 LITROS; QUEIMADOR TUBULAR EM AÇO ESMALTADO; PROTEÇÃO TERMOELÉTRICA CONTRA FALTA DE CHAMA; PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL: PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA; MANÍPULOS EM BAQUELITE: PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8. ACABAMENTO ESCOVADO: COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8</p>	08

ITEM	DESCRÍÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>- AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO: PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: BANHOMARIA MODULAR A GÁS. DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	
09	<p>CHAR BROILER A GAS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; VÁLVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; GAVETA COLETORAS DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL REMOVÍVEIS; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 342 - 360 x 393 - 730 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO DE BASE ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8: COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA. 18.8 AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO: PÉS REGULAVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 342-360 x 570 -600 x 622 - 655 mm (L x Px A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	05
10	<p>PASS-TRHU VERTICAL AQUECIDO - CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E LATERAIS) EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO AISI 430; PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 34 GN'S 1/1- 65; COM DUAS PORTAS SENDO 01 EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; ACABAMENTO ESCOVADO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO COM 60 MM DE ESPESSURA; 01 PORTA EM VIDRO DUPLO, FORNECIDA COM GAVETAS. DOBRADIÇAS E FECHO MAGNÉTICO; TEMPERATURA DE TRABALHO+75°C; ISOLAMENTO TÉRMICO COMPOSTO PARA ALTA TEMPERATURA; UNIDADE DE AQUECIMENTO COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO E UMIDIFICAÇÃO; TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; FORNECIDO COM 17 PARES DE SUPORTES REGULÁVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; 04 PÉS EM PLÁSTICO INJETADO COM AJUSTE DE ALTURA; POTÊNCIA: 3.2 KW; MEDINDO: 665-700 x 769-810 x 1947- 2050 MM (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; AMERICA INOX</p> <p>IMAGEM ILUSTRATIVA:</p>	15

ITEM	DESCRÍÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
		

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

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

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

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

SESC SANTA RITA

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

CEP: 50.020-360

Telefone: 3224-7577

SESC SANTO AMARO

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

CEP: 50100-210

Telefone: 3216-1713

SESC CASA AMARELA

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

CEP: 52110-130

Telefone: 3267-4400

RESTAURANTE SESC RIOMAR

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

CEP: 51110-160

Telefone: 3327-1417

SESC PIEDADE

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

CEP: 54430-001

Telefone: 3361-2275

SESC LER ARARIPINA

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

CEP: 56280-000

Telefone: (87) 3873-0812

SESC ARCOVERDE

Endereço: Rua Cap. Arlindo Pacheco, nº 364, Centro, Arcoverde – PE

Telefone: (87) 3821-0864

SESC LER BELO JARDIM

Endereço: Rua Pedro Leite Cavalcante, s/n, Conab II – Belo Jardim – PE.

Telefone: (81) 3726-1576

CEP: 55152-655

SESC CARUARU

Endereço: Rua Rui Limeira Rosal, s/nº, Petrópolis, Caruaru – PE

Telefone: (81) 3721-3967

SESC PETROLINA

Endereço: Rua Dr. Pacífico da Luz, nº 618, Centro de Petrolina – PE

Telefone: (87) 3866-7474

SESC LER SÃO LOURENÇO

Endereço: Avenida das Pêras, 56, Tiúma, São Lourenço da Mata – PE

CEP: 54735-320

Telefone: (81) 3525-9033

SESC LER SURUBIM

Endereço: Rua Frei Ibiapina, s/n, São José, Surubim – PE

CEP: 55750-000

Telefone: (81) 3634-5280

SESC LER GOIANA

Rua do Arame, s/n, Centro, Goiana/PE

Telefone: (81) 3626-5961

SESC LER BODOCÓ

Endereço: Rua Luzia Couto Lóssio de Alencar, s/nº, São Francisco – Bodocó.

CEP: 56220-000

Telefone: (87) 3878-1724

SESC LER BUÍQUE

Endereço: Rua Projetada, s/n, Frei Damião Buíque – PE.

CEP: 56520-000

Telefone: (87) 3855-2230

CTL TRIUNFO

Endereço: Rua Antônio Henrique da Silva, s/n – São Cristóvão – Triunfo – PE

Fone/Fax: (87) 3846-2800

SESC SERRA TALHADA

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

CEP: 56906-000

SESC GARANHUNS

Endereço: Rua Manoel Clemente, 136, Centro, Garanhuns – PE

Telefone: (87) 3761-2658

CTL GARANHUNS

Endereço: Rua Manoel Clemente, 161 – Centro – Garanhuns – PE

Telefone: (87) 3762-8300 / Fax: (87) 3761-0416

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

Endereço: Rua Conegno Benigno Lira, sn, Centro – Garanhuns – PE

CEP: 55.296-020

CENTRO DE TURISMO E LAZER SESC GUADALUPE

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

CEP: 55.580-000.

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

Endereço: Rua Treze de Maio, nº 455, Santo Amaro, Recife — PE.

CEP: 50.100-160

Telefone: 3216-1697

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

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

4.1.4 – Os locais/pavimentos de instalação dos equipamentos serão indicados pelo GERENCIADOR, e o deslocamento dos produtos até o local onde serão instalados

poderá ser feito através de escadas, rampas ou elevador, sem que isso implique em custo adicional para o Sesc-PE.

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

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

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

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

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

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

5 – GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

5.3 – O FORNECEDOR deverá declarar que possui **ASSISTÊNCIA TÉCNICA** autorizada pelo fabricante, indicando o nome da empresa, endereço e telefone, preferencialmente, na Região Metropolitana do Recife, que realize serviços de

assistência técnica para os equipamentos, durante o período de garantia. O descumprimento deste item poderá acarretar na desclassificação da proposta do licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

6 – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7 – OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR

7.1 – Efetuar o pagamento de acordo com o edital.

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

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

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

8 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

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

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

9 – RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

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

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

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 GERENCIADOR.

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

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

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

10 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

11 – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1 - Durante a vigência da Ata, a sua gestão caberá à Unidade de Suprimentos (Supervisão de Contratos, ligada à Coordenação de Compras) do Sesc/DR-PE, e a fiscalização competirá aos funcionários.

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

11 – DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

11.1 – É responsável pela elaboração deste Termo de Referência: Diego Menezes e Ely Chaves.