

TERMO DE REFERÊNCIA REQUISIÇÃO: 097967 e

1 – OBJETO

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

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

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

2 – JUSTIFICATIVA

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

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

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

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

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS 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:

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO		
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 ESCOVA 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 E SUPERIOR; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL 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 (L x P x 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; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL 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 P x 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>	15

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	
03	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 E 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)." MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	05
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 INOXIDÁVEL; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE 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, 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 P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE	10

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	CENTRO. MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	
05	CHAPA COM MÓDULO BASE – CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - 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; SISTETEMA 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; 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 (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 - 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: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO. MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM	10
06	CHAPA COM MÓDULO BASE – CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - 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	05

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>TEMPERATURA DE 100°C A 250°C; SISTETEMA 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; PAÍNEL 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 (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 - 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 (L x 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 GÁS COM MÓDULO BASE – BANHO MARIA MODULAR A GÁS - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; CUBA COM SOBRE FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL EM AÇO INOXIDÁVEL E DRENO, PARA RECEBER RECIPIENTES GN's COM PROFUNDIDADE</p>	08

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>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 - 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: BANHO-MARIA 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 GÁS - 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 REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 342 - 360 x 570 - 600 x 622 - 655 mm (L x P x A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	05
10	FRITADEIRA ELÉTRICA - FRITADEIRA ELÉTRICA -	

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIMEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA; TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 380-400 x 745-785 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	15
11	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIMEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA; TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR</p>	06

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 330-350 x 680-700 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	
12	<p>CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO + BASE DE APOIO – CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CUBA PARA RECEBER RECIPIENTES GASTRONORM (até 1/1 – 150), COM FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL; VOLUME DA CUBA: 34 LITROS; BANDEJA INTERMEDIÁRIA DE SEPARAÇÃO DA FRITURA; COLUNA SUPERIOR PARA AQUECIMENTO, EM AÇO INOXIDÁVEL; RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CERÂMICA E ILUMINAÇÃO; PAÍNEL FRONTAL EM AÇO INOX COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; BOTÃO LIGA/DESLIGA DE OPERAÇÃO, COM ILUMINAÇÃO; POTÊNCIA: 650 kW, MONO/BIFÁSICA - 60 Hz; DIMENSÕES: 342-360 x 707-745 x 232-245 mm (Lx 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; COM 04 RODÍZIOS INOX DE Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; MEDINDO: 342-360 x 570-600 x 622-655 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	08
13	<p>FRIGIDEIRA A GÁS TIPO BASCULHANTE – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL COM FUNDO COM CANTOS ARREDONDADOS; CAPACIDADE: 76 - 80 LITROS; TORNEIRA PARA ENTRADA DE ÁGUA; TAMPA COM MOLA; SISTEMA BASCULANTE COM ACIONAMENTO MANUAL; CONFECCIONADA COM GABINETE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; EQUIPADA COM CONTROLE DE</p>	10

LOTE 01: EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>TEMPERATURA; QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS DE GÁS COM PILOTO E DUAS POSIÇÕES PARA FOGO ALTO OU BAIXO; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; PROTEÇÃO CONTRA FALTA DE CHAMA; CHAMINÉ PARA SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES: 890-900 x 950 - 960 x 890 - 900 mm (L x P x A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: COZIL; MACOM</p>	

LOTE 02: FORNOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p>FORNO COMBINADO A GÁS – TIPO CENTRAL DE COCÇÃO PRÉ-PROGRAMADA ELÉTRICA PARA 20Gn's 1/1 - 65 mm OU 10 Gn's 2/1 - 65 mm (COMPATÍVEL COM Gn's DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS); TEMPERATURA DA CÂMARA VARIANDO DE 30°C A 260°C; CARRO REMOVÍVEL PARA Gn's (EQUIPAMENTO CARGA E DESCARGA RÁPIDA); COMANDO EM PAINEL COM TELA SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH SCREEN) GERAÇÃO DE VAPOR POR CALDEIRA COM FUNÇÃO AUTOMÁTICO SISTEMA DE DRENAGEM, COM CONTROLE DE SATURAÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA, ENTRE 0 E 100%; PODE OPERAR COMO UM FORNO COMBINADO PROGRAMÁVEL COM AS FUNÇÕES AR QUENTE, VAPOR COMBINADO, DELTA T, COCÇÃO NOTURNA, COCÇÃO MÚLTIPLA E STEAMER; CAPACIDADE DE PROGRAMAÇÃO DE ATÉ 1000 RECEITAS COM 10 PASSOS CADA; DOTADO DE SENSOR DE NÚCLEO MULTIPONTO PARA CONTROLE DA TEMPERATURA INTERNA DOS ALIMENTOS; INTEGRALMENTE CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; POSSUI AUTODIAGNÓSTICO DE DEFEITOS; AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO/TEMPERADO; ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO NO PAINEL; POSSUI PROGRAMA PARA AUTO LIMPEZA COM 06 NÍVEIS DE INTENSIDADE, ALÉM DE CANTOS ARREDONDADOS E DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO; POSSUI INTERFACE P/ MICROCOMPUTADOR; MED.: 1022 - 1064 X 1070 - 1126 X 1982 - 2087 mm (LxPxA); POTÊNC. TOTAL: 34,9 KW.</p>	05

LOTE 02: FORNOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	TENSÃO 220 V MONOFÁSICO. MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA	
02	FORNO COMBINADO ELÉTRICO – TIPO CENTRAL DE COCÇÃO PRÉ-PROGRAMADA ELÉTRICA PARA 20Gn's 1/1 - 65 mm OU 10 Gn's 2/1 - 65 mm (COMPATÍVEL COM Gn's DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS); TEMPERATURA DA CÂMARA VARIANDO DE 30°C A 300°C; CARRO REMOVÍVEL PARA Gn's (EQUIPAMENTO CARGA E DESCARGA RÁPIDA); COMANDO EM PAINEL COM TELA SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH SCREEN) GERAÇÃO DE VAPOR POR CALDEIRA COM FUNÇÃO AUTOMÁTICO SISTEMA DE DRENAGEM, COM CONTROLE DE SATURAÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA, ENTRE 0 E 100%; PODE OPERAR COMO UM FORNO COMBINADO PROGRAMÁVEL COM AS FUNÇÕES AR QUENTE, VAPOR COMBINADO, DELTA T, COCÇÃO NOTURNA, COCÇÃO MÚLTIPLA E STEAMER; CAPACIDADE DE PROGRAMAÇÃO DE ATÉ 1000 RECEITAS COM 10 PASSOS CADA; DOTADO DE SENSOR DE NÚCLEO MULTIPONTO PARA CONTROLE DA TEMPERATURA INTERNA DOS ALIMENTOS; INTEGRALMENTE CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; POSSUI AUTODIAGNÓSTICO DE DEFEITOS; AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO/TEMPERADO; ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO NO PAINEL; POSSUI PROGRAMA PARA AUTO LIMPEZA COM 06 NÍVEIS DE INTENSIDADE, ALÉM DE CANTOS ARREDONDADOS E DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO; POSSUI INTERFACE P/ MICROCOMPUTADOR; MED.: 1022 - 1064 X 1082 - 1321 X 1982 - 1960 mm (LxPxA); POTÊNC. TOTAL: 34,9 KW. TENSÃO: 380 V TRIFÁSICO. MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA	12
03	FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CÂMARA INTERNA COM CANTOS ARREDONDADOS E DRENO PARA FÁCIL LIMPEZA E HIGIENE; AQUECIMENTO ELÉTRICO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS TUBULARES BLINDADAS COM REVESTIMENTO EM AÇO INCOLOR; GERAÇÃO DE VAPOR ATRAVÉS DE INJEÇÃO TEMPORIZADA DE Á-GUA NO INÍCIO DO PASSO; FUNÇÃO CONTROLE DE UMIDADE DURANTE O PASSO; CÂMARA COM ISOLAMENTO	08

LOTE 02: FORNOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE COM LÃ DE ROCHA (OU MINERAL), COM ESPESSURA MÍNIMA DE 70mm; TEMPERATURA AJUSTÁVEL DE 50°C a 250°C; CONVECÇÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA PERFORMANCE, COM SISTEMA DE REVERSÃO; FUNÇÃO: CONVECÇÃO Off PARA CONFEITARIA; PORTA COM VIDRO DUPLO TEMPERADO; ILUMINAÇÃO DE CÂMARA; PARA MAIOR SEGURANÇA O FORNO POSSUI DISPOSITIVO DE PARALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTOS AO ABRIR A PORTA; POSSUI CAPACIDADE PARA 04 ASSADEIRAS, MEDINDO: 40 x 60 cm; CONEXÃO USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS; PÉS AJUSTÁVEIS; POTÊNCIA ELÉTRICA: 5.500 W; TENSÃO: 220V; DIMENSÕES: 860 - 905 x 849 - 893 x 570 - 600 mm (L x P x A); ACOMPANHA A BASE DE APOIO DO FORNO; CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DESMONTÁVEL; COM SUPORTE PARA ACOMODAR 07 ASSADEIRAS, MEDINDO: 40 x 60cm; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; DIMENSÕES: 847 - 892 x 590 - 622 x 736 - 775 mm (L x P x A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA</p>	

LOTE 03: ARMÁRIO / ESTUFA		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p>ARMÁRIO/ESTUFA PARA ASSADEIRA DE FERMANTAÇÃO DE PÃES – CONSTRUÍDO EM ALUMÍNIO POLIDO MODELO "E"; PARA ASSADEIRAS OU BANDEJAS COM DIMENSÕES: 580 x 680 mm; COM 20 DIVISÕES EM TREFILADO; 9 cm ESPAÇAMENTO DAS ASSADEIRAS; 01 PORTA, PUXADOR; EQUIPADO COM RODÍZIOS DE BORRACHA COM TRAVA EM AÇO INOX; ESTRUTURA EM TUBO RETANGULAR; DIMENSÕES: 603 - 635 x 674 - 710 X 1809 - 1905 mm (L x P x A);</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PERLIMA.</p>	06

LOTE 04: PASS-THRU AQUECIDO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p>PASS-TRHU VERTICAL AQUECIDO - CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E 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

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE</p>	03 UND

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno (sem inclinar, sem escorrer para o chão); exibição da operação e de alertas ao manipulador; temperatura máxima de manuseio do revestimento do recipiente interno: 70°C. Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interfaces integradas de Ethernet, Wi-Fi e USB. Apresenta tela TFT colorida de 8,5 polegadas, sendo sensível ao toque; dispõe de roda de ajuste central com "função pressionar" para confirmar informações; sensor de temperatura de núcleo com 06 pontos de medição e suporte para o sensor de temperatura de núcleo; apresenta dispositivo de enchimento de água automático e com precisão de litros; esvaziamento de água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno; sistema de aquecimento inteligente; fundo do recipiente interno TrimaTherm: fundo do recipiente interno eficiente e resistente feito de três camadas de aço inseparáveis; regulação do processo de confecção pelo microprocessador; ducha integrada com sistema automático de retração e dosagem contínua do jato; tomada integrada; interface USB; interruptor integrado para ligar/desligar; opção de ajustes de temperatura para °C ou °F; exibição digital da temperatura e dos valores nominais reais; timer digital de 0-24 horas com configurações de duração; recipiente interno com cantos arredondados, apresentando recipiente de confecção móvel por um cilindro elétrico; sistema de diagnóstico para assistência técnica com exibição automática das mensagens de serviço; proteção contra espirros e respingos de água; sistema</p>	

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 45 A 50 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 19 cm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1045 - 1100 x 890 - 938 x 1026 - 1080 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 5. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: RATIONAL.</p>	
02	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; Esvaziamento de água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO DO</p>	03 UND

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFEÇÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFEÇÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 95 A 100 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 39 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 978 - 1030 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: RATIONAL.</p>	
03	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 150 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER</p>	03 UND

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	<p>PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESWAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECÇÃO PELO MICROPOCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECÇÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPÍROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 140 A 150 LITROS DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 60 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1295 - 1365 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾”; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO:</p>	

LOTE 05: CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	RATIONAL.	

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

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

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

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

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

SESC SANTA RITA

CNPJ: 03.482.931/0003-23

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

CEP: 50.020-360

Telefone: 3224-7577

SESC SANTO AMARO

CNPJ: 03.482.931/0001-61

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

CEP: 50100-210

Telefone: 3216-1713

SESC CASA AMARELA

CNPJ: 03.482.931/0002-42

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

CEP: 52110-130

Telefone: 3267-4400



COMISSÃO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 046/2024 –
REGISTRO DE PREÇOS
Licitação número 1044973 (www.licitacoes-e.com.br)

RESTAURANTE SESC RIOMAR

CNPJ: 03.482.931/0024-58

Endereço: Av. República do Líbano, 251 - Pina, Recife - PE
CEP: 51110-160
Telefone: 3327-1417

SESC PIEDADE

CNPJ: 03.482.931/0007-57

Endereço: Rua Goiana s/n, Piedade, Jaboatão dos Guararapes - PE
CEP: 54430-001
Telefone: 3361-2275

SESC LER ARARIPINA

CNPJ: 03.482.931/0014-86

Endereço: Rua Vereador José Barreto de Alencar, s/n, Centro, Araripina - PE
CEP: 56280-000
Telefone: (87) 3873-0812

SESC ARCOVERDE

CNPJ: 03.482.931/0009-19

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

SESC LER BELO JARDIM

CNPJ: 03.482.931/0015-67

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

SESC CARUARU

CNPJ: 3.482.931/0008-38

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

SESC PETROLINA

CNPJ: 03.482.931/0006-76

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

SESC LER SÃO LOURENÇO

CNPJ: 03.482.931/0016-48

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

SESC LER SURUBIM

CNPJ: 03.482.931/0011-33



COMISSÃO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 046/2024 –
REGISTRO DE PREÇOS
Licitação número 1044973 (www.licitacoes-e.com.br)

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

SESC LER GOIANA

CNPJ: 03482931/002-24

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

SESC LER BODOCÓ

CNPJ: 03.482.931/0013-03

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

SESC LER BUÍQUE

CNPJ: 03.482.931/0012-14

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

CTL TRIUNFO

CNPJ: 03.482.931/0010-52

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

SESC SERRA TALHADA

CNPJ: 03.482.931/0030-04

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

SESC GARANHUNS

CNPJ: 03.482.931/0004-04

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

CTL GARANHUNS

CNPJ: 03.482.931/0005-95

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

CENTRO DE PRODUÇÃO CULTURAL, TECNOLOGIA E NEGOCIOS EM GARANHUNS

CNPJ: 03.482.931/0028-81

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

CENTRO DE TURISMO E LAZER SESC GUADALUPE

CNPJ: 03.482.931/0027-09

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

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

CNPJ: 03.482.931/0001-61

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

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

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

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

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 despesa adicional para o GERENCIADOR.

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

5.8 – Será prestada assistência técnica no local onde estiverem instalados os produtos, durante o período de garantia, para correção de defeitos de fabricação, ou

quaisquer outros, que porventura venham a apresentar, sem custos adicionais para o Sesc-PE.

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

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

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

6 – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

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

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

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 pela elaboração de todos os desenhos de fabricação individuais dos equipamentos. Esses desenhos de fabricação, com detalhamento técnico de cada equipamento, deverão ser analisados e autorizados pela equipe técnica da DPS do Sesc/PE, responsável pelo desenvolvimento do projeto 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) 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 a proposta comercial, para cada item: catálogo individual, ficha técnica, manuais técnicos, desenho técnico individual, folheto/folder, boletins ou qualquer outra informação gerada pelo fabricante dos produtos, em língua portuguesa, que contenha descrição técnica, imagem/foto dos produtos ofertados, com informações suficientes para comprovação e verificação das especificações técnicas solicitadas no instrumento convocatório.

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

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

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

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

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

10.2 DESENHOS TÉCNICOS

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

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".

12 – DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

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