EDITAL

PREGÃO (Eletrônico)

N.º 159/2022

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL: BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO E TÉRMICO, CHAPAS BIFETEIRAS, FREEZERS VERTICAL, FOGÕES A GÁS, REFRIGERADORES INOX

NORMAS ESPECÍFICAS

Edital do Pregão Eletrônico n.º 159/2022

Normas Específicas

1. Preliminares

1.1. A presente licitação, na modalidade Pregão (Eletrônico), tipo menor preço, será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI, Entidade de Direito Privado, e por estas Normas Específicas.

1.2. O presente Edital e seus anexos, contendo todos os documentos, dados e informações necessários à elaboração da proposta poderão ser obtidos na Assessoria de Compras e Licitações – ALC, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, bem como no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, onde se encontra o *link* para o Sistema de Pregão Eletrônico, no qual ocorrerá a sessão pública, realizada por meio da *Internet*.

1.3. As regras e condições do presente Pregão Eletrônico estão devidamente explicitadas nestas Normas Específicas e nos seguintes anexos que integram este Edital:

- Modelo de Declaração sobre Emprego de Menor e outras informações
- Proposta
- Especificação técnica
- Relação de locais de entrega

1.4. Definições. Para fins desta licitação, consideram-se:

SESI-SP:
Serviço Social da Indústria – SESI, Departamento Regional de São Paulo

SENAI:
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), Departamento Regional de São Paulo.

Superintendente:
Autoridade máxima no âmbito do SESI-SP.

Diretor Regional:
Autoridade no âmbito do SENAI-SP.

Comissão de Licitação:
Comissão formada por 3 membros, que analisará e dará parecer técnico-financeiro sobre as propostas e documentos apresentados, o qual será encaminhado para aprovação na forma regimental.

O Pregoeiro, formalmente designado, integrará a Comissão de Licitação.
Proponente ou Licitante:
A empresa que apresentar proposta nesta licitação, previamente credenciada perante o provedor do sistema eletrônico.

2. Objeto e Condições de Participação

2.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de balcões de distribuição, chapa bifeteira, freezers, fogões a gás, refrigeradores, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos.

2.2. Poderão participar desta licitação empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação.

2.3. Não serão admitidas empresas:

a) reunidas sob regime de Consórcio;

b) que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do SESI e SENAI;

c) suspensas temporariamente do direito de licitar ou contratar com o SESI-SP ou SENAI-SP;

d) relacionadas no banco de informações mantido pela Controladoria Geral da União como inidôneo para participar de licitações ou de contratar com a Administração Pública (tipo de sanção: Inidoneidade – Lei Orgânica TCU, site para consulta: http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis/Consulta.seam);

e) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

f) que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores, insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

f.1) as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão vigente emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório; e

g) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios ou representantes legais comuns e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

2.4. Será garantido tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e às empresas de pequeno porte, na forma dos artigos 42 e 43, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, este último com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

3. Das Instruções às Proponentes

3.1. As Propostas Comerciais serão recebidas por meio da *Internet*, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, ***"Acesso Identificado"***, onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico, sendo que a abertura das propostas e início da sessão pública de disputa de preços ocorrerão no dia e horário previsto no cronograma anexo.

3.1.1. Para todas as referências de tempo contidas neste Edital, será observado o horário de Brasília/DF.

3.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, sendo conduzido pelo Pregoeiro que cuidará do seu processamento e julgamento.

3.2.1. Para simples acompanhamento da licitação, o interessado poderá acessar na *internet*, por meio do endereço www.licitacoes-e.com.br, onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico.

3.3. Os documentos poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas, cópias simples, publicações em órgão de imprensa oficial (com a devida identificação e data), inclusive aqueles emitidos pela Internet.

3.4. Os documentos deverão estar válidos na data de entrega.

3.5. A validade mínima das ofertas será de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública.

3.5.1. Havendo recursos, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado da decisão.

3.6. A data base dos preços será a data de início da sessão pública.

3.7. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irreajustáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento.

3.8. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos incidentes, tais como o IPI, ICMS, ISS e outros, quando for o caso.

3.9. Em caso de divergência entre os valores unitários e os totais, prevalecerão os primeiros, e se houver divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.

3.10. O material ou equipamento cotado deve corresponder às especificações constantes da planilha, sob pena de desclassificação, a critério exclusivo da Comissão de Licitação.

3.11. Não serão aceitas propostas com opções para o mesmo item.

3.12. A proposta deverá considerar garantia do equipamento, por um período mínimo de 12 (doze) meses, a partir da entrega, nos locais informados pelo SESI-SP e SENAI-SP, independentemente do local de entrega inicial.

3.12.1. Os eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários à manutenção corretiva do equipamento durante o período de garantia,

correrão por conta exclusiva da contratada, não cabendo ao SESI-SP e ao SENAI-SP, quaisquer ônus decorrentes destes reparos.

3.13. A proponente deverá considerar ainda, quando constante nas especificações, a vistoria e aceitação por técnicos do SESI-SP e do SENAI-SP, no fabricante.

3.14. Não serão aceitas opções para pagamento antecipado à entrega do material ou equipamento, sendo que as condições previstas estão definidas no item 12 deste Edital.

3.15. Pela elaboração da proposta a proponente não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

3.16. É facultado ao SESI-SP e ao SENAI-SP em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3.16.1. As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

3.16.2. Se for comprovado o não atendimento aos requisitos desta licitação a proponente será inabilitada e/ou desclassificada, conforme o caso.

3.17. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, a proponente que não o fizer até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura das propostas, por falhas ou irregularidades que o viciariam.

3.18. Na hipótese de inabilitação e/ou desclassificação de todas as proponentes, o SESI-SP e SENAI-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que implicaram na inabilitação ou desclassificação.

3.19. As condições estabelecidas neste Edital, no que se aplicar, farão parte do pedido correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.

3.20. O SESI-SP e o SENAI-SP poderão por interesse próprio, devidamente justificado, cancelar a presente licitação, no seu todo ou em parte, inclusive por vício ou ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para abertura das propostas, sem que caiba às proponentes qualquer direito a reclamação ou indenização.

3.21. Eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizados às empresas exclusivamente no site do Banco do Brasil no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.

3.22. Do Credenciamento no Aplicativo Licitações

3.22.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (agências do Banco do Brasil S/A).

3.22.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação ao Banco do Brasil (agência de livre escolha do interessado) de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

3.22.2.1. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá ser apresentada ao Banco do Brasil cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

3.22.3. A chave de identificação e a senha terão validade de 1 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do SESI-SP e o SENAI-SP, devidamente justificada.

3.22.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao SESI-SP e o SENAI-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.22.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.23. Da Participação

3.23.1. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando as datas, prazos, horário limite e demais condições e especificações estabelecidos pelo instrumento convocatório.

3.23.1.1. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do *site*, opção “Acesso Identificado”.

3.23.2. O encaminhamento da proposta por meio eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e classificação previstas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.22.3. Caberá à Proponente acompanhar eventuais alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4. Da Proposta no Sistema Eletrônico

4.1. Ao apresentar sua proposta por meio eletrônico, conforme o item 3.22., e ao formular lances, o licitante, concorda com as seguintes condições:

4.1.1. O objeto deverá atender a todas as especificações constantes deste Edital e anexo(s).

4.1.2. **A proposta deverá indicar:**

a. preço total para o lote ofertado (quantidade x preço unitário), incluindo todos os custos incidentes, tais como: IPI, ICMS, taxas, fretes, seguros, tributos, contribuições e qualquer outra incidência fiscal e/ou tributária;

a1. no caso de lotes com mais de um item, o valor total a ser lançado no sistema eletrônico do Banco do Brasil (www.licitacoes-e.com.br), é a soma dos valores totais (quantidade x preço unitário) de cada item que compõe o lote;

4.1.3. **A Proposta deverá ainda considerar:**

b. entrega dos materiais/equipamentos nas cidades indicadas, com frete incluso, observando o item 11.4;

c. preço único para todas as localidades;

d. que não há obrigatoriedade de oferta para todos os lotes, devendo, entretanto, serem cotados todos os itens de cada lote;

e. a disponibilização de manual técnico em português do equipamento ofertado, quando solicitado pelo SESI-SP e SENAI-SP, necessário para a realização da análise técnica;

f. a apresentação de outros documentos, para complementar a análise técnica, quando solicitado pelo SESI-SP e SENAI-SP; e

g. quando da análise técnica, havendo divergência entre o manual técnico e as especificações constantes da proposta, poderão ser solicitados os devidos e esclarecimentos à empresa arrematante.

h. que será exigida amostra do equipamento ofertado pela empresa arrematante, conforme item 6.6.4.

i. que a empresa contratada deverá disponibilizar, antes do embarque dos equipamentos 100% (cem) por cento da quantidade determinada para o lote, para verificação e aprovação dos técnicos do SESI-SP e SENAI-SP, conforme item 11.1.1.

5. Da Abertura das Propostas

5.1. A partir do horário previsto no cronograma anexo a este Edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas.

6. Do Julgamento, da Fase de Lances e da Aceitação das Propostas

6.1. A critério da Comissão de Licitação, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

6.2. Não serão consideradas as propostas:
que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo;

que apresentarem produtos que tenham sido objeto de uso, reforma ou recondicionamento.

6.3. O julgamento desta licitação será feito pelo critério de “menor preço” por lote.

6.3.1. A composição dos lotes e os valores mínimos de redução entre os lances são:

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PROPONENTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
1	Livre	Livre
2	R$ 400,00	R$ 400,00
3	Livre	Livre
4	Livre	Livre
5	Livre	Livre
6	Livre	Livre
7	Livre	Livre
8	R$ 1.200,00	R$ 1.200,00
9	R$ 400,00	R$ 400,00

6.4. Avaliação das Propostas

6.4.1. Todos os cálculos serão realizados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.

6.4.2. As propostas serão classificadas em ordem crescente.

6.4.3. A Comissão analisará as propostas de preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.4. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão, a ser apresentado exclusivamente por meio do sistema eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

6.4.5. A Comissão de Licitação decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico, para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.6. Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

6.4.7. A validade da licitação não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa.

6.4.8. A hipótese prevista no item 6.4.7, deverá, para ter validade, ser justificada pela Comissão de Licitação, inclusive quanto ao preço, a ser ratificado pelo Sr. Superintendente do SESI-SP e Diretor Regional do SENAI-SP.

6.5. Da Fase de Lances

6.5.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.5.2. Iniciada a fase de lances, os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances sem restrições de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado, seguindo as instruções do item 6.5.5.

6.5.3. Todos os lances oferecidos serão registrados pelo sistema eletrônico, que estará sempre indicando o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.5.4. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes, durante o transcurso da sessão pública.

6.5.5. Por iniciativa do pregoeiro, o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início período randômico de até 30 (trinta) minutos para o encerramento da fase de lances, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.5.5.1. Esse período de tempo de até 30 (trinta) minutos terá duração aleatoriamente determinada pelo sistema, sem interferência do pregoeiro.

6.5.6. Durante toda a disputa, as proponentes que efetuarem lances deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para cada lote do Edital, informada no item 6.3.1.

6.5.6.1. Durante esse período, o intervalo mínimo entre os lances enviados pelo mesmo licitante e em relação ao melhor lance não poderá ser inferior a 20 segundos.

6.5.7. Encerrada a disputa, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico,

contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, e bem assim, decidir sobre sua aceitação.

6.5.8. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.6. Ultrapassada a fase compreendida pelos subitens 6.5.7 e 6.5.8, o Pregoeiro determinará ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, o encaminhamento, preferencialmente, por meio eletrônico, através do e-mail: *sonia@sesisenaisp.org.br*.

a) da proposta escrita devidamente preenchida, datada e assinada, contendo:

- as especificações dos materiais/equipamentos ofertados;
- características técnicas;
- acessórios normais;
- acessórios opcionais;
- marca;
- modelo e/ou referência;
  prazo de entrega (a ser definido pela proponente), observando as penalidades previstas no item 13;
- prazo de garantia (mínimo de 12 meses); e
- condições de pagamento.

b) dos documentos de habilitação constantes do item 7 deste Edital.

6.6.1. O preço global da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Pregoeiro, para obtenção de preço menor.

6.6.2. Tais documentos, originais ou em cópias, deverão ser entregues em até 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação do Pregoeiro.

6.6.3. Quando solicitada pela Comissão de Licitação, a proposta da empresa arrematante será encaminhada aos técnicos do SESI-SP e SENAI-SP, para confirmação do atendimento das especificações solicitadas no Edital, podendo ser exigidos:

a. esclarecimentos ou informações complementares;
b. folhetos técnicos ou catálogos, em português;
c. manual ou outros documentos técnicos constantes na especificação, em português;
d. indicação de local(is), no Brasil, onde a Comissão de Licitação, ou Técnico(s) por ela indicado(s), possa(m) verificar quaisquer dos itens cotados, que se encontrem em uso;
e. documentos comprobatórios da origem dos materiais ou equipamentos, da matéria prima e/ou dos componentes;

f. procuração, nomeação, carta de representação ou documento equivalente do fabricante, do importador ou distribuidor, contendo a autorização para a proponente revender/representar tais materiais.

6.6.3.1. A inobservância da(s) exigência(s), no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, resultará na desclassificação da proposta para o(s) lote(s) correspondente(s).

6.6.4. Será ser exigida amostra do material ou equipamento ofertado pelas proponentes, de acordo com a proposta, para análise, devendo ser entregue em local definido pelo SESI-SP e SENAI-SP, no prazo de 05 (cinco) dias da data da solicitação.

6.6.4.1. A amostra deverá ser retirada(o) pela proponente em até 60 dias da data do resultado da licitação. Caso não sejam retirados no prazo estabelecido, o SESI-SP e SENAI-SP se reserva o direito de definir um destino à eles, sem que caiba às proponentes qualquer direito a reclamação e/ou indenização.

6.6.4.2. O prazo para entrega da amostra, ou disponibilizar o local para verificação dos itens cotados poderá ser alterado por acordo entre as partes.

6.6.4.3. A proponente que apresentar amostra divergente da proposta, ou não apresentá-los, ou não disponibilizar o local para verificação será desclassificada.

7. Da Habilitação

7.1 Documentos para Habilitação:

7.1.1. Declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados menores e outras informações, conforme modelo anexo.

7.1.2. Regularidade Fiscal:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Nacional (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, consubstanciada na Certidão expedida pela Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda e/ou Procuradoria Geral do Estado;

e) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, referente a tributos mobiliários do domicílio ou sede do licitante;

f) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, do domicílio ou sede do licitante.

Obs.: Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

7.2. A Comissão de Licitação, antes de declarar o vencedor, promoverá a verificação da documentação relativa à habilitação do licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço.

7.3. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos ou,

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

7.4. Na constatação das situações previstas no item 2.3, as proponentes serão inabilitadas.

7.5. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.6. O SESI-SP e SENAI-SP não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

7.7. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, ou na hipótese de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida no instrumento convocatório, o Pregoeiro examinará a oferta subseqüente de menor preço, negociar com o seu autor, decidir sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificar as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

7.8. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a proponente será habilitada e declarada vencedora do certame.

7.9. Declarado o licitante vencedor pela Comissão de Licitação, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, a todos os licitantes.

8. Dos Recursos

8.1. Caberá recurso ao Presidente da Comissão de Licitação, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contra a decisão que declarar o licitante vencedor, nos termos previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI.

8.2. Ao final da sessão de lances, declarado o vencedor, qualquer proponente poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer.

8.3. Esta manifestação se fará com o registro da síntese de suas razões, em campo próprio do sistema eletrônico, devendo juntar memoriais no prazo previsto no item 8.1, devendo ser entregues na Supervisão de Compras e Licitações – SCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP.

8.4. A falta de manifestação imediata e motivada da proponente, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruam o recurso, no prazo previsto no item 8.1, importará na decadência do direito de recurso.

9. Da Homologação

Realizado o julgamento final, sendo declarado o licitante vencedor e não havendo recursos, ou julgados estes, o processo será encaminhado ao Superintendente do SESI-SP e SENAI-SP, para apreciação, homologação e adjudicação do resultado da licitação.

10. Da Contratação

10.1. A proponente vencedora deverá efetuar e/ou atualizar o Cadastro em até 5 (cinco) dias, junto à SCL/Cadastro. A relação dos documentos encontra-se disponível nos "sites": www.sesisp.org.br e/ou www.sp.senai.br. Os documentos deverão ser encaminhados, preferencialmente por meio eletrônico em arquivo PDF para cadastro@sesisenaisp.org.br.

10.2. Após a adjudicação do objeto e homologação do resultado, a proponente vencedora será notificada para comparecer em local designado para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra.

10.3. Caso a proponente vencedora não atenda a convocação para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra no prazo estabelecido, o SESI-SP e SENAI-SP poderá convocar a segunda colocada na ordem de classificação, ou proceder nova licitação, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

10.4. Antes do recebimento do(s) Pedido(s) de Compra, o SESI-SP e SENAI-SP poderá desclassificar a proponente vencedora, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento desta licitação que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

11. Do Recebimento e garantia dos materiais

11.1. A contratada se obriga a:

11.1.1. Fornecer o material ou equipamento, objeto da licitação, de acordo com as especificações definidas nas propostas, isento de defeitos de fabricação, acompanhado de manuais técnicos e/ou de operação, redigidos em língua portuguesa.
Eventuais alterações nas características do equipamento a ser entregue deverão ser submetidas à apreciação e aprovação prévia do SESI-SP e SENAI-SP, devendo estar garantidas, no mínimo, as especificações e certificações constantes da Proposta.

11.1.2. Disponibilizar, antes do embarque dos equipamentos, 100% (cem) por cento da

quantidade determinada para o lote, para verificação e aprovação dos técnicos do SESI-SP e SENAI-SP. A referida verificação poderá ser realizada em etapas, na medida em que os equipamentos forem sendo fabricados. Para tanto, deverá ser contatada a Sra. Edir através do telefone: (011) 3146.7589 ou por e-mail edir.bortotto@sesisp.org.br para os devidos agendamentos.

11.1.3. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos fornecimentos.

11.1.4. Solucionar eventuais defeitos apresentados no material ou equipamento através de conserto da peça defeituosa ou através de substituição por outro com características e qualidade igual ou superior, sem ônus ao SESI-SP e SENAI-SP.

11.1.5. Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários à entrega, montagem, instalação e/ou manutenção dos equipamentos, inclusive durante o período de garantia.

11.1.7. Montar, instalar, efetuar a entrega técnica e/ou verificar o funcionamento do equipamento adquirido pelo SESI-SP e SENAI-SP, quando exigido ou previsto nas especificações, devendo retirar ou substituir todos aqueles que não apresentarem as condições e especificações descritas na proposta e no(s) Pedido(s) de Compra.

11.1.6. Notificar por escrito o SESI-SP e SENAI-SP, Supervisão de Compras e Licitações – SCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, (e-mail: sonia@seisenaisp.org.br), caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos.

11.2. A contratada deverá considerar a vistoria e aceitação dos equipamentos, por técnicos do SESI-SP e do SENAI-SP, em local a ser definido de comum acordo.

11.3. O equipamento, quando for o caso, deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga, assinalando-se nas embalagens a marca, a procedência e demais características que o identifique e qualifique.

11.4. O equipamento, objeto da presente licitação, deverá ser entregue e descarregado nas dependências do SESI-SP e SENAI-SP, em local a ser determinado pelo recebedor, nas cidades mencionadas no anexo “Relação por Cidade (locais de entrega)”, sem qualquer ônus para o SESI-SP e o SENAI-SP, nos prazos propostos e constantes do(s) Pedido(s) de Compra.

11.5. Os equipamentos serão provisoriamente recebidos no local de entrega, onde serão examinados por técnicos do SESI-SP e SENAI-SP, para verificação das especificações e posterior recebimento definitivo, se for o caso.

11.5.1. O(s) recebimento(s) do(s) material(is) ou equipamento(s) será(ão) supervisionado(s) pelo(s) Gestor(es) da(s) Unidade(s) recebedora(s), que alocará(ão) técnico (s) e/ou funcionário(s) para essa finalidade.

11.6. O material ou equipamento que não satisfizer às condições especificadas nos

Pedidos de Compra será recusado pelo SESI-SP e SENAI-SP e colocado à disposição da contratada, devendo ser retirado e substituído em prazo a ser acordado entre as partes. Caso a contratada não providencie a substituição do material recusado no prazo estabelecido, o SESI-SP e SENAI-SP poderá, a seu critério, recolhê-lo em depósito de terceiros, correndo todas as despesas e riscos por conta da contratada. Esgotado o prazo para substituição, a contratada será considerada inadimplente, e sujeita às penalidades cominadas no item 13.

11.7. O material ou equipamento recusado ou o que, embora entregue e recebido, apresente defeito cuja verificação só se tenha tornado possível no decorrer de sua instalação ou utilização, deverá ser reparado ou substituído às expensas da contratada. Enquanto não ocorrer a reparação ou substituição, a contratada é considerada em atraso e sujeita às penalidades cabíveis, sem prejuízo da aplicação dos dispositivos previstos no item 13.

11.8. Durante o período de garantia, o atendimento dos serviços de assistência técnica deverá ser efetuado em qualquer unidade escolar do Estado de São Paulo em que o equipamento estiver sendo utilizado, independentemente do local de entrega inicial, pelo fornecedor ou pela empresa credenciada, com atendimento inicial feito até o prazo de 2 (dois) dias úteis da solicitação e abertura da ordem de serviço.

11.9. O prazo para execução dos serviços de assistência técnica no local será de 5 (cinco) dias úteis, devendo, no caso de retirada do equipamento, ser instalado outro em substituição, não podendo, entretanto, ultrapassar 30 (trinta) dias para a devolução do equipamento ao SESI-SP e SENAI-SP, devidamente consertado.

11.10. O prazo para execução dos serviços de assistência técnica, para instalação do material ou equipamento em substituição e/ou, para devolução do material ou equipamento do SESI-SP e SENAI-SP, após o conserto, poderá ser alterado mediante acordo formal entre as partes.

11.11. Por solicitação da contratada, a critério exclusivo do SESI-SP e SENAI-SP, poderá ser alterada a empresa prestadora dos serviços de assistência técnica e manutenção, mediante troca de correspondência entre as partes.

12. Do Pagamento

12.1. Os pagamentos serão efetuados em 25 dias após a data da entrega efetiva, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.
Quando estes recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente, conforme exemplificado abaixo.

Data da entrega do material / equipamento	25 dias após a entrega	Data do Pagamento	Dia da semana
14/10/2019	08/11/2019	11/11/2019	Segunda-feira
21/10/2019	15/11/2019	21/11/2019	Quinta-feira
28/10/2019	22/11/2019	02/12/2019	Segunda-feira
11/11/2019	06/12/2019	10/12/2019	Terça-feira

Obs.: Os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano

bissexto).

12.2. Para efeito do prazo de pagamento, considerar-se-á como dia de entrega efetiva, o dia em que o material for entregue e descarregado nas unidades do SESI-SP e SENAI-SP, observando-se os itens 11.1 (e subitens) e 11.4.

12.3. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário. Para tanto, deverão ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados.

Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar os títulos.

13. Das Penalidades

13.1. À proponente:

13.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Edital, bem como dos compromissos assumidos constantes em sua proposta, poderá implicar, à proponente, na aplicação da penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do processo licitatório.

13.1.2. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o Pedido de Compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à proponente as seguintes penalidades:

a) perda do direito à contratação; e,
b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SESI-SP e SENAI-SP, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

13.1.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.2. À Contratada:

13.2.1. O atraso injustificado na entrega dos materiais constantes dos Pedidos de Compra ou o descumprimento de quaisquer das cláusulas do contrato firmado com o SESI-SP e SENAI-SP, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato).

13.2.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, dará ao SESI-SP e o SENAI-SP o direito de rescindir unilateralmente os Pedidos de Compra (ou o contrato), sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas no instrumento convocatório (ou no contrato), inclusive a de suspensão do direito de participar de procedimento licitatório junto ao SESI-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.2.3. A parte que der motivo à rescisão pela não entrega dos materiais ou por descumprimento das cláusulas e condições constantes do contrato, ou ainda, após a entrega, ficar provado que os materiais/equipamentos não atenderam as especificações do Edital, incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do

valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato), e/ou retirada dos materiais/equipamentos e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

13.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.4. O valor correspondente à multa será descontado do pagamento a ser efetuado à contratada, ou recolhido à Tesouraria do SESI-SP e SENAI-SP ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14. Casos Omissos

Qualquer caso omisso no decurso desta licitação será dirimido pela Comissão de Licitação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 23 de agosto de 2022

Serviço Social da Indústria (SESI)
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI)
Supervisão de Compras e Licitações - SCL

CRONOGRAMA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 159/2022

AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL: BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO E TÉRMICO, CHAPAS BIFETEIRA, FREEZERS, PASS THROUGH, FOGÕES A GÁS E REFRIGERADORES

Eventos	Datas
Publicação do aviso	23/08/2022
Retirada do edital	A partir de 23/07/2021 (site: www.licitacoes-e.com.br)
Registro de proposta no site	A partir da retirada do edital até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa
Abertura das propostas – meio eletrônico	13/09/2022 às 8h30
Início da sessão pública de disputa de preços	13/09/2022 às 9h30

Obs.: Participarão da sessão os licitantes que registrarem suas propostas até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa de preços.

Prezados Senhores

Com o objetivo do aprimoramento contínuo de nossos processos licitatórios, solicitamos a V.Sas. a gentileza de encaminhar-nos justificativa, no caso dessa empresa não participar desta licitação.

A justificativa e dúvidas poderão ser enviadas para o e-mail abaixo.

Informações cadastrais poderão ser obtidas com o Sr. Lauro, pelo telefone 3146-7647, e/ou nos sites www.sesisp.org.br e www.sp.senai.br.

Mais informações podem ser obtidas com o(a) Pregoeiro(a) **Sônia Agdo,** pelo telefone **(11) 3146-7031.**

Atenciosamente

Supervisão de Compras e Licitações – SCL

MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENOR E OUTRAS INFORMAÇÕES (*usar papel timbrado da empresa*)

Ao
Serviço Social da Indústria (SESI)
Supervisão de Compras e Licitações – SCL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 159/2022

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço completo:	
Telefone/Fax:	E-mail:
CNPJ:	

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone/Fax:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Licitação acima referido:

a) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do SESI-SP;

b) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra licitante participante do referido certame;

c) que a elaboração da proposta é de nossa responsabilidade, e

d) que não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos.

(Local e Data)

_____

(Nome completo e assinatura do representante legal)

PROPOSTA

Processo: 3000179545 **Edital:** 000000159/2022 **Tipo:** Pregão Eletrônico **Data:** 16.08.2022

Centro: CFP-1.16 SÃO BERNARDO DO CAMPO

Grupo de Compradores: COORDENACAO DE LIC BENS SERVICOS SN - 10

Comprador: SONIA MARIA FERREIRA AGDO **Telefone:** **E-mail:** SONIA@SESISENAISP.ORG.BR

Fornecedor: **CNPJ:**

Endereço: **E-mail Corporativo:**

CEP: **Bairro:** **Cidade:** **Estado:**

Contato: **Telefone:** **E-mail de Contato:**

LOTE - 01

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7002957	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.			5	PC					

VALOR TOTAL

LOTE - 02

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7000845	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO			4	PC					

VALOR TOTAL

LOTE - 03

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7001260	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL GÁS GLP			2	UN					

VALOR TOTAL

LOTE - 04

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA

0001	7001568	FOGÃO INDL. GÁS GLP 4 BOCAS INOX C/FORNO			4	UN					

VALOR TOTAL

LOTE - 05

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7000843	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS AÇO INOX			3	UN					

VALOR TOTAL

LOTE - 06

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7002954	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL C/2 PORTAS			3	UN					

VALOR TOTAL

LOTE - 07

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7002958	PASS THROUGH 2 PORTAS VERTICAL REFRIG.			2	PC					

VALOR TOTAL

LOTE - 08

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0002	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS			9	UN					

VALOR TOTAL

LOTE - 09

ITEM	ID	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO /	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE	GARANTIA

	PRODUTO			REFERÊNCIA						ENTREGA	
0001	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS			5	UN					

VALOR TOTAL	

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA	FRETE

RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA:

OBSERVAÇÕES:

Encaminhar documento complementar (catálogo e/ou características técnicas) do material/equipamento ofertado, quando este não corresponder as especificações solicitadas.

*1 Destacar os impostos devidos, conforme objeto da cotação, se for o caso.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

ID Produto: 7002957 Descrição: BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.

1 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NR-10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:
3.1 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 03 CUBAS REFRIGERADO;
3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;
3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE E SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;
3.4 - ISOLAMENTO TÉRMICO EM ESPUMA DE POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE COM 55MM DE ESPESSURA, EXPANDIDA;
3.5 - DOTADO DE:
3.5.1 - DIVISÓRIAS PARA SUPORTE DAS CUBAS CONFECCIONADAS EM AÇO INOX

AISI-304, LIGA 18.8 DEVEM SER REMOVÍVEIS DO BALCÃO;

3.5.2 - AS CUBAS DEVERÃO SER AJUSTADAS PERFEITAMENTE AO BALCÃO TÉRMICO E DIVISÓRIAS, SEM ESPAÇAMENTO PARA QUE AS MESMAS NÃO POSSAM TER MOVIMENTAÇÃO;

3.5.3 – 2 CORRE BANDEJA RETRÁTEIS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, EM AMBOS OS LADOS;

3.5.4 - CORRE BANDEJA BASCULANTE DOS DOIS LADOS, NA LARGURA DO BALCÃO, TODO CONFECCIONADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 INCLUSIVE AS DOBRADIÇAS;

3.5.5 - CONSIDERAR PARTE POSTERIOR ONDE ESTARÁ A CABINE DE INSTALAÇÃO (LADO DIREITO) E O GABINETE FECHADO (LADO ESQUERDO);

3.5.6 - PISTA COM REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR HERMÉTICO LOCALIZADO NA PARTE INFERIOR, DEVIDAMENTE ISOLADO;

3.5.7 - SERPENTINAS EM COBRE DEVIDAMENTE ISOLADAS, FIXADAS NO FUNDO DOS RECIPIENTES;

3.5.8 - DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA INSTALADA ACOPLADA AO BALCÃO;

3.5.9 - CHAVE COMUTADORA LIGA\DESLIGA E LÂMPADA PILOTO DE SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO, QUE DEVERÁ ESTAR AO LADO DO TERMOSTATO DIGITAL, NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO E DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO;

3.5.10 - CONTROLE DE TEMPERATURA POR MEIO DE TERMOCONTROLADOR DIGITAL, LOCALIZADO NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO;

3.5.11 - DISPLAY DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO COM CONTROLE PRECISO DA TEMPERATURA (INSTALADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO);

3.5.12 - TERMOSTATO DIGITAL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA;

3.5.13 - TEMPERATURA DE TRABALHO DA PISTA REFRIGERADA: 0 A +10 GRAUS CELSIUS;

3.5.14 - PÉS COM 04 RODÍZIOS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 DE 05 POLEGADAS DE DIÂMETRO, SENDO TODOS GIRATÓRIOS COM TRAVA;

3.5.15 - PRATELEIRA SUPERIOR EM INOX AISI -304, LIGA 18.8, COM 2 APARADORES SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO COM 8MM DE ESPESSURA E PROFUNDIDADE DE 150MM, PRÓPRIO PARA SER FIXADO SOBRE BALCÕES (POR PARAFUSOS);

3.5.16 - GABINETE FECHADO, DOTADO DE PORTA CORREDIÇA;

3.5.17 - GABINETE DOTADO DE PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, PARA ACOMODAR UTENSÍLIOS FIXADA A APROXIMADAMENTE 250MM DO PISO, NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO.

3.6 - CAPACIDADE DO BALCÃO (PARA EXPOSIÇÃO):
3.6.1 - 03 GASTRONORM'S 1/1 DE 65MM;
3.7 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;
3.8 - POTÊNCIA: 1,4KW;
3.9 - DIMENSÕES APROXIMADAS DO BALCÃO:
3.9.1 - LARGURA: 1400MM;
3.9.2 - PROFUNDIDADE: 700MM;
3.9.3 - ALTURA: 850MM.

4 - ACESSÓRIOS:
4.1 - DEVERÃO ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO:
4.1.1 - 03 GN'S - 1/1 (65MM) EM AÇO INOX AISI-304 COM ALÇAS RETRÁTEIS E TAMPA;

5 - ACABAMENTO:
5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;
5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;
5.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS, INCLUSIVE NAS CUBAS E TAMPAS;
5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;
5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC. DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:
6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO, O MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:
7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:
8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO OU SER MONTADO NO LOCAL PELO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:
10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;
10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

11 - REFERÊNCIAS:
11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

ID Produto: 7000845 Descrição: BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO

1 - NORMATIZAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NR-10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM,

OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:
3.1 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 05 CUBAS TÉRMICO;
3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;
3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE, SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;
3.4 - DOTADO DE:
3.4.1 - DIVISÓRIAS PARA SUPORTE DAS CUBAS CONFECCIONADAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, DEVEM SER REMOVÍVEIS DO BALCÃO;
3.4.2 - AS CUBAS DEVERÃO SER AJUSTADAS PERFEITAMENTE AO BALCÃO TÉRMICO E DIVISÓRIAS, SEM ESPAÇAMENTO PARA QUE AS MESMAS NÃO POSSAM TER MOVIMENTAÇÃO;
3.4.3 – 2 CORRE BANDEJA RETRÁTEIS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 EM AMBOS OS LADOS;
3.4.4 - CORRE BANDEJA BASCULANTE DOS DOIS LADOS, NA LARGURA DO BALCÃO, TODO CONFECCIONADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 INCLUSIVE AS DOBRADIÇAS;
3.4.5 - CONSIDERAR PARTE POSTERIOR ONDE ESTARÁ A CABINE DE INSTALAÇÃO (LADO DIREITO) E O GABINETE FECHADO (LADO ESQUERDO);
3.4.6 - AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE IMERSÃO;
3.4.7 - CHAVE COMUTADORA LIGA\DESLIGA E LÂMPADA PILOTO DE SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO, QUE DEVERÁ ESTAR AO LADO DO TERMOSTATO DIGITAL, NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO E DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO;
3.4.8 - DISPLAY DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO COM CONTROLE PRECISO DA TEMPERATURA, POR MEIO DE TERMOSTATO DIGITAL, LOCALIZADO NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO;
3.4.9 - DURANTE O USO O EQUIPAMENTO DEVERÁ MANTER A FAIXA DE TEMPERATURA DE 80 A 90 GRAUS CELSIUS, SEM QUE AS PARTES EXTERNAS FIQUEM SUPERAQUECIDAS;
3.4.10 - PÉS COM 04 RODÍZIOS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 DE 05 POLEGADAS DE DIÂMETRO, SENDO TODOS GIRATÓRIOS COM TRAVA;

3.4.11 - PRATELEIRA SUPERIOR EM INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM 2 APARADORES SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO COM 8MM DE ESPESSURA E PROFUNDIDADE DE 150MM, PRÓPRIO PARA SER FIXADO SOBRE BALCÕES (POR PARAFUSOS);
3.4.12 - GABINETE FECHADO, DOTADO DE PORTA CORREDIÇA;
3.4.13 - GABINETE DOTADO DE PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, PARA ACOMODAR UTENSÍLIOS FIXADA A APROXIMADAMENTE 250MM DO PISO, NA PARTE POSTERIOR DO BALCÃO;
3.4.14 - DOTADO DE TORNEIRA PARA ENTRADA DE ÁGUA COM MANGUEIRA REFORÇADA PARA O ABASTECIMENTO DO BALCÃO;
3.4.15 - DOTADO DE TORNEIRA DE ESCOAMENTO EM TUBO DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONEXÕES E REGISTRO FECHO RÁPIDO;
3.4.16 - TUBOS E CONEXÕES COM ACABAMENTO ADEQUADO, SEM REBARBA E REMENDOS;
3.5 - CAPACIDADE DO BALCÃO (PARA EXPOSIÇÃO):
3.5.1 - 05 GASTRONORM'S 1/1 DE 200MM;
3.6 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;
3.7 - POTÊNCIA: DUAS RESISTÊNCIAS DE 2500W (CADA);
3.8 - DIMENSÕES APROXIMADAS DO BALCÃO:
3.8.1 - LARGURA: 1800MM;
3.8.2 - PROFUNDIDADE: 700MM;
3.8.3 - ALTURA: 850MM.

4 - ACESSÓRIOS:
4.1 - DEVERÃO ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO:
4.1.1 - 05 GN'S - 1/1 200MM EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM ALÇAS RETRÁTEIS E TAMPA;
4.1.2 - MANGUEIRA REFORÇADA PARA O ABASTECIMENTO DO BALCÃO.

5 - ACABAMENTO:
5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;
5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;
5.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS, INCLUSIVE NAS CUBAS E TAMPAS;
5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;
5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS,

ETC. DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:
6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO: MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:
7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:
8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:
9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO OU SER MONTADO NO LOCAL PELO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:
10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;
10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

11 - REFERÊNCIA:
11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO (ANEXO)

ID Produto: 7001260 Descrição: CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL GÁS GLP

"1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:#1.1 - ANTES DO

EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE/FORNECEDOR, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;##2 - OBJETIVO:#2.1 - UTILIZADO NAS COZINHAS INDUSTRIAIS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A COCÇÃO DE ALIMENTOS;##3 - NORMALIZAÇÃO:#3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR12 NO QUE FOR APLICÁVEL;##4 - CARACTERÍSTICAS:#4.1 - CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL À GÁS;#4.2 - MODELO PARA USO EM BANCADA;#4.3 - CHAPA SUPERIOR LISA COM ESPESSURA MÍNIMA DE 12 MILÍMETROS;#4.4 - CHAPA EQUIPADA COM CALHA E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA E RESÍDUOS;#4.5 - GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS E CHAMINÉ PARA SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO;#4.6 - DUAS ZONAS DE AQUECIMENTO, COM CONTROLES INDEPENDENTES;#4.7 - A CHAPA DEVE POSSUIR ESTRUTURA VEDADA QUE IMPEÇA A PENETRAÇÃO DE#ALIMENTOS, GORDURA, ÁGUA, ETC NA PARTE INTERNA DO EQUIPAMENTO;#4.8 - PAINEL FRONTAL COM MANÍPULOS;#4.9 - INDICAÇÃO DE REGULAGEM DE CHAMA: ALTA E BAIXA;#4.10 - ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES ATRAVÉS DE PILOTO ACIONADO POR IGNITOR, POR FAÍSCA PIEZO COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA OU POR TUBO ACENDEDOR;#4.11 - SENSOR CONTRA FALTA DE CHAMA;#4.12 - PÉS NIVELADORES PARA AJUSTE DE ALTURA;#4.13 - AQUECIMENTO À GÁS POR MEIO DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES#MULTITUBULARES;#4.14 - DIMENSÕES APROXIMADAS:#4.14.1 - LARGURA: 800MM;#4.14.2 - PROFUNDIDADE: 700MM#4.14.3 - ALTURA: 300 MM;##5 - ACABAMENTO:#5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;#5.2 - CHAMINÉ COM GRELHA EM FERRO FUNDIDO;#5.3 - PAINEL FRONTAL E LATERAL EM AÇO INOX 304;#5.4 - QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO INOX OU AÇO CARBONO ESMALTADO;#5.5 - SOLDA SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;#5.6 - OS PARAFUSOS, PORCAS E ARRUELAS DEVEM SER DE AÇO INOXIDÁVEL E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS QUE NÃO FAVOREÇAM INCRUSTAÇÕES E PERMITAM A FÁCIL LIMPEZA;#5.7 - NÃO DEVE APRESENTAR REBARBAS OU SUPERFÍCIES CORTANTES NAS CHAPAS OU QUALQUER PARTE DO EQUIPAMENTO;#5.8 - CALHA E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA E RESÍDUOS EM AÇO INOX 304;#5.9 - CHAPA SUPERIOR EM AÇO LIGA SAE 1020;##6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:#6.1 - DEVERÁ ACOMPANHAR NA ENTREGA:#6.1.1 - MANUAL TÉCNICO DO EQUIPAMENTO;##7 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:#7.1 - REALIZAR SEM ÔNUS PARA O SENAI, A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO LOCAL INDICADO PELO SENAI;#7.2 - COLOCAR EM OPERAÇÃO, OBSERVANDO SEU FUNCIONAMENTO;##8 - ENTREGA TÉCNICA:#8.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:#8.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NO EQUIPAMENTO;#8.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A

OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO;#8.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;##9 - GARANTIA:#9.1 - 12 MESES."

CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL GÁS GLP (ANEXO)

ID Produto: 7001568 Descrição: FOGÃO INDL. GÁS GLP 4 BOCAS INOX C/FORNO

"1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:#1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE/FORNECEDOR, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;##2 - OBJETIVO:#2.1 - UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA E COZINHAS INDUSTRIAIS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A COCÇÃO DE ALIMENTOS;##3 - NORMALIZAÇÃO:#3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR12 NO QUE FOR APLICÁVEL;#

#4 -

CARACTERÍSTICAS:#4.1 - POSSUIR QUATRO QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO DE 5,5 KW CADA QUEIMADOR;#4.2 - GRELHAS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 300 X 300 A 400 X 400 MILÍMETROS;#4.3 - MANÍPULOS INDIVIDUAIS PARA AJUSTE DE CHAMA COM INDICAÇÃO PARA CHAMA ALTA OU BAIXA;#4.4 - POSSUIR PÉS COM NIVELADORES DE ALTURA;#4.5 - FOGÃO PARA USO ENCOSTADO EM PAREDE, COM MANÍPULOS EM UM ÚNICO LADO;#4.6 - DISTRIBUIDOR DE GÁS EM AÇO DE NO MÍNIMO 0,5 POLEGADA, PARA PERMITIR QUE TENHA VAZÃO ADEQUADA PARA TODAS AS BOCAS FUNCIONANDO SIMULTANEAMENTE;#4.7 - DIMENSÕES APROXIMADAS DO FOGÃO EM CENTÍMETROS: 80 X 70 X 80 (LXPXA);#4.8 - FOGÃO PARA FUNCIONAMENTO A BAIXA PRESSÃO;#4.9 - DOTADO DE SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA NAS QUATRO BOCAS DO FOGÃO;#4.10 - FORNO ACLOPADO EM SUA BASE INFERIOR;#4.10.1 - DEVE PERMITIR A SELEÇÃO DE TEMPERATURA INTERNA DO FORNO;#4.10.2 - BANDEJA INFERIOR EM FERRO FUNDIDO PARA PROTEÇÃO DOS QUEIMADORES;#4.10.3 - DOTADO DE PELO MENOS DOIS PARES DE TRILHOS PARA SUPORTE DA GRADE INTERNA;#4.10.4 - DEVE POSSUIR PUXADOR FRONTAL PARA TAMPA DO FORNO;#4.10.5 - DOTADO DE SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA NO FORNO;#4.10.6 - ACENDIMENTO AUTOMÁTICO PARA O FORNO;#4.10.7 - DOTADO DE ISOLAMENTO TÉRMICO APROPRIADO;#4.10.7.1 - O MATERIAL DO ISOLAMENTO TÉRMICO DEVE SER ISENTO DE AMIANTO;##5 - COMPONENTES/ACESSÓRIOS:#5.1 - 01

(UMA) GRADE INTERNA MÓVEL PARA O FORNO;##6 - ACABAMENTO:#6.1 - ESTRUTURA EM AÇO INOX 304 ESCOVADO;#6.2 - PÉS EM POLIAMIDA 6.0 NYLON OU INOX;#6.3 - GRELHAS DOS QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO;#6.4 - PUXADOR DO FORNO EM MATERIAL ISOLANTE;#6.5 - FORNO COM REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL;#6.6 - SOLDA SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;#6.7 - PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX;#6.8 - GAMBIARRA CROMADA OU NIQUELADA;#6.9 - OS PARAFUSOS, PORCAS E ARRUELAS DEVEM SER DE AÇO INOXIDÁVEL E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS QUE NÃO FAVOREÇAM INCRUSTAÇÕES;#6.10 - NÃO DEVE APRESENTAR REBARBAS OU SUPERFÍCIES CORTANTES EM QUALQUER PARTE DO EQUIPAMENTO;#6.11 - GRADE INTERNA DO FORNO EM AÇO INOX OU AÇO CROMADO;##7 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:#7.1 - DEVERÁ ACOMPANHAR NA ENTREGA:#7.1.1 - MANUAL TÉCNICO DO EQUIPAMENTO;##8 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:#8.1 - REALIZAR SEM ÔNUS PARA O SENAI, A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO LOCAL INDICADO PELO SENAI;#8.2 - COLOCAR EM USO, OBSERVANDO SEU FUNCIONAMENTO;##9 - ENTREGA TÉCNICA:#9.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:#9.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NO EQUIPAMENTO;#9.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO;#9.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;##10 - GARANTIA:#10.1 - 12 MESES."

FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS GLP COM 4 BOCAS INOXIDÁVEL COM FORNO (ANEXO)

ID Produto: 7000843 Descrição: FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS AÇO INOX

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
1.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
1.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;

1.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
1.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

2 - CARACTERÍSTICAS:
2.1 - FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS COM 6 BOCAS;
2.2 - CONSTRUÍDO EM AÇO INOX 304 - LIGA 18.8 COM ESTRUTURA EXTRA REFORÇADA EM AÇO INOX;
2.3 - QUADRO SUPERIOR E PÉS EM CHAPA DE AÇO INOX-304, LIGA 18,8;
2.4 - PÉS COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 150MM NYLON;
2.5 - DOTADO DE SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA;
2.6 - QUEIMADORES DUPLOS DE FERRO FUNDIDO DE ALTO RENDIMENTO - 6500 KCAL, COMPOSTO POR 01 COROA E 01 CACHIMBO;
2.7 - GRELHAS DE 400MM X 400MM TIPO RADIANTES EM FERRO FUNDIDO, CADA UMA DELAS, COM OITO "DEDOS", PARA PREVENIR A QUEDA DE RECIPIENTES DE MENOR TAMANHO;
2.8 - BANDEJA COLETORA DE RESÍDUO EM AÇO INOX 304 - LIGA 18.8 - INDIVIDUAL POR BOCA;
2.9 - PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX 304 - LIGA 18.8 COM MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAIS EM CADA LADO;
2.10 - MANÍPULOS EM BAQUELITE DEVIDAMENTE POSICIONADOS, AJUSTADO AO EQUIPAMENTO, INDIVIDUAIS PARA COROA E CACHIMBO PARA AJUSTE GRADUAL DE CHAMA;
2.11 - INDICAÇÃO ATRAVÉS DE SÍMBOLO PARA: DESLIGADO, FOGO BAIXO OU ALTO POR MEIO EXCLUSIVO DE GRAVAÇÃO A LASER, RESPEITANDO AS INDICAÇÕES DOS MANÍPULOS;
2.12 - ALIMENTAÇÃO DE GÁS ATRAVÉS DE TUBOS SEM COSTURA;
2.13 - COLETOR DISTRIBUIDOR DE GÁS EM AÇO DE 1 1\4 POLEGADAS;
2.14 - PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO INOX 304 - LIGA 18.8, FIXADA A 50 MM DO PISO;
2.15 - DIMENSÕES:
2.15.1 - LARGURA: 1600MM;
2.15.2 - PROFUNDIDADE: 1100MM;
2.15.3 - ALTURA: 900MM.

3 - ACESSÓRIOS:

3.1 - 02 UNIDADES DE CHAPA BIFETEIRA AVULSA SENDO 01 LISA E 01 ESTRIADA, MEDINDO 800 MM X 400MM CADA CONSTRUÍDA EM FERRO FUNDIDO, COM ALÇAS E CANALETA NA BORDA PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDO;

3.2 - MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO À ESTRUTURA FÍSICA (VÁLVULAS, FLEXÍVEIS,REGULADOR DA PRESSÃO DO GÁS, ENTRE OUTROS).

4 - ACABAMENTO:

4.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;

4.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;

4.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS;

4.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;

4.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC. DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8;

4.6 - TODOS ITENS FABRICADOS EM FERRO FUNDIDO (EXCETO CHAPA BIFETEIRA) DEVEM RECEBER ACABAMENTO EM PINTURA COM TINTA TERMORESISTENTE.

5 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

5.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO: MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

6 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:

6.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

7 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:

7.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

8 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

8.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.

9 - GARANTIA:

9.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;

9.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE

RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

10 - REFERÊNCIAS:
10.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS COM 6 BOCAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM FORNO (ANEXO)

ID Produto: 7002954 Descrição: FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL C/2 PORTAS

1 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM NR 10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO;
1.3 - COMPROVAÇÃO DE TESTES REALIZADOS EM LABORATÓRIO GARANTINDO A EFICIÊNCIA TÉRMICA DO EQUIPAMENTO CONFORME SOLICITADO NO ITEM 3.13.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - FREEZER INDUSTRIAL EM AÇO INOX 02 PORTAS VERTICAL;

3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18,8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;

3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE E SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;

3.4 - 02 PORTAS, COM VEDAÇÃO POR MEIO DE GAXETAS DE BORRACHAS INTEGRAS E SANFONADAS OU MAGNÉTICAS COM IMÃ PARA PERFEITA VEDAÇÃO JUNTO AO BATENTE;

3.5 – DOBRADIÇAS: EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8 COM MOLAS DE CONTROLE, QUE POSSIBILITEM O ESCALONAMENTO DE ABERTURA DA PORTA EM 45º GRAUS E ABERTURA TOTAL DA PORTA EM 90º GRAUS;

3.6 - PUXADORES EMBUTIDOS EM POLIPROPILENO ANATÔMICOS NA COR PRETA;

3.7 - GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS PERMITINDO SUA REGULAGEM, CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8,

3.8 - CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS DE AÇO INOX AISI-304 LIGA 18.8 COM NO MÍNIMO 8 TRILHOS;

3.9 - PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA CONFECCIONADAS EM NYLON COM 150MM DE ALTURA;

3.10 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE AR FORÇADO;

3.11 – FROST FREE – EVAPORAÇÃO AUTOMÁTICA DE ÁGUA DE DEGELO (DISPENSA PONTO DE DRENO);

3.12 – DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE TEMPERATURA E ARREFECIMENTO RÁPIDO EM QUAISQUER CONDIÇÕES;

3.13 - TEMPERATURA DE TRABALHO: NO MÍNIMO -18 GRAUS CELSIUS, EM TODO OS PONTOS DO EQUIPAMENTO;

3.14 – O EQUIPAMENTO DEVERÁ MANTER A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -18 GRAUS CELSIUS MESMO EM AMBIENTES COM TEMPERATURAS EXTERNAS IGUAL OU SUPERIORES A +40 GRAUS CELSIUS;

3.15 – CONTROLE DE TEMPERATURA POR MEIO DE TERMOCONTROLADOR DIGITAL, DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, INSTALADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO, COM AJUSTES PRECISOS DE TEMPERATURA;

3.16 - CHAVE COMUTADORA LIGA\DESLIGA E SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO;

3.17 – ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE E ESPESSURA MÍNIMA DE 75MM;

3.18 - VOLUME INTERNO APROXIMADO: 540 LITROS;
3.19 - CAPACIDADE: GN 1/1;
3.20 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;
3.21 - INDICAÇÃO DA VOLTAGEM NO FIO DE ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, COMPRIMENTO MÍNIMO DO FIO 3,0 METROS;
3.22 – UNIDADE COMPRESSORA HERMÉTICA;
3.23 – MOTOR SILENCIOSO COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO;
3.24 - POTÊNCIA: 800 A 1000W;
3.25 - GÁS ECOLÓGICO;
3.26 - DIMENSÕES APROXIMADAS:
3.26.1 - LARGURA: 670MM;
3.26.2 - PROFUNDIDADE: 850MM;
3.26.3 - ALTURA: 2020MM.

4 - ACESSÓRIOS:
4.1 - 04 GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, SEM REBARBAS.

5 - ACABAMENTO:
5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;
5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;
5.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS;
5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;
5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC., DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:
6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO, O MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:
7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:

8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:
9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:
10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;
10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;
10.3 - A EMPRESA DEVERÁ TER REDE CREDENCIADA PARA MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ATÉ 50 KM DISTANTE DA UNIDADE DO SESI-SP REQUISITANTE.

11 - REFERÊNCIAS:
11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

ID Produto: 7002958 Descrição: PASS THROUGH 2 PORTAS VERTICAL REFRIG.

1 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NR 10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO;
1.3 - COMPROVAÇÃO DE TESTES REALIZADOS EM LABORATÓRIO GARANTINDO A EFICIÊNCIA TÉRMICA DO EQUIPAMENTO CONFORME SOLICITADO NO ITEM 3.20.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA

PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:
3.1 - PASS THROUGH 02 PORTAS VERTICAL REFRIGERADO;
3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;
3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE E SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;
3.4 - DOTADO DE SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE AR FORÇADO;
3.5 - EVAPORAÇÃO AUTOMÁTICA DE ÁGUA DE DEGELO – SISTEMA FROST (DISPENSA PONTO DE DRENO);
3.6 - DOTADO DE EVAPORADOR CONTRUÍDO EM TUBOS DE COBRE ELETROLÍTICO COM ALETAS DE ALUMÍNIO;
3.7 - PAINEL ELÉTRICO BLINDADO QUE PROTEGE CONTRA UMIDADE;
3.8 - DOTADO DE ISOLAMENTO TÉRMICO EM ESPUMA DE POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE COM 55MM DE ESPESSURA, EXPANDIDA;
3.9 - DOTADO DE TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA CONTROLE DE TEMPERATURA;
3.10 - DOTADO DE DISPLAY DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO COM CONTROLE PRECISO DE TEMPERATURA (INSTALADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO);
3.11 - DOTADO DE CHAVE COMUTADORA LIGA /DESLIGA COM LÂMPADA PILOTO DE SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO;
3.12 - DOTADO DE PÉS COM 4 RODÍZIOS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 DE 05 POLEGADAS DE DIÂMETRO, SENDO TODOS GIRATÓRIOS COM TRAVAS;
3.13 - DOTADO DE 02 PORTAS INTEIRIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8;
3.14 - PORTAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E AUTOMÁTICO, PUXADORES EM ALAVANCA E DOBRADIÇAS EM AÇO INOX-304, LIGA 18.8 COM MOLAS

DE CONTROLE QUE POSSIBILITEM O ESCALONAMENTO DA ABERTURA DA PORTA EM 45º GRAUS E ABERTURA TOTAL DA PORTA EM 90º GRAUS;

3.15 – QUANTIDADE DE PORTAS: 02 (SENDO UMA FRONTAL E OUTRA POSTERIOR);

3.16 - PUXADORES EMBUTIDOS EM POLIPROPILENO ANATÔMICOS NA COR PRETA;

3.17 - SISTEMA DE VEDAÇÃO DAS PORTAS POR MEIO DE GAXETAS DE BORRACHAS INTEGRAS E SANFONADAS OU MAGNÉTICAS COM IMÃ PARA PERFEITA VEDAÇÃO JUNTO AO BATENTE, FIXADAS SEM REBITES PARA FÁCIL REPOSIÇÃO SEM USO DE FERRAMENTAS;

3.18 - DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA TIPO HERMÉTICA DE 1/2 HP;

3.19 - DOTADO DE CANTONEIRAS DE AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER GN 1/1;

3.20 - TEMPERATURA DE TRABALHO: 0 À + 4 GRAUS CELSIUS, EM TODOS OS PONTOS DO EQUIPAMENTO;

3.21 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ MANTER A TEMPERATURA DE 0 A +4 GRAUS CELSIUS MESMO EM AMBIENTES COM TEMPERATURAS EXTERNAS IGUAL OU SUPERIORES A +40 GRAUS CELSIUS;

3.22 - PESO: 130KG;

3.23 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS - MONOFÁSICO;

3.24 - INDICAÇÃO DA VOLTAGEM NO FIO DE ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, COMPRIMENTO MÍNIMO DO FIO 3,0 METROS;

3.25 - CAPACIDADE (VOLUME INTERNO): 540 LITROS;

3.26 - POTÊNCIA: 500 A 600W;

3.27 - DIMENSÕES:

3.27.1 - LARGURA: 700MM;

3.27.2 - PROFUNDIDADE: 800MM;

3.27.3 - ALTURA: 2100MM;

4 - ACESSÓRIOS:

4.1 - OS ACESSÓRIOS DEVERÃO ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO;

4.2 - CONTER 05 GNS 1/1 65MM EM AÇO INOX AISI-304 COM ALÇAS RETRÁTEIS E TAMPA;

5 - ACABAMENTO:

5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;

5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;

5.3 - PROCESSO DE CORTE À LASER SEM REBARBAS, INCLUSIVE NAS CUBAS E

TAMPAS;

5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;

5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC., DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO, O MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:

7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:

8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:

10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;

10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

11 - REFERÊNCIAS:

11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

7002955 - REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS

1 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NR 10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO;
1.3 - COMPROVAÇÃO DE TESTES REALIZADOS EM LABORATÓRIO GARANTINDO A EFICIÊNCIA TÉRMICA DO EQUIPAMENTO CONFORME SOLICITADO NO ITEM 3.13.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:
3.1 - REFRIGERADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX VERTICAL 02 PORTAS;
3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;
3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE E SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;
3.4 - 02 PORTAS, COM VEDAÇÃO POR MEIO DE GAXETAS DE BORRACHAS INTEGRAS E SANFONADAS OU MAGNÉTICAS COM IMÃ PARA PERFEITA VEDAÇÃO JUNTO AO BATENTE;
3.5 - DOBRADIÇAS: EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 COM MOLAS DE CONTROLE, QUE POSSIBILITEM O ESCALONAMENTO DE ABERTURA DA PORTA EM 45º GRAUS E ABERTURA TOTAL DA PORTA EM 90º GRAUS;

3.6 - PUXADORES EMBUTIDOS EM POLIPROPILENO ANATÔMICOS NA COR PRETA;
3.7 - GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS PERMITINDO SUA REGULAGEM, CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8;
3.8 - CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS DE AÇO INOX AISI-304 LIGA 18.8 COM NO MÍNIMO 8 TRILHOS;
3.9 - PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA CONFECCIONADAS EM NYLON COM 150MM DE ALTURA;
3.10 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE AR FORÇADO;
3.11 - FROST FREE - EVAPORAÇÃO AUTOMÁTICA DE ÁGUA DE DEGELO (DISPENSA PONTO DE DRENO);
3.12 - DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE TEMPERATURA E ARREFECIMENTO RÁPIDO EM QUAISQUER CONDIÇÕES;
3.13 - TEMPERATURA DE TRABALHO: 0 A +6 GRAUS CELSIUS, EM TODOS OS PONTOS DO EQUIPAMENTO;
3.14 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ MANTER A TEMPERATURA DE 0 A +6 GRAUS CELSIUS MESMO EM AMBIENTES COM TEMPERATURAS EXTERNAS IGUAL OU SUPERIORES A +40 GRAUS CELSIUS;
3.15 - CONTROLE DE TEMPERATURA POR MEIO DE TERMO CONTROLADOR DIGITAL, DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, INSTALADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO, COM AJUSTES PRECISOS DE TEMPERATURA;
3.16 - CHAVE COMUTADORA LIGA /DESLIGA E SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO;
3.17 - ISOLAMENTO TÉRMICO EM ESPUMA DE POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE COM 55MM DE ESPESSURA, EXPANDIDA;
3.18 - VOLUME INTERNO APROXIMADO: 560 LITROS;
3.19 - CAPACIDADE: GN 1/1;
3.20 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;
3.21 - INDICAÇÃO DA VOLTAGEM NO FIO DE ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, COMPRIMENTO MÍNIMO DO FIO 3,0 METROS;
3.22 - UNIDADE COMPRESSORA HERMÉTICA;
3.23 - MOTOR SILENCIOSO COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO;
3.24 - POTÊNCIA: 700 A 800W;
3.25 - GÁS ECOLÓGICO;
3.26 - DIMENSÕES APROXIMADAS DO REFRIGERADOR:
3.26.1 - LARGURA: 750MM;
3.26.2 - PROFUNDIDADE: 700MM;

3.26.3 - ALTURA: 2000MM;
3.27 - DIMENSÕES APROXIMADAS DAS PORTAS DO REFRIGERADOR:
3.27.1 - LARGURA: 550MM;
3.27.2 - ALTURA: 750MM.

4 - ACESSÓRIOS:
4.1 - 04 GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, SEM REBARBAS.

5 - ACABAMENTO:
5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;
5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;
5.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS;
5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;
5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC., DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:
6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO, O MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:
7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:
8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:
9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:
10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;
10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE

RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

11 - REFERÊNCIAS:
11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

ID Produto: 7002956 Descrição: REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS

7002956 - REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS

1 - NORMATIZAÇÃO:
1.1 - AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS DO EQUIPAMENTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NR 10;
1.2 - CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDO PELO INMETRO;
1.3 - COMPROVAÇÃO DE TESTES REALIZADOS EM LABORATÓRIO GARANTINDO A EFICIÊNCIA TÉRMICA DO EQUIPAMENTO CONFORME SOLICITADO NO ITEM 3.13.

2 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO TÉCNICO:
2.1 - O FORNECEDOR / FABRICANTE DEVERÁ FORNECER UM EQUIPAMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA (AMOSTRA). A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA POR UM TÉCNICO DO SESI, QUE VERIFICARÁ O ATENDIMENTO DA ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA. A AMOSTRA SERÁ IDENTIFICADA COM ASSINATURA DO TÉCNICO DO SESI E O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER MANTIDO COM A IDENTIFICAÇÃO ATÉ A FINALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE TODO O LOTE. SOMENTE APÓS A APROVAÇÃO DO EQUIPAMENTO VISTORIADO O FORNECEDOR / FABRICANTE PODERÁ PRODUZIR OS DEMAIS EQUIPAMENTOS SOLICITADOS;
2.2 - O TÉCNICO DO SESI DEVERÁ INDICAR AO FORNECEDOR / FABRICANTE A UNIDADE DO SESI ONDE A VISTORIA PRÉVIA SERÁ REALIZADA;
2.3 - NAS VISTORIAS, TODOS EQUIPAMENTOS SERÃO ANALISADOS, SENDO ASSIM, OS MESMOS NÃO DEVERÃO ESTAR EMBALADOS;
2.4 - A QUALQUER MOMENTO O SESI-SP PODERÁ SOLICITAR FOTOS, EVIDÊNCIAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS.

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - REFRIGERADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX VERTICAL 04 PORTAS;

3.2 - CONFECCIONADO INTERNO E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, COM ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,5MM;

3.3 - SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA DO EQUIPAMENTO SEM SOLDA, SEM DOBRAS, SEM VINCO, SEM RUGOSIDADE E SEM FRESTAS QUE COMPROMETAM A HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DO MESMO;

3.4 - 04 PORTAS, COM VEDAÇÃO POR MEIO DE GAXETAS DE BORRACHAS INTEGRAS E SANFONADAS OU MAGNÉTICAS COM IMÃ PARA PERFEITA VEDAÇÃO JUNTO AO BATENTE;

3.5 - DOBRADIÇAS: EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8 COM MOLAS DE CONTROLE, QUE POSSIBILITEM O ESCALONAMENTO DE ABERTURA DA PORTA EM 45º GRAUS E ABERTURA TOTAL DA PORTA EM 90º GRAUS;

3.6 - PUXADORES EMBUTIDOS EM POLIPROPILENO ANATÔMICOS NA COR PRETA;

3.7 - GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS PERMITINDO SUA REGULAGEM, CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8;

3.8 - CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS DE AÇO INOX AISI-304 LIGA 18.8 COM NO MÍNIMO 16 TRILHOS;

3.9 - PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA CONFECCIONADAS EM NYLON COM 150MM DE ALTURA;

3.10 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE AR FORÇADO;

3.11 - FROST FREE - EVAPORAÇÃO AUTOMÁTICA DE ÁGUA DE DEGELO (DISPENSA PONTO DE DRENO);

3.12 - DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE TEMPERATURA E ARREFECIMENTO RÁPIDO EM QUAISQUER CONDIÇÕES;

3.13 - TEMPERATURA DE TRABALHO: 0 A +6 GRAUS CELSIUS, EM TODOS OS PONTOS DO EQUIPAMENTO;

3.14 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ MANTER A TEMPERATURA DE 0 A +6 GRAUS CELSIUS MESMO EM AMBIENTES COM TEMPERATURAS EXTERNAS IGUAL OU SUPERIORES A +40 GRAUS CELSIUS;

3.15 - CONTROLE DE TEMPERATURA POR MEIO DE TERMO CONTROLADOR DIGITAL, DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, INSTALADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO, COM AJUSTES PRECISOS DE TEMPERATURA;

3.16 - CHAVE COMUTADORA LIGA /DESLIGA E SINALIZAÇÃO PARA EQUIPAMENTO LIGADO;

3.17 - ISOLAMENTO TÉRMICO EM ESPUMA DE POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE COM

55MM DE ESPESSURA, EXPANDIDA;

3.18 - VOLUME INTERNO APROXIMADO: 1260 LITROS;

3.19 - CAPACIDADE: GN 1/1;

3.20 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;

3.21 - INDICAÇÃO DA VOLTAGEM NO FIO DE ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, COMPRIMENTO MÍNIMO DO FIO 3,0 METROS;

3.22 - UNIDADE COMPRESSORA HERMÉTICA;

3.23 - MOTOR SILENCIOSO COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO;

3.24 - POTÊNCIA: 1000 A 1200W

3.25 - GÁS ECOLÓGICO;

3.26 - DIMENSÕES APROXIMADAS DO REFRIGERADOR:

3.26.1 - LARGURA: 1400MM;

3.26.2 - PROFUNDIDADE: 850MM;

3.26.3 - ALTURA: 2100MM;

3.27 - DIMENSÕES APROXIMADAS DAS PORTAS DO REFRIGERADOR:

3.27.1 - LARGURA: 550MM;

3.27.2 - ALTURA: 750MM.

4 - ACESSÓRIOS:

4.1 - 08 GRADES INTERNAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS A DIVERSAS ALTURAS CONSTRUÍDAS EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8, SEM REBARBAS.

5 - ACABAMENTO:

5.1 - ACABAMENTO ESCOVADO;

5.2 - SOLDA TIG SEM OCORRÊNCIA DE POROS OU FALHAS;

5.3 - PROCESSO DE CORTE A LASER SEM REBARBAS;

5.4 - CANTOS ARREDONDADOS QUE NÃO ACUMULEM SUJIDADES;

5.5 - TODAS AS PEÇAS UTILIZADAS PARA ACABAMENTO COMO: PARAFUSOS, PORCAS, ETC., DEVEM SER EM AÇO INOX AISI-304, LIGA 18.8.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - DEVERÃO SER ENTREGUE JUNTO COM O EQUIPAMENTO, O MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO.

7 - TIPO DE EMBALAGEM E TRANSPORTE:

7.1 - A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO EQUIPAMENTO DURANTE O TRANSPORTE.

8 - QUANTIDADE POR EMBALAGEM:

8.1 - DEVERÁ CONTER UM EQUIPAMENTO POR EMBALAGEM.

9 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

9.1 - O EQUIPAMENTO DEVERÁ VIR MONTADO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.

10 - GARANTIA:

10.1 - 12 MESES, PRAZO CONSIDERADO A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E INSTALAÇÃO DE CADA EQUIPAMENTO;

10.2 - A GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SESI-SP;

11 - REFERÊNCIAS:

11.1 - COZIL, ELVI, MACON OU SIMILAR.

RELAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA

UNIDADE: CAT - VOTORANTIM **MUNICÍPIO: VOTORANTIM - SP** **CEP: 18110-380**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0009.0001	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CAT - SOROCABA **MUNICÍPIO: SOROCABA - SP** **CEP: 18040-350**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001.0001	7002957	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.	PC	2,000

UNIDADE: CAT - SANTO ANDRÉ **MUNICÍPIO: SANTO ANDRÉ - SP** **CEP: 09210-550**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0002.0001	7000845	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO	PC	1,000

UNIDADE: CAT - OURINHOS **MUNICÍPIO: OURINHOS - SP** **CEP: 19910-075**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CAT - CUBATÃO **MUNICÍPIO: CUBATÃO - SP** **CEP: 11533-360**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0006.0002	7002954	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CAT - VILA LEOPOLDINA **MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP** **CEP: 05303-902**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001.0001	7002957	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.	PC	1,000
0002.0001	7000845	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO	PC	1,000
0005.0002	7000843	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS AÇO INOX	UN	1,000
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 400 - SÃO ROQUE **MUNICÍPIO: SÃO ROQUE - SP** **CEP: 18132-350**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 255 - S.R.P. QUATRO **MUNICÍPIO: SANTA RITA DO PASSA QUATRO - SP** **CEP: 13670-000**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0005.0002	7000843	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS AÇO INOX	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 110 - BEBEDOURO **MUNICÍPIO: BEBEDOURO - SP** **CEP: 14706-141**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001.0001	7002957	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.	PC	1,000
0002.0001	7000845	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO	PC	1,000

UNIDADE: CE Nº 101 - AMERICANA **MUNICÍPIO: AMERICANA - SP** **CEP: 13467-672**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0007.0001	7002958	PASS THROUGH 2 PORTAS VERTICAL REFRIG.	PC	1,000

UNIDADE: CE Nº 399 - ITAPEVA **MUNICÍPIO: ITAPEVA - SP** **CEP: 18410-480**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0009.0001	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 390 - PIRASSUNUNGA **MUNICÍPIO: PIRASSUNUNGA - SP** **CEP: 13634-214**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 210 - ITAPIRA **MUNICÍPIO: ITAPIRA - SP** **CEP: 13971-023**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 357 - MOCOCA **MUNICÍPIO: MOCOCA - SP** **CEP: 13736-334**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0007.0001	7002958	PASS THROUGH 2 PORTAS VERTICAL REFRIG.	PC	1,000

UNIDADE: CE Nº 208 - LEME **MUNICÍPIO: LEME - SP** **CEP: 13614-086**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 356 - AMPARO **MUNICÍPIO: AMPARO - SP** **CEP: 13905-651**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001.0001	7002957	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 CUBAS - REFRIG.	PC	1,000

0002.0001	7000845	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 5 CUBAS - TÉRMICO	PC	1,000
0006.0002	7002954	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CAT - ARAÇATUBA **MUNICÍPIO: ARAÇATUBA - SP** **CEP: 16072-530**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CE Nº 435 - VOTUPORANGA **MUNICÍPIO: VOTUPORANGA - SP** **CEP: 15501-065**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0001	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000
0009.0001	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-1.12 SANTO AMARO **MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP** **CEP: 04752-000**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0004.0001	7001568	FOGÃO INDL. GÁS GLP 4 BOCAS INOX C/FORNO	UN	2,000
0006.0001	7002954	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-5.09 CAMPINAS **MUNICÍPIO: CAMPINAS - SP** **CEP: 13041-670**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0009.0002	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-1.16 SÃO BERNARDO DO CAMPO **MUNICÍPIO: SÃO BERNARDO DO CAMPO - SP** **CEP: 09861-000**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008.0002	7002955	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/2 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-8.50 VOTUPORANGA **MUNICÍPIO: VOTUPORANGA - SP** **CEP: 15501-280**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0004.0001	7001568	FOGÃO INDL. GÁS GLP 4 BOCAS INOX C/FORNO	UN	1,000
0009.0002	7002956	REFRIGERADOR INOX INDUSTRIAL C/4 PORTAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-1.34 SÃO CAETANO DO SUL **MUNICÍPIO: SÃO CAETANO DO SUL - SP** **CEP: 09510-200**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0003.0001	7001260	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL GÁS GLP	UN	1,000
0003.0001	7001260	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL GÁS GLP	UN	1,000
0004.0001	7001568	FOGÃO INDL. GÁS GLP 4 BOCAS INOX C/FORNO	UN	1,000

0005.0001	7000843	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS AÇO INOX	UN	1,000