TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência visa a contratação de empresa especializada para execução de serviços técnicos em gestão operacional automatizada combinada com manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de ar condicionado tipo VRF e sistema de exaustão e ventilação do Centro de Turismo e Lazer do SESC Atalaia.

01. DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para execução de serviços técnicos em gestão operacional automatizada combinada com manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de ar condicionado tipo VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL instalados no Bloco do Hotel/Restaurante e no Bloco da Academia e manutenção preventiva e corretiva do Sistema de exaustão e ventilação instalado no Bloco do Restaurante e Bloco Anexo/Lanchonete, incluído todos os equipamentos, rede hidráulica do ar-condicionado e acessórios, rede de dutos de ar, quadros de comando, instalações elétricas, eletrônicas e lógicas, sistema de ventilação, exaustão mecânica, grelhas, dampers, difusores, condensadores, split VRF, cassete, central de comando da climatização, demais dispositivos pertencentes ao sistema de climatização central e exaustão/ventilação, inclusive atualização tecnológica do sistema de automação dos sistemas instalados no Centro de Turismo e Lazer do SESC Atalaia, de acordo com este Termo de Referencia.

02. DA JUSTIFICATIVA:

A execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva é imprescindível para preservação e conservação do funcionamento, segurança, higiene e conforto proporcionados pelos equipamentos instalados nas edificações do Centro de Turismo e Lazer do SESC Atalaia, visando o aumento da qualidade do ar e confiabilidade operacional do sistema em questão.

Este serviço é necessário para o bom funcionamento do Hotel/Restaurante/Academia, posto que o sistema climatização e exaustão/ventilação oferecem aos usuários e colaboradores condições ambientais adequadas. Sem uma climatização adequada, a saúde dos usuários e colaboradores pode ser atingida de forma danosa. A conservação e operação dos equipamentos eletrônicos sensíveis também poderão ser afetados, logo o rendimento ficará bastante prejudicado.

Temos também, a alta agressividade da maresia onde a unidade está localizada, tempo de utilização dos equipamentos e novas instruções recebidas, onde os equipamentos tem que ter uma limpeza mais delicada e de forma rotineira.

Para tanto, a conservação e manutenção de todos os equipamentos do sistema de climatização, exaustão/ventilação devem ser feita de forma preventiva e corretiva, sem interrupção, para preservar e conservar todo o parque de equipamentos, instalações e dispositivos instalados, patrimônio que merece cuidados especiais pela sua complexidade, valor e importância funcional.

03. DO LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

Centro de Turismo e Lazer do SESC Atalaia, localizado na AV. SANTOS DUMONT, 543, ATALAIA, ARACAJU/SE.

04. DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

Os serviços deverão ser executados de segunda a sexta-feira, no horário das 07:00h às 17:00h.

Em caso de necessidade de efetuar intervenções preventivas ou corretivas fora do horário acima indicado, inclusive aos sábados e/ou domingos e feriados, por necessidade de parada do sistema por um tempo maior ou por qualquer motivo pertinente, tais procedimentos deverão ser comunicados à Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para a devida análise de implicações e autorização.

A Contratada deverá disponibilizar sistema de plantão para chamados de emergência fora do horário normal, em dias úteis e fins de semana/feriados, com prazo máximo de atendimento em até 04 (quatro) horas.

05. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Certidões de Registro e de Regularidade, emitidas pelo CREA, nas quais constem a compatibilidade entre a atividade regular da empresa e o objeto da Licitação, bem como as quitações da anuidade do período em curso, relativas à empresa e aos seus responsáveis técnicos. Serão aceitas também as certidões do CREA que reunirem as informações requeridas da empresa e dos responsáveis técnicos.

Prova de capacidade técnica constituída por, no mínimo um atestado, emitido por organização pública ou privada, para a qual a empresa e/ou engenheiro responsável técnico tenha executado os seguintes serviços:

- Execução de serviços de manutenção preventiva e corretiva em sistema de climatização tipo VRF inclusive programação e gestão operacional do seu sistema de automação, composto de unidades condensadoras a ar externas, conjunto de unidades evaporadoras internas tipo Split, Cassete, Sistema de renovação de ar com ventiladores/exaustores.

O atestado deverá ser devidamente registrado no CREA acompanhado da sua respectiva ART.

OBSERVAÇÃO: A empresa deverá apresentar documentação do fabricante dos equipamentos de ar condicionados de que é credenciada junto ao fabricante para realizar manutenção nos equipamentos.

06. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Os serviços objeto deste Termo de Referência são a gestão operacional automatizada combinada com manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de ar condicionado tipo

prioridade, visto se tratar de um hotel onde os equipamentos não devem ficar sem funcionar;

- O serviço de manutenção corretiva nos equipamentos relacionados neste Termo de Referência deverá ser registrado em formulário específico (FICHA DE MANUTENÇÃO CORRETIVA) elaborado pela CONTRATADA com o aval da CONTRATANTE;
- A FICHA DE MANUTENÇÃO CORRETIVA deverá contemplar todos os modos de falha previstos para o equipamento, minimizando o uso da escrita, a qual deverá conter assinatura do colaborador do SESC responsável pelo equipamento e entregue ao Gestor do contrato após a realização dos serviços;
- Os serviços de manutenção corretiva deverão ser acompanhados pelo Chefe de Manutenção da Unidade Operacional do SESC/SE.

07. DA ESPECÍFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:

A especificação técnica destina-se a orientar a execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos. Os serviços foram divididos em 02 (dois) lotes, conforme relacionados abaixo.

07.01. LOTE 01: SISTEMAS DE AR CONDICIONADO TIPO VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL, INSTALADOS NO BLOCO DO HOTEL/RESTAURANTE E NO BLOCO DA ACADEMIA.

A manutenção deste sistema englobará todo o sistema mecânico, elétrico, eletrônico, lógico, de automação (dos componentes pertinentes, incluindo hardware), de geração e conservação de frio, de redes hidráulicas e frigoríficas e seus periféricos, desde os quadros de alimentação até os equipamentos, tais como, válvulas, registros, tubulações, placas eletrônicas de controle, painéis elétricos, tubulações frigoríficas e isolamento térmico, dutos, sistema de controle e comando, inclusive aqueles componentes do sistema não especificamente descritos neste termo, mas necessário ao perfeito funcionamento do sistema em todas as suas partes.

EQUIPAMENTOS QUE COMPÕEM O SISTEMA DE AR CONDICIONADO TIPO VRF

SISTEMA AR-CONDICIONADO SESC ATALAIA			
LOCAL	QUANT.	LOCAL	DESCRIÇÃO PROJETO (MODELO)
SISTEMA 01 (LARANJA) - HOTEL - TÉRREO - ÁREA ADMINISTRATIVA			
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	COFRE / MONIT	EVAPORADORA HIWALL 2.500KCAL FXAQ25PVE [0,96HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESERVA	EVAPORADORA HIWALL 2.500KCAL FXAQ25PVE [0,96HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALA DE REUNIÃO	EVAPORADORA HIWALL 2.500KCAL FXAQ25PVE [0,96HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RECEPÇÃO	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	TESOURARIA	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	GOVERNANÇA	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]

VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL instalados no Bloco do Hotel/Restaurante e no Bloco da Academia e manutenção preventiva e corretiva do Sistema de exaustão e ventilação instalado no Bloco do Restaurante e Bloco Anexo/Lanchonete.

Todos os serviços de manutenção deverão ser efetuados por técnicos especializados, devidamente treinados, uniformizados, identificados e habilitados.

As manutenções consistem em:

PREVENTIVA: Têm por objetivo evitar a ocorrência de defeitos em todos os componentes dos sistemas, conservando-os dentro dos padrões de segurança e em perfeito estado de funcionamento, devendo ser executada a verificação de determinados pontos das instalações seguindo programa (rotina) de manutenção recomendado pelos fabricantes dos equipamentos e verificações (parciais ou totais) programadas das instalações para fins de reparos, limpeza ou reposição de componentes, visando o prolongamento da vida útil dos equipamentos e instalações.

- A empresa contratada deverá manter no local onde se encontra o equipamento, uma ficha técnica contendo a identificação do equipamento, data da visita e identificação do técnico, atualizando a ficha toda vez que a empresa contratada realizar qualquer serviço/visita. A ficha técnica será de preenchimento obrigatório;
- A despesa com a confecção da ficha técnica será de responsabilidade da empresa contratada;
- A ficha de manutenção preventiva deverá ter seu preenchimento pela empresa contratada, juntamente com a assinatura do Gestor do Contrato, validando a prestação de serviços;
- A empresa contratada deverá enviar para o Gestor do contrato (Chefe de Manutenção da Unidade do SESC/SE) a ficha de Manutenção Preventiva Mensal e Corretiva (caso exista chamado) de todos os equipamentos em que os serviços foram executados.

CORRETIVA: Têm por objetivo o restabelecimento dos componentes dos sistemas às condições ideais de funcionamento, eliminando defeitos mediante a execução de regulagens, ajustes mecânicos e eletrônicos, bem como substituição de peças, componentes e/ou acessórios que se apresentarem danificados, gastos ou defeituosos.

- Os chamados para manutenção corretiva, feitos pelo setor competente do SESC/SE à **CONTRATADA**, deverão ser atendidos quantas vezes forem necessários e o técnico deverá comparecer nas dependências da **CONTRATANTE** em um período máximo de **04** (quatro) **horas** para iniciar os serviços de manutenção;
- O término do serviço, com a disponibilidade do equipamento para uso em perfeitas condições de funcionamento no local onde está instalado, dar-se-á no prazo máximo de **06** (seis) **horas**. A partir deste prazo a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas em **Contrato**, exceto em razão de circunstâncias excepcionais (em casos de não haver consertos) o contratado emitirá Laudo Técnico;
- Os chamados para manutenção corretiva de emergência, feitos por telefone pelo setor competente da **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, deverão ter alta

PLANTA BAIXA TÉRREO	1	GERÂNCIA	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	CPD	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALA DE LEITURA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	BRINQUEDOTECA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-LARANJA	**CONDENSADORA 10HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-LARANJA	**CONDENSADORA 14HP**
SISTEMA 02 (AMARELO) - HOTEL - TÉRREO - FOYER/TURISMO/LOUÇAS/PANELAS			
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	FOYER	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	FOYER	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	FOYER	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	FOYER	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	CPD	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	TURISMO [CYBER]	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	PANELAS [CONFEITARIA]	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	CONFEITARIA	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	COPA SALÃO	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-AMARELO	**CONDENSADORA 12HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-AMARELO	**CONDENSADORA 12HP**
SISTEMA 03 (VERDE) - HOTEL - TÉRREO - RESTAURANTE			
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	RESTAURANTE	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA COBERTURA	1	SISR-VERDE	**CONDENSADORA 16HP**
PLANTA COBERTURA	1	SISR-VERDE	**CONDENSADORA 16HP**
SISTEMA 04 (AZUL) - HOTEL - TÉRREO - SALÃO 01			
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL

			FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA BAIXA TÉRREO	1	SALÃO 01	EVAPORADORA CASSETE 12.500KCAL FXFQ125PVE9 [4,78HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-AZUL	**CONDENSADORA 12HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-AZUL	**CONDENSADORA 14HP**
SISTEMA 05 - HOTEL - PRIMEIRO PAVIMENTO			
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 01	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 01	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 02	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 03	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 04	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 05	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 06	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 07	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 08	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 09	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 10	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 11	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 12	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 13	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 14	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 15	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 16	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 17	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 18	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 19	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 20	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 20	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-1PAV	**CONDENSADORA 16HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-1PAV	**CONDENSADORA 18HP**
SISTEMA 06 - HOTEL - SEGUNDO PAVIMENTO			
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 21	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]

PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 21	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 22	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 23	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 24	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 25	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 26	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 27	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 28	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 29	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 30	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 31	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 32	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 33	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 34	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 35	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 36	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 37	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 38	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 39	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 40	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 40	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-2PAV	**CONDENSADORA 16HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-2PAV	**CONDENSADORA 18HP**
SISTEMA 07 - HOTEL - TERCEIRO PAVIMENTO			
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 41	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 41	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 42	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 43	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 44	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 45	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 46	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE

			[1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 47	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 48	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 49	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 50	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 51	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 52	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 53	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 54	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 55	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 56	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 57	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 58	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 59	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 60	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA 1°, 2° 3° PAV	1	SUÍTE 60	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-3PAV	**CONDENSADORA 16HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-3PAV	**CONDENSADORA 18HP**
SISTEMA 08 - ACADEMIA 01 - TODOS OS PAVIMENTOS			
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-ACAD01	**CONDENSADORA 12HP**
SISTEMA 08 - ACADEMIA 02 - TODOS OS PAVIMENTOS			
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	MÉDICO	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	AVALIAÇÃO	EVAPORADORA HIWALL 4.000KCAL FXAQ40PVE [1,54HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ESPERA	EVAPORADORA HIWALL 5.000KCAL FXAQ50PVE [1,91HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ATENDIMENTO	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE [2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ADMINISTRAÇÃO	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE [2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ATENDIMENTO	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE [2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ADMINISTRAÇÃO	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE [2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE

			[2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA HIWALL 6.300KCAL FXAQ63PVE [2,42HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	ACADEMIA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	JUDÔ E DANÇA	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA BAIXA ACADEMIA	1	SALA DE SPINNING	EVAPORADORA TETO 10.000KCAL FXHQ100MAVE [3,82HP]
PLANTA COBERTURA	1	SIST-ACAD02	**CONDENSADORA 16HP**
PLANTA COBERTURA	1	SIST-ACAD02	**CONDENSADORA 16HP**
EQUIPAMENTOS DE CONTROLE			
PLANTA TÉEREO	1	SALA DE MONITORAMENTO	CONTROLADOR DIGITAL INTELLIGENT TOUCH MANAGER REF: MODEL DCM601A51
PLANTA APARTAMENTOS	54	APARTAMENTOS	CONTROLE REMOTO DE PAREDE MODELO BRC1C62
PLANTA APARTAMENTOS	6	APARTAMENTOS	CONTROLE REMOTO DE PAREDE MODELO BRC1E62

Os serviços objeto do LOTE 01 serão executados **MENSALMENTE** nas áreas relacionadas com os sistemas envolvidos e constarão de uma rotina mínima de manutenção conforme o seguinte:

AUTOMAÇÃO

- Limpeza dos quadros de controle.
- Reaperto de terminais dos quadros de controle.
- Verificação dos fusíveis dos quadros de controle.
- Relatar os alarmes presentes na automação.
- Verificar a tensão de todos transformadores de automação.
- Verificar a existência de *Backup* do sistema e realizar se necessário.
- Reinstalar o *software* de automação, se necessário.
- Medir os valores e comparar com a leitura de todos os sensores de pressão e temperatura.
- Limpar contatos de todos os sensores da automação.
- Reaperto geral de todos os contatos dos sensores de automação.
- Atualizar *softwares* das controladoras.
- Verificar se existem ruídos anormais nos compressores e ventiladores dos equipamentos.
- Verificar vedação das tampas e do gabinete em geral.
- Executar balanceamento nas fases, se necessário.

CONDENSADORAS VRF

- Limpar a serpentina da unidade.
- Verificar funcionamento do aquecedor de óleo.
- Verificar atuação de todos dispositivos de proteção.
- Verificar operação dos pressostatos de alta e baixa.
- Informar presença de bolhas ou umidade nos visores de líquido dos compressores.
- Verificar com sabão se há vazamentos nas conexões.
- Verificar e corrigir o isolamento das linhas frigorígenas.

- Testar atuação dos Relés Térmicos, Falta de Fase e Supressor de Surto.
- Testar atuação dos Temporizadores e outros dispositivos.
- Reaperto geral e limpeza do QDE e de comando.
- Medir Superaquecimento e Sub-Resfriamento do gás refrigerante.
- Verificar carga de gás, conforme recomendação do fabricante.
- Reaperto dos parafusos das bases dos compressores.
- Reaperto geral dos parafusos e conexões internas.
- Completar nível de óleo dos compressores.
- Extrair e relatar os alarmes presentes no painel.
- Limpar a área da condensadora.
- Verificar estado das borrachas anti-vibração dos compressores.
- Verificar isolamento de toda fiação elétrica.
- Aferição dos disjuntores e dos dispositivos do quadro de comando.
- Testar aterramento da unidade.
- Eliminar focos de oxidação e retocar a pintura.
- Verificar, com detector de vazamento todas as conexões de refrigerante.
- Verificar filtro secador.
- Limpar ventiladores do condensador, medir isolamento dos motores e ajustar folgas.
- Substituir o filtro secador.
- Substituir o filtro de óleo.

EVAPORADORAS VRF

- Verificar se existem ruídos anormais nos equipamentos.
- Verificar o funcionamento e estado geral da máquina.
- Limpar filtro de ar e substituí-lo, caso necessário.
- Limpar bandeja da unidade e verificar funcionamento da bomba de dreno.
- Verificar estado e limpar a serpentina.
- Verificar estado e fixação dos painéis.
- Verificar ruído e balanceamento do ventilador.
- Verificar atuação da Válvula.
- Testar atuação de Relés Térmicos, Falta de Fase e Supressor de Surto.
- Testar atuação dos Temporizadores e outros dispositivos.

SPLIT E CASSETE

- Verificar vedação das tampas e do gabinete em geral.
- Verificar atuação dos dispositivos de proteção.
- Limpar serpentina do condensador.
- Girar manualmente os ventiladores do condensador e verificar seu funcionamento.
- Testar atuação dos Relés Térmicos.
- Limpar o filtro de ar da evaporadora.
- Limpar o filtro de ar da evaporadora.
- Limpar bandeja de condensado.
- Medir a temperatura de insuflamento.
- Medir Superaquecimento e Sub-Resfriamento do gás refrigerante.
- Reaperto geral e limpeza do QDE.

- Reaperto dos parafusos das bases dos compressores e da condensadora.
- Reaperto geral dos parafusos e conexões internas.
- Completar nível de óleo do compressor.
- Limpar o filtro de ar da evaporadora.
- Limpar a serpentina da evaporadora.
- Eliminar focos de oxidação e retocar a pintura.
- Testar e regular relé térmico do compressor.
- Verificar filtro secador, substituir de necessário.
- Verificar e regular os termostatos dos ventiladores.

As rotinas de manutenção listadas acima são apenas uma referência para execução dos serviços, devendo a CONTRATADA providenciar todas demais rotinas que forem necessárias para manter o efetivo funcionamento dos sistemas ou para otimizar os processos.

07.02. LOTE 02: SISTEMA DE EXAUSTÃO E VENTILAÇÃO INSTALADO NO BLOCO DO RESTAURANTE E BLOCO ANEXO/LANCHONETE.

A manutenção deste sistema englobará todo o sistema mecânico, elétrico, eletrônico, desde os quadros de alimentação até os equipamentos, tais como, válvulas, registros, tubulações, painéis elétricos, isolamento térmico, dutos de distribuição e renovação de ar, grelhas de insuflamento e retorno, dampers, inclusive aqueles componentes do sistema não especificamente descritos neste termo, mas necessários ao perfeito funcionamento do sistema em todas as suas partes.

EQUIPAMENTOS QUE COMPÕEM O SISTEMA DE EXAUSTÃO E VENTILAÇÃO

EQUIPAMENTOS EXAUSTÃO

ESPECIFICAÇÃO	UND	QT	REF PROJETO	LOCAL
EXAUSTÃO MECÂNICA				
LAVADORES DE GÁS				
LAVADOR DE GÁS VERTICAL - MOTOVENT - 95X90X90CM - PESOS: 300 KG - VAZÃO 3.000 M³/H - POT. 0,75CV	UN	1,00	[LG-02]	LAJE TÉCNICA COZINHA
LAVADOR DE GÁS VERTICAL - MOTOVENT - 120X96X100CM - PESOS: 350 KG - VAZÃO 6.000M³/H - POT. 0,75CV	UN	1,00	[LG-03]	LAJE TÉCNICA ANEXO
LAVADOR DE GÁS VERTICAL - MOTOVENT - 240X220X220CM - PESOS: 1.500 KG - VAZÃO 30.000 M³/H - POT. 5CV	UN	1,00	[LG-01]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTORES DE AR [COIFAS]				
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA ILHA - PROJELMAC - P.EST. 70MMCA - VAZÃO 30.000M³/H - POT. 15,0CV--220V-3F+T	UN	1,00	[EX-CZ-01]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA FORNO COMB. - PROJELMAC - P.EST. 40MMCA - VAZÃO 8.600M³/H - POT. 3,0CV -220V-3F+T	UN	1,00	[EX-CZ-02]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA PANELAS - PROJELMAC - P.EST. 40MMCA - VAZÃO 3.800M³/H - POT. 1,5CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[EX-CZ-03]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA FORNO - PROJELMAC - P.EST. 40MMCA - VAZÃO 6.200M³/H - POT. 2,0CV -220V-3F+T	UN	1,00	[EX-CZ-04]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA FOGÃO - PROJELMAC - P.EST. 70MMCA - VAZÃO 3.000M³/H - POT. 2,0CV -220V-3F+T	UN	1,00	[EX-CZ-05]	LAJE TÉCNICA COZINHA
EXAUSTOR DE AR - PROJELMAC - P.EST. 20MMCA - VAZÃO	UN	1,00	[EX-CZ-06]	LAJE TÉCNICA COZINHA

2.400M³/H - POT. 1,0CV - 220V-3F+T-				
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA HIGIENIZAÇÃO - PROJELMAC - P.EST. 40MMCA - VAZÃO 1.800M³/H - POT. 0,5CV -220V-3F+T	UN	1,00	[EX-SS-01]	LAJE SEMIENTERRADO
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA HIGIENIZAÇÃO - PROJELMAC - P.EST. 40MMCA - VAZÃO 1.800M³/H - POT. 0,5CV -220V-3F+T	UN	1,00	[EX-PC-02]	LAJE TÉCNICA ANEXO
EXAUSTOR DE AR - PARA COIFA ILHA - PROJELMAC - P.EST. 70MMCA - VAZÃO 4.600M³/H - POT. 2,0CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[EX-PC-01]	LAJE TÉCNICA ANEXO
EXAUSTORES DE AR [BANHEIROS]				
EXAUSTOR DE AR - PROJELMAC - CENTRÍFUGO - P.EST. 20MMCA - VAZÃO 1.950M³/H - POT. 750W - 220V-3F+T	UN	1,00	[EX-SS-01]	BANHEIROS SEMIENTERRADO
EXAUSTOR DE AR - PROJELMAC - CENTRÍFUGO - P.EST. 20MMCA - VAZÃO 1.950M³/H - POT. 750W - 220V-3F+T	UN	1,00	[EX-SS-02]	BANHEIROS SEMIENTERRADO
VENTILADORES DE AR				
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 30MMCA - VAZÃO 1.800M³/H - POT. 0,5CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-SS-01]	LAJE SEMIENTERRADO
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 20MMCA - VAZÃO 2.400M³/H - POT. 1,0CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-CZ-04]	LAJE TÉCNICA COZINHA
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 30MMCA - VAZÃO 5.700M³/H - POT. 1,5CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-PC-01]	LAJE TÉCNICA ANEXO
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 30MMCA - VAZÃO 8.200M³/H - POT. 7,5CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-CZ-03]	LAJE TÉCNICA COZINHA
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 30MMCA - VAZÃO 12.000M³/H - POT. 4,0CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-CZ-01]	LAJE TÉCNICA COZINHA
VENTILADOR DE AR DOTADO DE FILTROS DE AR, GABINETE METÁLICO E DEMAIS ACESSÓRIOS - PROJELMAC - P.EST. 30MMCA - VAZÃO 27.400M³/H - POT. 7,5CV - 220V-3F+T	UN	1,00	[VE-CZ-02]	LAJE TÉCNICA COZINHA

Os serviços objeto do LOTE 02 serão executados **TRIMESTRALMENTE** nas áreas relacionadas com os sistemas envolvidos e constarão de uma rotina mínima de manutenção conforme o seguinte:

GRELHAS E DIFUSORES

- Verificar o balanceamento e balancear todo o sistema.
- Limpar e verificar ligações de todo sistema.

VENTILADORES E EXAUSTORES

- Verificar se existem ruídos anormais nos equipamentos.
- Verificar se a apresentação geral do equipamento quanto a pintura e corrosão está boa.
- Verificar, durante sua operação, a ocorrência de vazamentos, ruídos ou vibrações anormais, devendo tomar as providências pertinentes, se for o caso.
- Adotar as providências necessárias para que seus componentes estejam sempre limpos.
- Verificar e corrigir a tensão das correias para evitar escorregamento.
- Verificar alinhamento das polias dos motores, ventiladores/exaustores e proteção dos mesmos.
- Verificar aquecimento do motor.

- Verificar vazamentos nas ligações flexíveis.
- Verificar operação dos controles de vazão.
- Medir e registrar a tensão (V) e corrente elétrica (A) solicitada pelo motor.
- Lubrificar rolamentos.
- Verificar sentido de rotação.
- Verificar funcionamento dos amortecedores de vibração.
- Lubrificar os mancais dos motores, dos ventiladores/exaustores.
- Reapertar parafusos dos mancais de suportes.
- Balancear as fases, se necessário.
- Verificação do alinhamento das polias (usar régua de aço).

As rotinas de manutenção listadas acima são apenas uma referência para execução dos serviços, devendo a CONTRATADA providenciar todas demais rotinas que forem necessárias para manter o efetivo funcionamento dos sistemas ou para otimizar os processos.

08. DA EQUIPE TÉCNICA:

A empresa Contratada deverá indicar um engenheiro mecânico responsável pela gestão do contrato e manter no mínimo, para a perfeita manutenção preventiva e corretiva, uma equipe especializada com profissionais, que para execução dos serviços dever estar todos fardados e identificados com crachás.

Equipe Mínima: Engenheiro Mecânico Responsável Técnico - Gestor do Contrato, Encarregado de manutenção (líder de equipe), Técnico eletricista, Técnico de refrigeração e Auxiliar de refrigeração.

A empresa CONTRATADA também deverá apresentar os seguintes documentos:

a) PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS PPRA, conforme a NR;
b) PROGRAMA DE TREINAMENTO DA EQUIPE DE HIGIENIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS.

09. DA VISITA TÉCNICA:

Será FACULTATIVO A VISITA TÉCNICA. Se houver interesse, as empresas, poderão visitar, por meios próprios, o local a serem prestados os serviços ao qual deverá ser agendada com antecedência mínima de 24 horas, com o Chefe de Manutenção da Unidade, de 8:30 às 11:30h e de 14:00 às 17:00h. É vedada a realização de visita técnica por um mesmo representante para diferentes licitantes.

Independente da realização da visita, deverá ser presentado declaração de que possui pleno conhecimento do local onde será realizado o serviço, e de suas peculiaridades, não podendo alega futuramente desconhecimento das condições dos locais, em favor de eventual solicitação de reequilíbrio econômico financeiro do contrato ou a exigência de aditivos contatuais que acarretem em acréscimos dos preços contratados.

10. DO PREÇO:

O preço deverá ser apresentado por LOTE, ou seja:

LOTE 01: SISTEMAS DE AR CONDICIONADO TIPO VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL, INSTALADOS NO BLOCO DO HOTEL/RESTAURANTE E NO BLOCO DA ACADEMIA.

LOTE 02: SISTEMA DE EXAUSTÃO E VENTILAÇÃO INSTALADO NO BLOCO DO RESTAURANTE E BLOCO ANEXO/LANCHONETE.

Nos preços ofertados pela empresa licitante deverá fazer parte todo o material de consumo e insumos necessários à realização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva, para manter os sistemas em perfeito funcionamento, bem como, todas as despesas com encargos sociais, tributos em geral, mão-de-obra, lucro, equipamentos, seguros, encargos de natureza trabalhista e previdenciária e demais despesas diretas e indiretas, não especificadas neste item, porém concernentes à plena e satisfatória execução do objeto licitado.

Não deverá fazer parte do preço o fornecimento de peças necessárias para substituição, que será conforme abaixo:

- Para substituição de peças e recarga de gás, será necessária apresentação de orçamento prévio o qual deverá ser apreciado pelo Setor competente do SESC/SE. A substituição das peças que se fizerem necessárias, deverão ser autorizadas pela CONTRATANTE, seja qual for o valor. A instalação das peças será supervisionada pelo Setor competente do SESC/SE, devendo sempre ser peças novas e de primeira qualidade (originais ou recomendadas pelo fabricante);
- O SESC/SE deverá realizar pesquisas de preços das peças solicitadas pela CONTRATADA, no entanto, caso o valor da pesquisa de preços seja inferior ao valor ofertado pela empresa CONTRATADA, deverá a CONTRATANTE adquirir na empresa pesquisada, cabendo à CONTRATADA instalar a peça sem qualquer ônus para contratante;
- Caso o valor ofertado pela CONTRATADA seja abaixo do valor da pesquisa de preços realizada pelo SESC/SE, o CONTRATANTE poderá adquirir junto a CONTRATADA, cabendo sempre à substituição sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;
- Caberá a **CONTRATADA** comprovar a necessidade de substituição das peças solicitadas, cuja justificativa deverá ser assinada pelo responsável técnico e encaminhada ao Gestor do Contrato para aprovação;
- O CONTRATO decorrente da licitação terá um teto ANUAL de R$ 50.000,00 (Cinquenta mil reais) para aquisição de peças e recarga de gás, porém a CONTRATANTE só pagará a CONTRATADA o que for autorizado, instalado e testado.

Síntese de algumas peças que não estão incluídas na contratação:

- Filtro de gás;
- Outros de tipos de filtros;
- Tubos de cobre;

- Tubo capilar;
- Borrachas de vedações;
- Compressor;
- Motor de ventilador;
- Condensador;
- Evaporador;
- Chave seletora;
- Termostato;
- Taimer;
- Chassis;
- Caixa externa;
- Duto do evaporador e caracol;
- Turbina;
- Hélice;
- Painel frontal;
- Filtro de Ar;
- Compressor;
- Gás R10, nitrogênio e oxigênio;
- Cobertura (tampa) do evaporador e condensador.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado por LOTE, condicionados à aprovação de cada serviço, da seguinte forma:

LOTE 01: SISTEMAS DE AR CONDICIONADO TIPO VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL, INSTALADOS NO BLOCO DO HOTEL/RESTAURANTE E NO BLOCO DA ACADEMIA.

O pagamento será **MENSAL**, após conclusão dos serviços e emissão das documentações necessárias ao processo de pagamento por parte da CONTRATADA e atesto de conclusão do serviço emitido pelo GESTOR DO CONTRATO do SESC.

LOTE 02: SISTEMA DE EXAUSTÃO E VENTILAÇÃO INSTALADO NO BLOCO DO RESTAURANTE E BLOCO ANEXO/LANCHONETE.

O pagamento será **TRIMESTRAL**, após conclusão dos serviços e emissão das documentações necessárias ao processo de pagamento por parte da CONTRATADA e atesto de conclusão do serviço emitido pelo GESTOR DO CONTRATO do SESC.

12. DA VIGÊNCIA DE CONTRATO:

O prazo da contratação objeto deste Termo de Referência será de 12 (doze) meses.

13. DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO:

- É de responsabilidade da CONTRATADA, selecionar os métodos de remoção dos poluentes que deixem os equipamentos/aparelhos limpos;

- A higienização deverá ser executada, preferencialmente, pelo processo de escovação mecânica, ou de sopro de ar comprimido seco, em todas as partes do sistema;
- Os equipamentos de higienização que serão utilizados nos equipamentos/aparelhos do SESC/SE devem estar limpos e descontaminados antes de iniciar os serviços;
- Não deverá ser utilizado nenhum método que possa danificar os equipamentos assistidos ou afetar sua integridade;
- Não deverá haver qualquer emanação de poeiras, gases, vapores ou odores nocivos após a ocupação do recinto.

14. DOS AGENTES SANITIZANTES:

Os agentes sanitizantes utilizados devem ser registrados nos órgãos brasileiros competentes. Não poderá haver qualquer tipo de emanação de substâncias tóxicas quando os equipamentos assistidos entrar em operação.
Os agentes químicos usados devem ser aplicados de acordo com as instruções do fabricante;
Os agentes químicos usados não devem provocar qualquer dano ou corrosão nos equipamentos relacionados, assim, também para o seu usuário e responsável pela manutenção.

15. DOS RELATÓRIOS DOS SERVIÇOS:

A empresa contratada deverá apresentar RELATÓRIO DE MANUTENÇÃO contendo todas as visitas, nome do responsável pela solicitação, data e hora do chamado, início e término do atendimento, identificação do defeito detectado, suas causas e efeitos, bem como as providências adotadas e demais informações pertinentes.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA:

A **CONTRATANTE** se obriga a:

1. Cumprir e fazer cumprir o disposto neste Termo de Referência;
2. Assegurar o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades;
3. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos;
4. Não permitir o ingresso de terceiros não autorizados em locais próprios dos sistemas;
5. Efetuar os pagamentos à **CONTRATADA** nos prazos previstos, após o cumprimento das formalidades legais;
6. Instruir a CONTRATADA acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantadas na CONTRATANTE;
7. Atestar os serviços bem como os materiais fornecidos pela CONTRATADA para execução dos serviços;
8. Caso necessário, acatar e por em prática as recomendações feitas pela CONTRATADA no que diz respeito às condições, ao uso e ao funcionamento dos equipamentos;
9. Disponibilizar servidor da CONTRATANTE para receber treinamento sobre os sistemas adotados pela CONTRATADA para o acompanhamento da manutenção;

10. Suspender a execução dos serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que julgar necessário;
11. Recusar qualquer serviço cuja qualidade não se revista do padrão desejado, bem como qualquer material, produto ou equipamento que não atenda satisfatoriamente aos fins a que se destinam. Nesse caso, a CONTRATADA deverá retirá-los das dependências do CONTRATANTE no prazo máximo de quarenta e oito horas. Os serviços rejeitados deverão ser refeitos pela CONTRATADA sem nenhum ônus adicional para o CONTRATANTE.

A **CONTRATADA** se obriga a:

1. Manter os sistemas constantes do objeto deste Termo de Referência em bom estado de funcionamento, eficiência e limpeza, mediante manutenções preventiva e corretiva, utilizando, quando necessário, sinalização adequada, como placas com os dizeres "EM MANUTENÇÃO", no caso de execução dos serviços em áreas de circulação de pessoas;
2. Executar os serviços objeto do contrato de acordo com os padrões de qualidade exigidos pela CONTRATANTE, utilizando materiais novos e de primeira linha, com qualidade igual ou superior aos existentes nas instalações, reservando-se ao CONTRATANTE o direito de recusar quaisquer materiais ou produtos que apresentarem indícios de serem reciclados, recondicionados ou reaproveitados;
3. Conhecer as especificações técnicas e todas as instalações, sistemas e equipamentos que serão mantidos e reparados durante a vigência do contrato;
4. Elaborar relatório de vistoria inicial de todas as instalações e equipamentos cuja manutenção esteja sob sua responsabilidade, no prazo de 30 (trinta) dias corridos a contar do início da execução do contrato, especificando detalhadamente a situação em que se encontram os equipamentos objeto da manutenção;
5. Entregar o Relatório de Vistoria Inicial a que se refere o item acima ao Gestor do Contrato, contendo relação dos componentes do sistema com sua localização, nome do fabricante, modelo, nº de série, tipo, capacidade, tensão, corrente nominal e outros dados que se fizerem necessários à perfeita identificação dos equipamentos;
6. Encaminhar ao Gestor do Contrato, em 30 (trinta) dias corridos a partir do início da execução do contrato, cronograma para execução das rotinas mínimas de manutenção, onde serão apresentadas as datas em que serão executados os serviços, conforme a periodicidade estabelecida;
7. Registrar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro no Conselho Regional de Engenharia (CREA) e encaminhar o comprovante ao Gestor do Contrato;
8. Responsabilizar-se por quaisquer serviços executados em desacordo com as normas técnicas vigentes e pelas consequências resultantes de tais serviços;
9. Encaminhar ao Gestor do Contrato junto com a fatura, sob pena de não atesto dos serviços, o relatório técnico da manutenção;
10. Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução dos serviços, para a adoção de medidas cabíveis, bem como, comunicar, por escrito e de forma detalhada, todo tipo de acidente que eventualmente venha a ocorrer;
11. Substituir peças, equipamentos ou acessórios mediante prévia comprovação da necessidade, cuja justificativa deverá ser assinada pelo responsável técnico e autorizada pelo Gestor do Contrato;

12. Comunicar ao Gestor do Contrato quando da substituição de peças, que poderá acompanhar a substituição para certificar-se da originalidade e da genuinidade dos componentes;
13. Entregar ao Gestor do Contrato todas as peças, componentes e materiais porventura substituídos;
14. Os serviços de equipamentos, que por motivos técnicos não puderem ser executados nos locais de uso, serão retirados pela firma CONTRATADA, mediante prévia aprovação do Gestor do Contrato, ficando a mesma inteiramente responsável pela integridade física de seus componentes durante a retirada, transporte, conserto e reinstalação, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE;**
15. Atender a quaisquer serviços de emergência nos sistemas, a critério do CONTRATANTE, mesmo que resulte em acréscimo de pessoal ou material, (disponibilizando, inclusive, pessoal de limpeza, em caso de necessidade), ainda que fora do horário normal de atendimento, inclusive aos sábados, domingos e feriados;
16. Os serviços que exigirem a paralisação das instalações ou incorram em risco ao executante, deverão ser executados em horário que se possa trabalhar com os sistemas desligados e que não dificulte o desempenho das atividades do CONTRATANTE, inclusive se necessário, aos finais de semana, feriados, ou fora do horário normal de expediente;
17. Seguir criteriosamente as manutenções preventivas periódicas de acordo com os manuais técnicos do fabricante dos equipamentos e observações recomendadas pelo CONTRATANTE de modo a manter a padronização, originalidade e operacionalidade dos equipamentos;
18. Deixar, após os serviços, as instalações com bom aspecto, não sendo admitidos desalinhamentos, desleixo nas instalações, que não inspirem segurança e que sejam desagradáveis à vista e ao uso;
19. Remover entulho, sobras de materiais não utilizados e fazer a limpeza completa após a finalização dos serviços, despejando-os em local permitido pelas autoridades competentes, sem ônus para CONTRATANTE;
20. Solicitar previamente ao Gestor do Contrato autorização para movimentar equipamentos ou modificar elementos existentes no prédio, a fim de facilitar a execução de seus serviços;
21. Providenciar quadro para fixação do cronograma das rotinas de manutenção.

17. DO ESQUEMA DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO:

O esquema do sistema de ar condicionado tipo VRF- FLUXO DE REFRIGERANTE VARIÁVEL instalados no Bloco do Hotel/Restaurante e no Bloco da Academia segue anexo e é parte integrante deste Termo de Referência.

Aracaju, 13 de outubro de 2021.

José André Vasconcelos de Freitas
Coordenador Administrativo