2026



TCE-PI

Sumário

.....1

1. OBJETO.....3

2. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA.....3

3. ESPECIFICAÇÕES 3

3.1 MESAS PARA RESTAURANTE – BASE METÁLICA COM TAMPO EM GRANITO (UN).....3

3.2 CADEIRAS PARA RESTAURANTE (UN) 6

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

MESAS E CADEIRAS – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

1. OBJETO

O presente Memorial Descritivo e Especificação Técnica têm por finalidade estabelecer os requisitos técnicos mínimos para o fornecimento, fabricação, montagem e instalação de mesas e cadeiras destinadas ao Restaurante do TCE-PI.

Os mobiliários deverão apresentar qualidade construtiva compatível com uso intenso em ambiente coletivo, garantindo elevada resistência mecânica, estabilidade, ergonomia, conforto ao usuário, facilidade de higienização e durabilidade.

As mesas e cadeiras deverão ser adequadas ao uso em áreas de alimentação, com superfícies resistentes à umidade, ao calor moderado e a produtos de limpeza, atendendo às exigências sanitárias aplicáveis a ambientes de refeição.

O fornecimento deverá incluir, quando aplicável, transporte, montagem, instalação, nivelamento e ajustes necessários, conforme especificações deste memorial e conforme indicação nos projetos técnicos.

2. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

As especificações constantes neste documento estão fundamentadas nas normas técnicas e sanitárias aplicáveis, em especial:

• RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
• Normas da ABNT aplicáveis a mobiliário, ergonomia e resistência de materiais;
• NR-17 – Ergonomia, garantindo condições adequadas de conforto e uso;
• NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável;
• Recomendações técnicas dos fabricantes dos mobiliários.

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1 MESAS PARA RESTAURANTE – BASE METÁLICA COM TAMPO EM GRANITO (UN)

Descrição do Serviço

Fornecimento de mesas para área de atendimento do restaurante, compostas por base metálica central em ferro e tampo em granito branco Itaúnas, conforme dimensões e formatos definidos em projeto arquitetônico.

As mesas serão destinadas ao uso em ambiente de alimentação coletiva, devendo apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e facilidade de higienização.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

MESAS E CADEIRAS – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Serão fornecidas 21 bases de mesa, sendo instalados 03 tampos redondos com diâmetro de 80 cm e 19 tampos quadrados com dimensão aproximada de 80 x 80 cm, todos em granito branco Itaúnas.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Base da mesa

Material: Estrutura metálica em ferro com pintura eletrostática de alta resistência.

Tipo: Base central com pés estabilizadores para fixação do tampo.

Acabamento: Pintura eletrostática na cor preta ou similar.

Referência: Rivatti ou similar de qualidade equivalente ou superior.

A estrutura deverá garantir estabilidade, nivelamento e resistência adequada ao uso intenso em ambiente de restaurante.

Tampo da mesa

Material: Granito natural Branco Itaúnas.

Formato:

03 unidades – tampo redondo Ø 80 cm

09 unidades – tampo quadrado 80 x 80 cm

Espessura: mínima de 2,5 cm.

Acabamento: Superfície polida nas faces aparentes, com bordas boleadas ou levemente arredondadas para segurança dos usuários.

Fixação: Fixação mecânica e/ou adesivo estrutural adequado para rochas ornamentais, garantindo firmeza e estabilidade.

Normas a ser seguida

ABNT NBR 15575 – Desempenho de edificações (quando aplicável);

Recomendações técnicas da ABIROCHAS para instalação de rochas ornamentais;

Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo base metálica, tampo em granito, fixação, transporte, montagem e limpeza final.

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação

Mesas perfeitamente niveladas e firmemente fixadas;

Bases metálicas íntegras, sem deformações ou falhas de pintura;

Tampos em granito sem fissuras, manchas ou lascas;

Acabamento das bordas uniforme e seguro;

Instalação conforme projeto arquitetônico.

Rejeição

Instabilidade estrutural da mesa;

Granito com trincas, manchas ou defeitos visíveis;

Desalinhamento ou fixação inadequada do tampo;

Pintura da base com falhas, descascamentos ou oxidação.

Figura 1 – Estrutura metálica em ferro com acabamento em pintura eletrostática preta



Figura 2–Tampo em Granito Branco Itaúnas.





3.2 CADEIRAS PARA RESTAURANTE (UN)

Descrição do Serviço

Fornecimento de cadeiras para uso na área de atendimento do restaurante, adequadas para ambientes de alimentação coletiva, devendo apresentar conforto, resistência estrutural e facilidade de limpeza.

Serão fornecidas 78 cadeiras, destinadas às mesas e bancadas existentes no ambiente.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Modelo: Cadeira Cora, da marca Rivatti, ou similar de qualidade equivalente ou superior.

Estrutura e encosto

Material: Polipropileno de alta resistência.

Cor: Preto.

Assento

Material: Assento estofado em PU (poliuretano).

Cor: Fendi.

Características

Design ergonômico adequado para uso prolongado;

Estrutura resistente para uso intensivo em restaurante;

Superfícies lisas que facilitam a higienização.

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação

Cadeiras íntegras, sem trincas, deformações ou falhas no acabamento;

Assento firme e bem fixado;

Estrutura estável e confortável;

Conformidade com o modelo especificado.

Rejeição

Peças com defeitos estruturais ou estéticos;

Assento solto ou com falhas de acabamento;

Material diferente do especificado.

Figura 2 – Cadeira Cora – Marca Rivatti



2026



TCE-PI

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Sumário

1. OBJETO 4

2. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA 4

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS MATERIAIS 4

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO 6

4.1 EQUIPAMENTOS 6

4.2 MÓVEIS – MESAS E BANCADAS 6

4.3 UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO 6

4.4 PADRÃO DE ACABAMENTO SANITÁRIO DO AÇO INOXIDÁVEL 6

4.5 REQUISITOS SANITÁRIOS DE INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS 7

4.6 CRITÉRIO DE EQUIVALÊNCIA TÉCNICA 7

4.7 GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS 7

5. LISTAGEM DOS MATERIAIS 7

5.1 LIXEIRA EM AÇO INOX COM TAMPA E PEDAL 7

5.2 FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO 9

5.3 PIA AÇO INOX DE ASSEPSIA COM UMA CUBA 32X36X25CM 11

5.4 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 100X70X90CM 13

5.5 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 140X70X90CM 15

5.6 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 200X70X90CM 17

5.7 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM PANELEIRO E UMA CUBA 50X40X25CM - 150X70X90CM 19

5.8 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS 50X40X25CM 220X70X90CM 21

5.9 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 5 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 200X40CM 24

5.10 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 4 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 140X40CM 26

5.11 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 120X40CM 28

5.12 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 100X40CM 30

5.13 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS – 0,80M (80X50X200CM) 32

5.14 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (100X50X200CM) 34

5.15 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X40X200CM)..... 36

5.16 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X50X200CM)..... 38

5.17 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (200X50X200CM)..... 40

5.18 COIFA INDUSTRIAL DE PAREDE EM AÇO INOXIDÁVEL COM FILTRO INERCIAL 42

5.19 COIFA INDUSTRIAL CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO ILHA, EQUIPADA COM FILTROS INERCIAIS DESMONTÁVEIS 44

5.20 CHAPA PROFISSIONAL PARA LANCHES A GÁS, MODELO AMERICANO, COM 04 QUEIMADORES E BASE COM PÉS 47

5.21 GUARDA-VOLUMES METÁLICO EM AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTIÁRIO 51

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

1. OBJETO

O presente Memorial Descritivo e Especificação Técnica tem por finalidade estabelecer os requisitos técnicos mínimos para o fornecimento, fabricação, montagem e instalação de equipamentos, móveis e utensílios destinados à cozinha do Restaurante do TCE-PI, incluindo mesas, bancadas, pias, estantes, prateleiras, equipamentos de cocção e demais componentes necessários ao funcionamento da unidade.

Os equipamentos deverão apresentar qualidade construtiva compatível com uso profissional contínuo, elevada resistência mecânica, facilidade de higienização e durabilidade, atendendo às exigências sanitárias aplicáveis a ambientes de preparo e manipulação de alimentos.

O fornecimento deverá incluir, quando aplicável, transporte, montagem, instalação, regulagem e testes de funcionamento dos equipamentos, conforme especificações deste memorial e conforme indicação nos projetos técnicos.

2. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

As especificações constantes neste documento estão fundamentadas nas normas técnicas e sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, em especial:

• RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
• Normas da ABNT aplicáveis a equipamentos industriais, instalações e mobiliário metálico;
• NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável a áreas de vestiário e guarda-volumes;
• Recomendações técnicas dos fabricantes dos equipamentos.

Todos os equipamentos deverão atender às exigências de segurança, higiene, durabilidade e facilidade de manutenção, compatíveis com o uso institucional em cozinhas profissionais.

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS MATERIAIS

Os materiais utilizados na fabricação dos equipamentos deverão ser adequados à sua finalidade, ao ambiente de utilização e às exigências sanitárias aplicáveis, observando os seguintes critérios gerais:

Aço inoxidável

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Nos equipamentos e superfícies que estejam diretamente relacionados à manipulação de alimentos, higienização ou contato com água, deverá ser utilizado aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, devido à sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Aplicações típicas incluem:

- pias e cubas de higienização;
- bancadas de preparo;
- mesas de manipulação de alimentos;
- prateleiras e estantes utilizadas em áreas de preparo;
- superfícies de contato com alimentos.

O aço inox deverá apresentar:

- superfícies lisas e contínuas;
- acabamento escovado ou polido;
- ausência de porosidade, frestas ou rebarbas;
- soldas contínuas e devidamente acabadas.

Outros materiais metálicos

Para equipamentos cuja estrutura não esteja em contato direto com alimentos, poderão ser utilizados outros materiais metálicos compatíveis com uso industrial, tais como:

- aço inoxidável AISI 430;
- aço carbono com pintura eletrostática de alta resistência;
- ferro fundido ou ligas metálicas específicas para componentes térmicos.

Esses materiais poderão ser empregados em:

- estruturas de equipamentos térmicos (fogões, chapas, fritadeiras);
- grelhas e queimadores;
- estruturas de apoio;
- armários metálicos e guarda-volumes;
- componentes estruturais não expostos à manipulação de alimentos.

Requisitos gerais de fabricação

Independentemente do material utilizado, todos os equipamentos deverão apresentar:

• superfícies íntegras e de fácil higienização;
• cantos arredondados quando aplicável;
• ausência de rebarbas ou imperfeições;
• resistência adequada ao uso profissional contínuo;
• estabilidade estrutural e acabamento compatível com uso institucional.

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Os equipamentos e móveis somente serão aceitos após verificação de conformidade com o presente Memorial, devendo apresentar-se íntegros, nivelados, sem pontos de oxidação e plenamente compatíveis com as exigências da RDC nº 216/2004.

4.1 EQUIPAMENTOS

Os equipamentos deverão possuir dimensões compatíveis com o fluxo operacional, permitir acesso para inspeção e limpeza, apresentar superfícies íntegras e estar em adequado estado de conservação.

4.2 MÓVEIS – MESAS E BANCADAS

As mesas e bancadas deverão possuir tampo único em AISI 304, estrutura tubular reforçada, pés com sapatas niveladoras reguláveis, ausência de frestas e cantos arredondados (raio sanitário). Quando instaladas junto às paredes, recomenda-se a utilização de frontão sanitário mínimo de 10 cm.

4.3 UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO

Os utensílios e superfícies de contato deverão ser constituídos de material não contaminante, resistentes à corrosão, sem rachaduras ou deformações e adequados ao uso institucional contínuo.

4.4 PADRÃO DE ACABAMENTO SANITÁRIO DO AÇO INOXIDÁVEL

Todos os equipamentos confeccionados em aço inoxidável deverão apresentar acabamento sanitário adequado para ambientes de manipulação de alimentos.

• Superfícies lisas, contínuas e impermeáveis;
• Ausência de porosidades, rebarbas ou frestas;
• Acabamento escovado ou polido uniforme;
• Bordas dobradas ou arredondadas.

Soldas deverão ser contínuas, lixadas e devidamente acabadas, sem falhas ou irregularidades.

4.5 REQUISITOS SANITÁRIOS DE INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Os equipamentos deverão ser instalados de forma a permitir adequada limpeza e higienização do piso, paredes e do próprio equipamento, conforme princípios da RDC nº 216/2004.

• Equipamentos apoiados no piso deverão possuir pés reguláveis que permitam limpeza inferior;

• Alternativamente poderão ser instalados sobre bases impermeabilizadas com acabamento sanitário;

• Equipamentos junto às paredes deverão possuir frontão sanitário ou vedação adequada;

• Deverá ser garantido acesso para limpeza e manutenção.

4.6 CRITÉRIO DE EQUIVALÊNCIA TÉCNICA

Sempre que forem mencionadas marcas ou modelos específicos neste memorial, tais referências deverão ser entendidas como padrão de qualidade, admitindo-se o fornecimento de equipamentos equivalentes ou superiores, desde que atendidas todas as características técnicas especificadas.

4.7 GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

Todos os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da aceitação definitiva pela fiscalização, salvo quando o fabricante oferecer prazo superior.

5. LISTAGEM DOS MATERIAIS

5.1 LIXEIRA EM AÇO INOX COM TAMPA E PEDAL

Fornecimento de lixeira em aço inoxidável com tampa e acionamento por pedal, com capacidade aproximada de 100 litros, adequada para uso em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos, conforme especificações sanitárias aplicáveis.

O equipamento deverá permitir acionamento sem contato manual, garantindo condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material: Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Capacidade: Aproximadamente 100 litros.

Acionamento: Sistema de pedal metálico reforçado, permitindo abertura da tampa sem contato manual.

Tampa: Articulada, com fechamento eficiente para evitar dispersão de odores e contaminações.

Estrutura: Corpo cilíndrico ou retangular com cantos arredondados, facilitando higienização.

Acabamento: Superfície polida ou escovada, resistente a manchas e de fácil limpeza.

Componentes adicionais: Aro interno ou suporte para saco plástico e base com proteção antiderrapante quando aplicável.

Normas a Serem Seguidas

RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

Lixeira em aço inox sem deformações, riscos ou pontos de oxidação.

Sistema de pedal funcionando corretamente, permitindo abertura suave da tampa.

Tampa com fechamento adequado e estrutura estável.

Material compatível com uso em cozinha profissional e de fácil higienização.

Equipamento entregue limpo e em perfeito estado de funcionamento.

Rejeição:

Presença de ferrugem, amassados, soldas mal acabadas ou defeitos estruturais.

Pedal com funcionamento irregular ou tampa que não feche adequadamente.

Material de qualidade inferior ao especificado ou não compatível com uso em área de manipulação de alimentos.

Equipamento em desacordo com as exigências sanitárias ou com as especificações da Fiscalização.

5.2 FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO

Fornecimento de Fogão industrial de 6 bocas modelo 30x30 com super forno, marca Metalmaq ou Similar, adequado para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, conforme especificações indicadas no projeto.

O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, alta potência térmica e facilidade de higienização, garantindo eficiência operacional e durabilidade no ambiente de cozinha industrial.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Estrutura: Aço carbono com **pintura eletrostática de alta resistência**, proporcionando maior durabilidade e proteção contra corrosão.

Quadro superior: Estampado, sem emendas, facilitando a limpeza e conferindo maior resistência estrutural.

Perfil estrutural: 6,5 cm.

Queimadores: Fabricados em ferro fundido de alta resistência térmica.

03 queimadores duplos com consumo aproximado de **600 g/h cada**;

03 queimadores simples com consumo aproximado de **300 g/h cada**.

Grelhas: Ferro fundido com elevado padrão de dureza e resistência ao calor.

Registros: Registros de alta qualidade para controle individual das chamas.

Bandejas coletoras: Sistema de bandejas removíveis para coleta de gordura e resíduos, facilitando a limpeza.

Forno integrado

Capacidade: Aproximadamente **135 litros**.

Dimensões internas: 89 cm x 58 cm x 27 cm.

Controle de temperatura: Termostato regulável de **0°C a 300°C**.

Temperatura de trabalho: Até aproximadamente **280°C**.

Consumo do forno: Aproximadamente **800 g/h de GLP**.

Dimensões aproximadas do equipamento

- **Comprimento:** 111,5 cm
- **Profundidade:** 85,9 cm
- **Altura:** 81,5 cm

Consumo total estimado de gás (GLP)

- Aproximadamente **3.500 g/h**.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- Normas de segurança e recomendações técnicas do fabricante do equipamento.

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Equipamento entregue sem deformações, riscos ou defeitos de fabricação.
- Funcionamento correto de todos os queimadores e do forno.
- Registros operando de forma segura e eficiente.
- Instalação adequada ao ponto de gás previsto em projeto.
- Equipamento limpo e em perfeito estado de funcionamento.

Rejeição:

- Presença de defeitos estruturais, corrosão ou danos no equipamento.
- Queimadores com funcionamento irregular ou baixa eficiência térmica.
- Falhas no sistema de controle de temperatura do forno.

5.3 PIA AÇO INOX DE ASSEPSIA COM UMA CUBA 32X36X25CM

Fornecimento de **pia de assepsia em aço inoxidável com uma cuba**, destinada à higienização das mãos em ambientes de manipulação de alimentos, conforme especificações indicadas em projeto arquitetônico e sanitário.

O equipamento deverá ser adequado para uso em cozinhas profissionais e áreas de preparo de alimentos, atendendo às exigências de higiene e segurança sanitária.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Aço inoxidável **AISI 304**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões do conjunto:

- **Comprimento:** 40 cm

- **Largura:** 46 cm
- **Altura total:** 25 cm
- **Espelho / frontão:** 5 cm de altura

Cuba:

- **Comprimento:** 32 cm
- **Largura superior:** 36 cm
- **Largura inferior:** 25 cm
- **Profundidade:** 25 cm

Estrutura e acabamento:

- Corpo e espelho fabricados em chapa de aço inox com acabamento escovado ou polido;
- Cantos arredondados para facilitar higienização;
- Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições;
- Bordas reforçadas garantindo rigidez estrutural;
- Válvula de escoamento e ligação ao sistema de esgoto existente.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Pia instalada nivelada e firmemente fixada;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Funcionamento adequado da torneira e do sistema de drenagem;

- Instalação conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Instalação desalinhada ou instável;
- Vazamentos ou falhas no escoamento;
- Não conformidade com as especificações do projeto ou exigências da Fiscalização.

5.4 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 100X70X90CM

Fornecimento de mesa industrial em aço inoxidável com espelho (frontão) posterior e dois níveis de prateleiras inferiores tipo paneleiro, destinada ao apoio, preparo e organização de utensílios em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, facilidade de higienização e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, restaurantes ou áreas de preparo de alimentos.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura fabricada em **aço inoxidável AISI 304** ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 100 cm
- **Profundidade:** 70 cm
- **Altura:** 90 cm

Tampo:

- Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

Estrutura:

- Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

Paneleiros (prateleiras inferiores):

- **02 prateleiras inferiores em aço inox**, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Estrutura firme, nivelada e estável;
- Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;

- Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.5 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 140X70X90CM

Fornecimento de mesa industrial em aço inoxidável com espelho (frontão) posterior e dois níveis de prateleiras inferiores tipo paneleiro, destinada ao apoio, preparo e organização de utensílios em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, facilidade de higienização e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, restaurantes ou áreas de preparo de alimentos.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura fabricada em **aço inoxidável AISI 304** ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 140 cm
- **Profundidade:** 70 cm

- **Altura:** 90 cm

Tampo:

- Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

Estrutura:

- Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

Paneleiros (prateleiras inferiores):

- **02 prateleiras inferiores em aço inox**, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Estrutura firme, nivelada e estável;
- Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;
- Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.6 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 200X70X90CM

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 200 cm
- **Profundidade:** 70 cm
- **Altura:** 90 cm

Tampo:

- Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

Estrutura:

- Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

Paneleiros (prateleiras inferiores):

- **02 prateleiras inferiores em aço inox**, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Estrutura firme, nivelada e estável;
- Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;
- Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;

- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.7 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM PANELEIRO E UMA CUBA 50X40X25CM - 150X70X90CM

Fornecimento de **mesa pia industrial em aço inoxidável com uma cuba integrada e prateleira inferior tipo paneleiro**, destinada às atividades de higienização e apoio em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, superfície lisa e de fácil higienização, garantindo condições adequadas de uso em ambientes que exigem elevado padrão sanitário.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura fabricada em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente** resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 150 cm
- **Profundidade:** 70 cm
- **Altura:** 90 cm

Cuba:

- **Dimensões:** 50 cm x 40 cm x 25 cm (comprimento x largura x profundidade);
- Fabricada em aço inox com acabamento sanitário;
- Cantos arredondados para facilitar a higienização;

- Sistema de drenagem com válvula e conexão ao sistema de esgoto.

Tampo:

- Chapa superior em aço inox com acabamento escovado;
- Superfície lisa, sem emendas aparentes e de fácil limpeza;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior resistência estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de higienização.

Estrutura:

- Pés tubulares em aço inox de alta resistência;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e estabilidade do conjunto.

Paneleiro (Prateleira inferior):

- Prateleira inferior em aço inox destinada ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Equipamento instalado nivelado, firme e em perfeito funcionamento;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Cuba com drenagem adequada e sem vazamentos;
- Estrutura estável e prateleira inferior devidamente fixada;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Instalação desalinhada ou instável;
- Vazamentos no sistema de drenagem;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.8 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS 50X40X25CM 220X70X90CM

Fornecimento e instalação de **mesa pia industrial em aço inoxidável com duas cubas integradas e prateleira inferior tipo paneleiro**, destinada às atividades de higienização de utensílios, alimentos e apoio operacional em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de limpeza, garantindo condições adequadas de uso em ambientes que exigem alto padrão de higiene.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Material:

Estrutura fabricada em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 220 cm
- **Profundidade:** 70 cm
- **Altura:** 90 cm

Cubas:

- **Quantidade:** 02 cubas em aço inox;
- **Dimensões de cada cuba:** 50 cm x 40 cm x 25 cm (comprimento x largura x profundidade);
- Cantos arredondados para facilitar a higienização;
- Sistema de drenagem com válvulas metálicas e ligação ao sistema de esgoto existente.

Tampo:

- Chapa superior em aço inox com acabamento escovado;
- Superfície lisa e contínua, sem rebarbas ou imperfeições;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de higienização.

Estrutura:

- Pés tubulares em aço inox de alta resistência;

- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso.

Paneleiro (Prateleira inferior):

- **Prateleira inferior em aço inox**, destinada ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Equipamento instalado nivelado, firme e estável;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Cubas com drenagem adequada e sem vazamentos;
- Estrutura rígida e prateleira inferior devidamente fixada;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Instalação desalinhada ou instável;
- Vazamentos nas conexões hidráulicas;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.9 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 5 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 200X40CM

Fornecimento e instalação de **prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem alto padrão de limpeza e durabilidade.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Prateleira e suportes fabricados em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas:

- **Comprimento:** 200 cm
- **Profundidade:** 40 cm

Estrutura da prateleira:

- Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Suportes:

- **05 suportes tipo mãos francesas** em aço inox;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- Desalinhamento ou deformações estruturais;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.10 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 4 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 140X40CM

Fornecimento e instalação de **prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem alto padrão de limpeza e durabilidade. O serviço inclui transporte, fixação na parede conforme posicionamento indicado em projeto, nivelamento da peça e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Prateleira e suportes fabricados em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas:

- **Comprimento:** 140 cm
- **Profundidade:** 40 cm

Estrutura da prateleira:

- Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Suportes:

- **04 suportes tipo mãos francesas** em aço inox;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- Desalinhamento ou deformações estruturais;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.11 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 120X40CM

Fornecimento e instalação de **prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem elevado padrão de limpeza e durabilidade. O serviço inclui transporte, fixação na parede conforme posicionamento indicado em projeto, nivelamento da peça e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Prateleira e suportes fabricados em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas:

- **Comprimento:** 120 cm
- **Profundidade:** 40 cm

Estrutura da prateleira:

- Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Suportes:

- **03 suportes tipo mãos francesas** em aço inox;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Normas sanitárias aplicáveis a equipamentos de cozinhas industriais;
- Recomendações técnicas do fabricante.

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- Desalinhamento ou deformações estruturais;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.12 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 100X40CM

Fornecimento e instalação de **prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem elevado padrão de limpeza e durabilidade.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Prateleira e suportes fabricados em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

Dimensões aproximadas:

- **Comprimento:** 100 cm
- **Profundidade:** 40 cm

Estrutura da prateleira:

- Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Espelho (Frontão):

- Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Suportes:

- **03 suportes tipo mãos francesas** em aço inox;
- Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

Rejeição:

- Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- Desalinhamento ou deformações estruturais;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.13 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS – 0,80M (80X50X200CM)

Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura e prateleiras fabricadas em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 80 cm
- **Profundidade:** 50 cm
- **Altura:** 200 cm

Prateleiras:

- **06 prateleiras lisas em aço inox**, distribuídas ao longo da estrutura;
- Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Estrutura:

- Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

Capacidade de carga:

Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Estante instalada nivelada, firme e estável;
- Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.14 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (100X50X200CM)

Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura e prateleiras fabricadas em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 100 cm
- **Profundidade:** 50 cm
- **Altura:** 200 cm

Prateleiras:

- **06 prateleiras lisas em aço inox**, distribuídas ao longo da estrutura;
- Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Estrutura:

- Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

Capacidade de carga:

Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Estante instalada nivelada, firme e estável;
- Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.15 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X40X200CM)

Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura e prateleiras fabricadas em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 140 cm
- **Profundidade:** 40 cm
- **Altura:** 200 cm

Prateleiras:

- **06 prateleiras lisas em aço inox**, distribuídas ao longo da estrutura;
- Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Estrutura:

- Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

Capacidade de carga:

Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Estante instalada nivelada, firme e estável;
- Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.16 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X50X200CM)

Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura e prateleiras fabricadas em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 140 cm
- **Profundidade:** 50 cm
- **Altura:** 200 cm

Prateleiras:

- **06 prateleiras lisas em aço inox**, distribuídas ao longo da estrutura;
- Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Estrutura:

- Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

Capacidade de carga:

Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Estante instalada nivelada, firme e estável;
- Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.17 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (200X50X200CM)

Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Estrutura e prateleiras fabricadas em **aço inoxidável AISI 304 ou equivalente**, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas do equipamento:

- **Comprimento:** 200 cm
- **Profundidade:** 50 cm
- **Altura:** 200 cm

Prateleiras:

- **06 prateleiras lisas em aço inox**, distribuídas ao longo da estrutura;
- Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

Estrutura:

- Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

Capacidade de carga:

Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Estante instalada nivelada, firme e estável;
- Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Estrutura instável ou desalinhada;
- Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.18 COIFA INDUSTRIAL DE PAREDE EM AÇO INOXIDÁVEL COM FILTRO INERCIAL

Fornecimento de coifa industrial de parede fabricada em aço inoxidável, equipada com filtros inerciais removíveis, destinada à captação e exaustão de vapores, gases e partículas geradas durante o preparo de alimentos em cozinhas profissionais.

O equipamento será instalado fixado à parede, sobre os equipamentos de cocção, conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo a captação eficiente dos vapores provenientes das atividades de preparo. A coifa deverá garantir adequada extração de vapores, contribuindo para a manutenção das condições sanitárias e de conforto térmico no ambiente da cozinha.

O serviço compreende o transporte do equipamento até o local de instalação, fixação na parede ou estrutura de suporte, instalação dos filtros, conexão ao sistema de exaustão existente, verificação do funcionamento e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material

Coifa fabricada em aço inoxidável tipo **430**, resistente ao calor e adequado para utilização em cozinhas industriais.

Dimensões aproximadas

- **Comprimento:** 1,40 m
- **Profundidade:** 0,70 m
- **Altura:** 0,60 m

Estrutura da coifa

- Corpo da coifa fabricado em **chapa de aço inox 430 espessura 0,50 mm (#26)**;
- Estrutura dobrada e reforçada garantindo estabilidade e resistência ao uso contínuo;

- Modelo **de parede**, projetado para instalação encostada na parede da área de cocção.

Filtros

- **Filtro inercial removível**, fabricado em aço inox;
- Sistema desmontável permitindo fácil retirada para limpeza e manutenção periódica;
- Projetado para retenção de partículas de gordura presentes nos vapores gerados na cocção.

Saída de exaustão

- **01 saída superior para conexão ao sistema de dutos de exaustão**;
- **Diâmetro aproximado: 400 mm**;
- Posicionada na parte superior da coifa, permitindo ligação direta ao sistema de ventilação/exaustão.

Acabamento

- Acabamento **escovado** nas superfícies aparentes;
- Bordas e cantos devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições;
- Superfícies adequadas para higienização em ambientes de manipulação de alimentos.

Fixação

- Fixação na parede por meio de **suportes metálicos, chumbadores ou estrutura apropriada**, garantindo estabilidade e segurança do conjunto;
- Instalação realizada de forma nivelada e firmemente ancorada na estrutura da edificação.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- **Normas da ABNT aplicáveis a sistemas de ventilação e exaustão mecânica**;
- Normas de segurança e higiene aplicáveis a equipamentos instalados em cozinhas industriais.

Critério de Aceitação

- Coifa instalada nivelada, firmemente fixada à parede;
- Filtro inercial corretamente instalado e facilmente removível para higienização;
- Saída de exaustão compatível com o sistema de dutos existente;
- Estrutura sem deformações ou falhas de acabamento;
- Superfícies limpas e adequadas para uso em ambiente de preparo de alimentos.

Critério de Rejeição

- Presença de deformações, riscos profundos, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Instalação instável ou desalinhada;
- Ausência ou mau funcionamento do filtro inercial;
- Utilização de material com espessura ou qualidade inferior ao especificado;
- Dimensões incompatíveis com as especificações estabelecidas.

5.19 COIFA INDUSTRIAL CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO ILHA, EQUIPADA COM FILTROS INERCIAIS DESMONTÁVEIS

Fornecimento de **coifa industrial central em aço inoxidável, modelo ilha, equipada com filtros inerciais desmontáveis**, destinada à captação e exaustão de vapores, gases e partículas geradas durante o preparo de alimentos em cozinhas profissionais.

O equipamento será instalado **suspenso no teto sobre os equipamentos de cocção**, conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo a captação de vapores em todos os lados da

área de preparo. A coifa deverá garantir adequada extração de vapores e contribuir para a manutenção das condições sanitárias e de conforto ambiental na cozinha.

O serviço inclui transporte, suspensão e fixação da coifa na estrutura superior, instalação dos filtros, conexão ao sistema de exaustão existente, instalação de iluminação interna e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material:
Coifa fabricada em **aço inoxidável tipo 430**, com acabamento escovado, resistente ao calor e adequado para uso em cozinhas industriais.

Dimensões aproximadas:

- **Comprimento:** 2,00 m
- **Profundidade:** 1,00 m
- **Altura:** 0,60 m

Estrutura da coifa:

- Corpo da coifa fabricado em **chapa de aço inox espessura 1,0 mm**;
- Estrutura reforçada garantindo estabilidade e resistência ao uso contínuo;
- **Modelo central tipo ilha**, permitindo captação de vapores em todos os lados.

Filtros:

- **Filtros inerciais removíveis**, fabricados em chapa de aço inox com espessura aproximada de **0,50 mm**;
- Sistema desmontável para facilitar a higienização e manutenção periódica;
- Projetados para retenção de partículas de gordura presentes nos vapores de cocção.

Sistema de coleta de gordura:

- **Calha coletora de gordura integrada à coifa**, destinada a captar e conduzir resíduos provenientes dos filtros;
- Sistema com **dreno para escoamento da gordura**, facilitando a limpeza e manutenção do equipamento.

Saídas de exaustão:

- **02 saídas superiores** para conexão ao sistema de exaustão;
- Diâmetro aproximado de **0,40 m** cada;
- Posicionadas com eixo a aproximadamente **0,70 m das laterais** da coifa.

Iluminação:

- **Iluminação interna em LED**, protegida por difusor ou visor apropriado para ambientes de cozinha industrial;
- Sistema protegido contra calor, gordura e umidade, permitindo melhor visibilidade na área de cocção.

Acabamento:

- Acabamento escovado nas superfícies aparentes;
- Cantos e bordas devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições.

Fixação:

- Instalação suspensa por meio de suportes metálicos, tirantes ou estrutura apropriada fixada ao teto ou à estrutura da edificação, garantindo estabilidade e segurança do conjunto.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Normas da **ABNT aplicáveis a sistemas de ventilação e exaustão mecânica**;

Critério de Aceitação e Rejeição

Aceitação:

- Coifa instalada nivelada, firme e devidamente suspensa na estrutura superior;
- Filtros inerciais corretamente instalados e removíveis para higienização;
- Sistema de coleta de gordura funcional e devidamente acabado;
- Iluminação interna em perfeito funcionamento;
- Estrutura sem deformações, riscos ou falhas de acabamento;
- Conexão adequada ao sistema de exaustão.

Rejeição:

- Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- Instalação instável ou desalinhada;
- Ausência ou mau funcionamento dos filtros, da iluminação ou do sistema coletor de gordura;
- Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em ambientes de preparo de alimentos.

5.20 CHAPA PROFISSIONAL PARA LANCHES A GÁS, MODELO AMERICANO, COM 04 QUEIMADORES E BASE COM PÉS

Fornecimento de **chapa profissional para preparo de lanches a gás, modelo americano**, equipada com **04 queimadores independentes e fornecida com base estrutural com pés**, destinada ao preparo de alimentos por cocção direta em superfície aquecida, sendo

amplamente utilizada em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos de alimentação coletiva.

O equipamento será instalado na área de cocção conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo preparo simultâneo de diversos alimentos como carnes, hambúrgueres, ovos, sanduíches e outras preparações que demandem aquecimento uniforme em superfície metálica.

A chapa deverá proporcionar distribuição homogênea de calor, controle eficiente da temperatura e operação segura durante o preparo dos alimentos.

O serviço compreende o **fornecimento completo do equipamento incluindo a estrutura com pés**, transporte até o local de instalação, posicionamento, conexão ao sistema de gás, regulagem inicial do equipamento, testes de funcionamento e limpeza final após a instalação.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material

Equipamento fabricado com **estrutura em aço inoxidável escovado**, resistente ao calor, à corrosão e adequado para utilização em ambientes de manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas

- **Altura:** 0,42 m
- **Largura:** 1,22 m
- **Profundidade:** 0,80 m
- **Peso aproximado:** 95 kg

Estrutura do equipamento

- Corpo fabricado em **aço inoxidável com acabamento escovado**;

- Estrutura robusta projetada para uso contínuo em cozinhas profissionais;
- Superfícies adequadas para higienização em ambientes de preparo de alimentos.

Superfície de cocção

- **Chapa em aço laminado a quente**;
- **Espessura aproximada da chapa: 8 mm**;
- Superfície projetada para distribuição uniforme do calor durante a cocção.

Sistema de aquecimento

- Equipamento dotado de **04 queimadores esmaltados**, posicionados sob a superfície da chapa;
- **Controle individual de cada queimador**, permitindo ajuste independente da temperatura em diferentes áreas da chapa;
- Sistema projetado para aquecimento uniforme.

Sistema de acendimento

- **Acendimento por chama piloto**, localizado próximo aos queimadores;
- **Registro de controle independente**, permitindo acionamento seguro do equipamento.

Consumo de gás

- **Consumo por queimador:** aproximadamente 0,557 kg/h;
- **Quantidade de queimadores:** 04 unidades;
- **Consumo por piloto:** aproximadamente 0,011 kg/h;
- **Consumo máximo do equipamento:** aproximadamente 2,272 kg/h.

Potência térmica

- **Potência máxima aproximada:** 25.901 kcal/h.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

Base estrutural com pés

- Equipamento **fornecido com estrutura de apoio metálica com pés**, permitindo instalação independente no piso da cozinha;
- Estrutura fabricada em **aço com acabamento cromado ou inox**, garantindo resistência mecânica e durabilidade;
- **Pés com regulagem de altura**, permitindo nivelamento adequado do equipamento;
- Base inferior com **prateleira de apoio**, destinada ao armazenamento de utensílios ou equipamentos auxiliares.

Acabamento

- Acabamento escovado nas superfícies externas;
- Bordas e cantos devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições;
- Estrutura adequada para limpeza e manutenção periódica.

Normas a Serem Seguidas

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Critério de Aceitação

- Equipamento fornecido **com base estrutural e pés conforme especificado**;
- Estrutura firme e nivelada, sem deformações;
- Sistema de queimadores funcionando corretamente com controle individual de chama;
- Sistema de acendimento por chama piloto em perfeito funcionamento;
- Superfície da chapa íntegra e sem irregularidades;
- Equipamento corretamente conectado ao sistema de gás.

Critério de Rejeição

- Ausência da **estrutura com pés que acompanha o equipamento**;
- Presença de deformações, falhas estruturais ou acabamento inadequado;
- Mau funcionamento dos queimadores ou do sistema de acendimento;
- Espessura da chapa inferior à especificada;
- Instalação instável ou utilização de materiais incompatíveis com as especificações técnicas.

5.21 GUARDA-VOLUMES METÁLICO EM AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTIÁRIO

Fornecimento de **guarda-volumes metálico com 12 compartimentos individuais**, destinado ao armazenamento seguro de objetos pessoais de usuários em ambientes profissionais, tais como vestiários de cozinhas industriais, áreas de produção, unidades de alimentação coletiva ou estabelecimentos comerciais.

O equipamento deverá atender às exigências sanitárias e de organização previstas para ambientes de trabalho, permitindo a guarda individual de pertences, contribuindo para a organização e segurança do ambiente.

O serviço compreende o fornecimento do armário metálico completo, transporte até o local de instalação, posicionamento no ambiente indicado em projeto e verificação das condições de estabilidade e funcionamento.

O equipamento deverá ser da **marca NILKO ou similar**, atendendo aos requisitos técnicos previstos na **NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho**, aplicável a instalações de vestiários e guarda-volumes em ambientes profissionais.

Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

Material

Armário fabricado em **aço galvanizado de alta resistência**, projetado para uso contínuo em ambientes institucionais ou industriais.

Dimensões aproximadas

- **Altura:** 1,82 m
- **Largura:** 1,21 m
- **Profundidade:** 0,45 m

Estrutura do equipamento

- Estrutura fabricada em **aço galvanizado com tripla camada de proteção anticorrosiva**, garantindo maior durabilidade e resistência à umidade e ao uso contínuo;
- Construção robusta adequada para ambientes profissionais e institucionais.

Compartimentos

- **12 portas individuais**, permitindo armazenamento separado de objetos pessoais;
- Compartimentos ventilados, adequados para uso em vestiários.

Dobradiças

- **Dobradiças metálicas reforçadas**, projetadas para uso frequente;
- Sistema com **05 pontos de travamento**, proporcionando maior resistência e segurança das portas.

Proteção da pintura

- Equipado com **escudo anti-risco patenteado**, destinado a proteger a pintura das portas contra desgaste causado por chaves, cadeados ou impactos.

Acabamento

- Pintura especial **antimicrobiana e bactericida com nanotecnologia**, adequada para ambientes de uso coletivo;
- Acabamento resistente à abrasão e de fácil higienização.

Base e apoio

- Equipamento apoiado em **pés reguláveis**, permitindo ajuste de altura e nivelamento em pisos irregulares;
- Estrutura projetada para manter estabilidade e segurança durante o uso.

Garantia

- Garantia mínima de **10 anos contra defeitos de fabricação**, conforme especificação do fabricante.

Normas a Serem Seguidas

- **NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho**;
- **Normas da ABNT aplicáveis a mobiliário metálico e equipamentos de uso coletivo**;

Critério de Aceitação

- Equipamento entregue conforme dimensões e especificações técnicas;
- Estrutura íntegra, sem deformações ou falhas de acabamento;
- Portas funcionando corretamente com abertura e fechamento adequados;
- Pintura uniforme e sem danos;
- Armário devidamente nivelado por meio dos pés reguláveis.

Critério de Rejeição

- Presença de deformações, amassados ou falhas de solda;
- Portas desalinhadas ou com funcionamento inadequado;

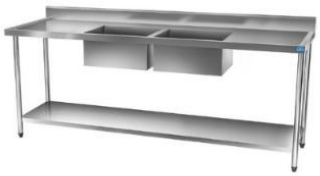
- Ausência do sistema de proteção anticorrosiva ou acabamento inferior ao especificado;
- Estrutura instável ou sem regulagem adequada de nivelamento;
- Utilização de material ou acabamento incompatível com as especificações estabelecidas.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

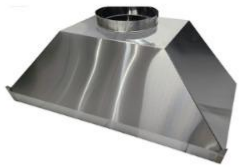
ITÉM	IMAGEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
01		LIXEIRA EM AÇO INOX COM TAMPA E PEDAL - 100L	05 UN.
02		FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS 30X30 COM SUPER FORNO - 85,9X111,5X81,5 CM |FORNO COM CAPACIDADE PARA 135 LITROS - METALMAQ OU SIMILAR	01 UN.
03		PIA AÇO INOX DE ASSEPSIA COM UMA CUBA 32X36X25CM - 40X46X25CM	02 UN.
04		MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 100X70X90CM	03 UN.
05		MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 140X70X90CM	01 UN.
06		MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 200X70X90CM	02 UN.
07		MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM PANELEIRO E UMA CUBA 50X40X25CM - 150X70X90CM	04 UN.

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

ITÉM	IMAGEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
08		MESA PIA AÇO INOX IND COM PANELEIRO E DUAS CUBAS 50X40X25CM - 220X70X90CM	01 UN.
09		PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 5 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 200X40CM	03 UN.
10		PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 4 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 140X40CM	02 UN.
11		PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 120X40CM	01 UN.
12		PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 100X40CM	01 UN.
13		ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 0,8M (80X50X200CM)	03 UN.
14		ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (100X50X200CM)	01 UN.

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI

ITÉM	IMAGEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
15		ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1,4M (140X40X200CM)	01 UN.
16		ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1,4M (140X50X200CM)	01 UN.
17		ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 2M (200X40X200CM)	01 UN.
18		COIFA INOX DE ENCOSTO COM FILTRO INERCIAL - INOX 430 - 140X70X50 CM	01 UN.
19		COIFA INDUSTRIAL CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO ILHA, EQUIPADA COM FILTROS INERCIAIS DESMONTÁVEIS	01 UN.
20		CHAPA AMERICANA A GÁS 1,20 M BAIXA PRESSÃO VENÂNCIO CGP120	01 UN.
21		GUARDA-VOLUMES EM AÇO 12 PORTAS - 121,1X182X45 CM	01 UN.

2026



TCE-PI

2 OBJETO

O presente Memorial Descritivo e Especificação Técnica têm por finalidade estabelecer os requisitos técnicos mínimos para o fornecimento, fabricação, montagem e instalação dos mobiliários destinados ao Estúdio Institucional do TCE-PI.

Os mobiliários deverão apresentar padrão construtivo compatível com uso contínuo em ambiente corporativo e institucional, assegurando resistência mecânica, estabilidade estrutural, ergonomia, conforto, funcionalidade, durabilidade e adequado acabamento estético, compatível com espaços de gravação, reuniões, recepção e apoio operacional.

Os itens deverão ser adequados às atividades desenvolvidas no estúdio, contemplando mobiliários destinados às áreas de gravação, espera, convivência, apoio técnico e ambientes administrativos, devendo possuir superfícies resistentes ao desgaste decorrente do uso contínuo, facilidade de limpeza e manutenção, além de características compatíveis com ambientes internos climatizados.

O fornecimento deverá incluir, quando aplicável, transporte, montagem, instalação, nivelamento, regulagens e todos os ajustes necessários ao perfeito funcionamento dos mobiliários, em conformidade com as especificações deste memorial e com os projetos técnicos fornecidos pela Administração.

3 FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

As especificações constantes neste documento estão fundamentadas nas normas técnicas aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional, em especial:

- ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio;
- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- Normas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo, ergonomia, resistência e segurança dos materiais;

- NR-17 – Ergonomia, garantindo condições adequadas de conforto, funcionalidade e uso;
- NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável;
- Recomendações técnicas dos fabricantes dos mobiliários e materiais especificados.

4 ESPECIFICAÇÕES

4.1 CADEIRAS OPERACIONAIS ESTOFADAS – MODELO ALICE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



Figura 1 – Modelo de cadeira Alice.

4.1.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de Cadeira para interlocutor/reunião, com assento e encosto estofados revestidos em tecido fendi, ergonomia integrada, base fixa de quatro pés com acabamento em pintura por transferência de calor (simulando padrão amadeirado base natural). O mobiliário deve apresentar alta resistência ao desgaste, facilidade de higienização e propriedades específicas para alta rotatividade.

4.1.2 Dimensões Nominais Mínimas

- Largura: 52 cm

- Profundidade: 55 cm
- Altura Total: 77 cm

4.1.3 Assento e Encosto (Estofamento)

Estrutura Interna: Concha/monobloco ou multilaminado de madeira moldada anatomicamente, ou material injetado de alta resistência.

Estofamento: Espuma de poliuretano (PU) de alta resistência, com densidade adequada para suportar uso contínuo sem deformação permanente.

Referência: Modelo Alice ou similar de qualidade equivalente ou superior.

A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e segurança ao usuário, sem deformações, folgas excessivas ou instabilidade.

4.1.4 Assento e encosto

- **Material:** Assento e encosto estofados em espuma injetada de poliuretano flexível de alta densidade.
- **Revestimento:** Tecido sintético, tecido tipo Chenile Linho Premium ou Similiar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m², trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, alta resistência à abrasão, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve. e de fácil higienização.
- **Formato:** Anatômico e ergonômico, proporcionando adequado apoio lombar e conforto ao usuário.
- **Espessura**: Espuma com densidade compatível ao uso corporativo contínuo, sem deformação prematura.
- **Acabamento:** Costuras uniformes, sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes**.**

4.1.5 Requisitos de Desempenho e Qualidade

O material do revestimento e a estrutura do produto deverão, obrigatoriamente, atender aos seguintes critérios mínimos de desempenho:

- **Resistência à Água/Líquidos:** Superfície do assento e encosto com repelência ou impermeabilidade que impeça a absorção imediata de líquidos, permitindo a limpeza rápida.
- **Resistência a Arranhões e Desgaste:** Material com propriedades físicas que mitiguem marcas de atrito, fissuras ou descamação precoce do revestimento.
- **Facilidade de Limpeza:** Compatibilidade com higienização por meio de pano úmido e sabão neutro, sem prejuízo às características originais do material.
- **Capacidade mínima:** Suportar carga estática mínima de 110 kg.

4.1.6 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- ABNT NBR 14006 – Móveis escolares para conjuntos aluno individual (quando aplicável);
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo.

4.1.7 Critério de Medição com unidade de medição

• O fornecedor deverá apresentar, junto à proposta ou na fase de saneamento, declaração de conformidade do fabricante ou relatório de ensaio emitido por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando que o mobiliário atende às normas de estabilidade, resistência e durabilidade aplicáveis a cadeiras de uso corporativo/coletivo (ex: normas da série **ABNT NBR 13962** ou equivalentes internacionais).

• **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

4.1.8 Critério de Aceitação

- Cadeiras perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura metálica íntegra, sem deformações ou falhas de pintura;
- Assento e encosto sem rasgos, manchas, afundamentos ou defeitos aparentes;

- Acabamento uniforme e seguro, sem arestas cortantes ou rebarbas;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.1.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da cadeira;
- Assento ou encosto com deformações, rasgos, manchas ou baixa densidade da espuma;
- Pintura com descascamentos, oxidação ou falhas de acabamento;
- Produto em desacordo com as especificações técnicas ou normas aplicáveis.

4.2 POLTRONAS GIRATÓRIA PARA RECEPÇÃO/LOUNGE MODELO ANGEL(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



Figura 2 – Modelo de Poltrona Angel.

4.2.1 Descrição Geral do Objeto

Poltrona individual de aproximação/recepção, com assento e encosto integrados e totalmente estofados em tecido jasper terracota, formato ergonómico arredondado com base recuada dotada de sistema giratório com rotação livre de 360°. O mobiliário deve ser indicado para ambientes de tráfego de média a alta

rotatividade (salas de espera, recepções corporativas ou gabinetes), aliando conforto dinâmico e robustez estrutural.

4.2.2 Dimensões Nominais Mínimas

- **Largura Total:** 87 cm
- **Profundidade Total:** 80 cm
- **Altura Total:** 73 cm

4.2.3 Assento e Encosto (Estofamento e Ergonomia)

- **Estrutura Interna:** Estrutura interna em madeira maciça de reflorestamento imune a pragas, ou monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido, dotado de percintas elásticas de alta resistência no assento para suporte contínuo de peso.
- **Estofamento:** Espuma de poliuretano (PU) expandido, moldada e de alta resistência, com densidade mínima de D-28 para o assento e D-26 para o encosto, garantindo conforto sem deformação precoce (efeito "memória").
- **Revestimento:** Tecido de alta gramatura e resistência ao atrito (tipo Bouclé, Chenille ou similar texturizado de padrão corporativo premium, ex: padrão Jaspe), com toque macio e resistência ao desfiamento.
- **Cor de Referência:** Terracota / Telha (conforme especificado no projeto de arquitetura ou memorial descritivo do órgão).

4.2.4 Base e Sistema Giratório

- **Mecanismo:** Sistema giratório com rolamento blindado de alta performance, permitindo rotação suave e contínua de **360° (trezentos e sessenta graus)**, sem ruídos ou travamentos.
- **Estrutura da Base:** Base recuada e oculta sob o corpo estofado, fabricada em **chapa ou tubos de aço carbono**, dimensionada de forma a distribuir uniformemente o centro de gravidade da poltrona, garantindo estabilidade estática e impedindo o tombamento em qualquer ângulo de giro.
- **Acabamento da Base:** Proteção de superfície por meio de tratamento anticorrosivo (fosfatização) e acabamento em **pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster)** na cor preta, com cura em estufa, garantindo resistência a impactos e produtos de limpeza doméstica.

- **Terminais:** Deslizadores plásticos ou sapatas de nylon na face inferior da base metálica para evitar o contacto direto do aço com o piso, prevenindo riscos e facilitando o reposicionamento do móvel.

4.2.5 NORMAS A SEREM SEGUIDAS

- ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Classificação e características físicas e dimensionais, bem como métodos de ensaio;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego (garantindo as condições de conforto, estabilidade e segurança térmica/acústica);
- ABNT NBR 14006 – Móveis escolares – Mesas e cadeiras para estabelecimentos de ensino (manter apenas se o ambiente for uma instituição de ensino/auditório acadêmico);
- ABNT NBR 16031 – Mobiliário de assento para espectadores – Cadeiras para uso público e em auditórios (altamente recomendável caso a poltrona Angel seja aplicada em áreas de espera, auditórios ou recepções);
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo, ensaios de resistência e durabilidade.

4.2.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de poltrona Angel (ou equivalente) devidamente fornecida, entregue e instalada no local definitivo indicado pela Administração. O valor unitário deverá compreender o fornecimento completo do assento, encosto, bases estruturais (fixas ou giratórias), braços (quando aplicável), espumas injetadas, revestimento, ferragens, assessórios de fixação, além de toda a mão de obra para a montagem, regulagem inicial e acabamento final, sem custos adicionais.

- **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

4.2.7 Critérios de Aceitação

- **Conformidade de Design e Dimensões:** Verificação se o modelo entregue respeita a volumetria arredondada contínua, as dimensões especificadas e o tecido de padrão texturizado solicitado.

- **Teste Dinâmico de Rotação:** O mecanismo giratório de cada unidade deve operar perfeitamente a 360° sob carga, de forma concêntrica, silenciosa e sem apresentar folgas laterais no eixo central.
- **Homogeneidade do Estofamento:** O assento e o encosto devem apresentar densidade firme e uniforme, sem áreas moles ou deformidades na espuma.
- **Alinhamento do Tecido:** O revestimento têxtil deve estar perfeitamente tensionado sobre a estrutura, com costuras perfeitamente retilíneas, firmes e sem rugas excessivas nas zonas de curvatura.

4.2.8 Critérios de Rejeição

- Ausência de rotação completa 360° ou presença de estalos, atrito metal-metal e ruídos perceptíveis ao girar a poltrona.
- Instabilidade estrutural (poltrona que penda para um dos lados ou apresente risco de tombamento quando o utilizador se senta ou gira).
- Base fabricada em plástico, madeira ou metal que não seja o aço carbono com pintura a pó exigido.
- Tecido desfiado, com furos, rasgos, manchas de sujidade de fábrica/transporte ou costuras abertas.
- Falhas na pintura eletrostática da base de aço (pontos descascados, bolhas ou oxidação exposta).
- Deformações permanentes na espuma do assento decorrentes do acondicionamento incorreto durante o transporte.

4.3 MESA DE REUNIÃO / APOIO EM MDF – MODELO KAIROS(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



Figura 3 – Modelo de Mesa Kairos.

4.3.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de mesas para ambientes administrativos, salas de reunião, atendimento ou apoio institucional, confeccionadas em MDF com acabamento melamínico, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As mesas serão destinadas ao uso corporativo contínuo, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes institucionais.

Serão fornecidas mesas com dimensões aproximadas de 180 x 90 x 76 cm, compostas por tampo em MDF e estrutura de sustentação lateral no mesmo material, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.3.2 Estrutura da mesa

- **Material:** Estrutura confeccionada em MDF de média densidade ou material equivalente de alta resistência.
- **Tipo:** Mesa reta com sustentação lateral em painéis estruturais verticais.
- **Acabamento:** Revestimento melamínico de baixa pressão (BP) ou laminado equivalente, com textura amadeirada ou similar.
- **Cor:** Natural, amadeirado claro ou similar, conforme padrão definido pela contratante.
- **Referência:** Modelo Kairos ou similar de qualidade equivalente ou superior.
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações ou instabilidades.

4.3.3 Tampo da mesa

- **Material:** MDF de média densidade revestido com laminado melamínico de alta resistência.
- **Formato:** Retangular com cantos arredondados ou boleados.
- **Dimensões aproximadas:** 180 x 90 cm.
- **Espessura:** Mínima de 25 mm.
- **Acabamento:** Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade moderada e produtos de limpeza não abrasivos.

- **Bordas:** Bordas revestidas em fita de PVC, ABS ou material equivalente, sem rebarbas ou descolamentos.

4.3.4 Sustentação e montagem

- **Fixação:** Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas.
- **Nivelamento:** A mesa deverá permanecer estável e nivelada após montagem completa.
- **Sapatas:** Sapatas niveladoras ou protetores inferiores para contato com o piso.

4.3.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- ABNT NBR 14006 – Móveis escolares – Mesas e cadeiras (quando aplicável);
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo.

4.3.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo tampo, estrutura, ferragens, acessórios de fixação, montagem e acabamento final.

• **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

4.3.7 Critério de Aceitação

- Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura íntegra, sem deformações, empenamentos ou danos;
- Tampo sem riscos, manchas, lascas ou defeitos aparentes;
- Acabamento uniforme nas superfícies e bordas;
- Fixações firmes e seguras;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.3.8 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da mesa;
- Empenamento, trincas ou danos no MDF;
- Falhas no revestimento melamínico ou nas bordas;
- Fixação inadequada ou folgas excessivas;
- Acabamento com riscos, manchas, bolhas ou descolamentos;
- Produto em desacordo com as especificações técnicas ou normas aplicáveis.

4.4 MESA BISTRÔ EM MDF E MADEIRA MACIÇA – MODELO SUÉCIA(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



Figura 5 – Modelo de Base de mesa 5047.

4.4.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de mesas tipo bistrô para ambientes de alimentação, convivência, recepção ou apoio institucional, confeccionadas em MDF com estrutura em madeira maciça, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes institucionais e de alimentação coletiva.

Serão fornecidas mesas bistrô com dimensões aproximadas de 80 x 80 x 109 cm, compostas por tampo em MDF de 18mm de espessura, e estrutura em madeira maciça de seringueira,ambos na cor nogueira, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.4.2 Estrutura da mesa

- Material: Estrutura confeccionada em madeira maciça de seringueira ou material equivalente de alta resistência;
- Tipo: Mesa bistrô alta com quatro pés estruturais e travamento inferior horizontal;
- Dimensões aproximadas: 80 x 80 x 109 cm;
- Acabamento: Madeira lixada, selada e envernizada ou com acabamento equivalente de alta durabilidade;
- Cor: Nogueira ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- Referência: Modelo Suécia ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, empenamentos ou instabilidades.

4.4.3 Tampo da mesa

- Material: MDF de média densidade revestido com acabamento melamínico ou laminado equivalente;
- Formato: Quadrado com cantos arredondados ou levemente boleados;
- Dimensões aproximadas: 80 x 80 cm;
- Espessura: Mínima de 18 mm;
- Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade moderada e produtos de limpeza não abrasivos;
- Bordas: Bordas acabadas em fita de PVC, ABS ou acabamento compatível com o padrão do mobiliário, sem rebarbas ou descolamentos.

4.4.4 Sustentação e montagem

- Fixação: Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas;
- Travamento: Estrutura inferior com travessas de reforço para aumento da estabilidade;

- Nivelamento: A mesa deverá permanecer estável e nivelada após montagem completa;
- Sapatas: Sapatas protetoras ou niveladoras para contato com o piso.

4.4.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

4.4.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo tampo, estrutura em madeira, ferragens, acessórios de fixação, montagem e acabamento final.

4.4.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

4.4.8 Critério de Aceitação

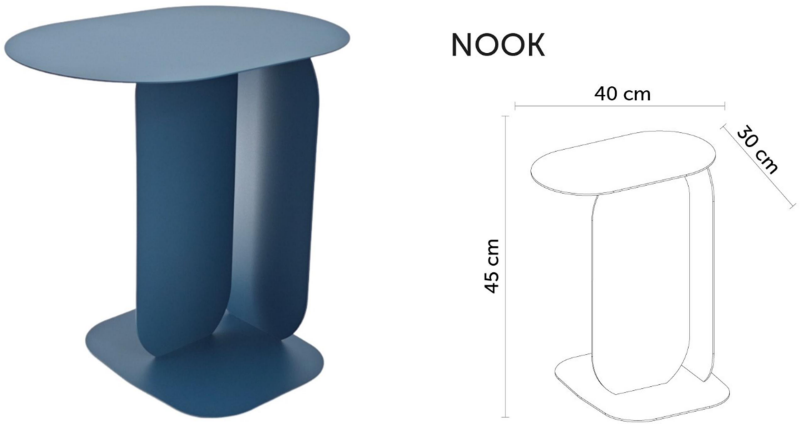
- Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura em madeira íntegra, sem rachaduras, empenamentos ou defeitos aparentes;
- Tampo sem riscos, manchas, lascas ou falhas de acabamento;
- Acabamento uniforme na madeira e nas bordas;
- Fixações firmes e seguras;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.4.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da mesa;
- Rachaduras, empenamentos ou deformações na madeira;
- Falhas no revestimento do MDF ou nas bordas;

- Fixação inadequada ou folgas excessivas;
- Acabamento com manchas, riscos, bolhas, descascamentos ou diferenças visíveis de tonalidade;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.5 MESA LATERAL METÁLICA – MODELO NOOK(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



4.5.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de mesas laterais metálicas para utilização em ambientes de recepção, convivência, espera, apoio institucional ou áreas colaborativas, confeccionadas integralmente em aço com acabamento em pintura eletrostática, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.

Serão fornecidas mesas laterais metálicas com dimensões aproximadas de 45 x 30 x 45 cm, compostas por tampo metálico e estrutura monobloco em chapa de aço, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.5.2 Estrutura da mesa

- Material: Estrutura confeccionada em chapa de aço carbono ou material metálico equivalente de alta resistência;
- Tipo: Mesa lateral metálica com estrutura monobloco e base contínua;
- Dimensões aproximadas: 45 x 30 x 45 cm;
- Acabamento: Pintura eletrostática a pó de alta resistência contra abrasão, riscos e corrosão;
- Cor: Azul noite ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- Referência: Modelo Nook ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, folgas ou instabilidades.

4.5.3 Tampo da mesa

- Material: Chapa metálica de aço carbono ou equivalente;
- Formato: Orgânico/ovalado com bordas arredondadas;
- Dimensões aproximadas: 45 x 30 cm;
- Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, impactos leves e produtos de limpeza não abrasivos;
- Bordas: Bordas arredondadas, sem arestas cortantes, rebarbas ou imperfeições aparentes.

4.5.4 Sustentação e montagem

- Fixação: Estrutura monobloco soldada ou fixada mecanicamente com ferragens apropriadas;
- Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada após instalação;
- Base inferior: Base metálica contínua com apoio uniforme ao piso;
- Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso.

4.5.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;

- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário metálico corporativo e institucional.

4.5.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura metálica, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

4.5.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais, oxidação prematura ou falhas de acabamento.

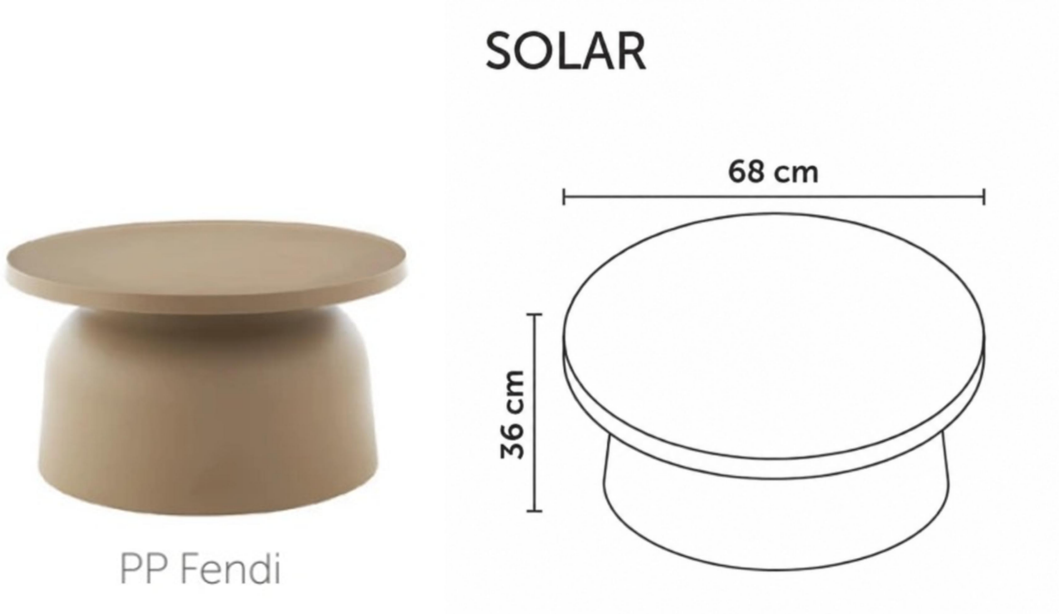
4.5.8 Critério de Aceitação

- Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura metálica íntegra, sem deformações, amassamentos ou falhas de solda;
- Pintura uniforme, sem riscos, bolhas, descascamentos ou sinais de oxidação;
- Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.5.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da mesa;
- Deformações, empenamentos ou falhas de soldagem;
- Pintura com manchas, bolhas, descascamentos ou oxidação;
- Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;
- Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.6 MESA DE CENTRO EM POLIPROPILENO – MODELO SOLAR(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



4.6.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de mesas de centro para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera, áreas colaborativas ou apoio institucional, confeccionadas em polipropileno de alta resistência, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.

Serão fornecidas mesas de centro com dimensões aproximadas de 67 x 67 x 36 cm, compostas integralmente em polipropileno moldado, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.6.2 Estrutura da mesa

- Material: Estrutura confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente;
- Tipo: Mesa de centro monobloco com base cilíndrica e tampo circular;
- Dimensões aproximadas: 67 x 67 x 36 cm;
- Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade e produtos de limpeza não abrasivos;
- Cor: Fendi ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- Referência: Modelo Solar ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, fissuras ou instabilidades.

4.6.3 Tampo da mesa

- Material: Polipropileno moldado de alta resistência;
- Formato: Circular com bordas arredondadas;
- Dimensões aproximadas: Diâmetro compatível com as medidas gerais do produto;
- Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- Acabamento: Superfície lisa e uniforme, sem rebarbas, bolhas ou imperfeições aparentes;
- Bordas: Bordas boleadas ou arredondadas para maior segurança dos usuários.

4.6.4 Sustentação e montagem

- Estrutura: Corpo monobloco moldado ou composto por encaixes estruturais reforçados;
- Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- Base inferior: Base ampla com apoio uniforme ao piso;
- Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

4.6.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

4.6.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

4.6.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais ou falhas de acabamento.

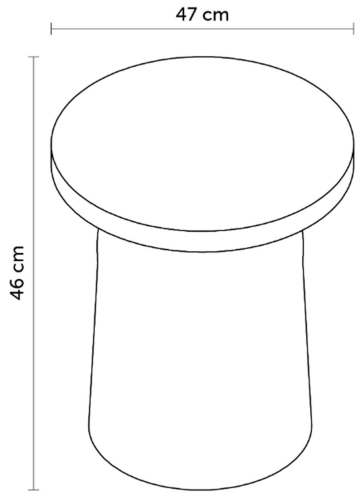
4.6.8 Critério de Aceitação

- Mesas perfeitamente acabadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura íntegra, sem fissuras, deformações ou falhas aparentes;
- Superfície uniforme, sem manchas, riscos, bolhas ou rebarbas;
- Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.6.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da mesa;
- Fissuras, trincas, deformações ou empenamentos;
- Acabamento com manchas, bolhas, riscos ou imperfeições aparentes;
- Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;
- Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.7 MESA DE APOIO EM POLIPROPILENO – MODELO AMANHECER(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)





4.7.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de mesas de apoio para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera áreas colaborativas ou apoio institucional, confeccionadas em polipropileno de alta resistência, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos e externos cobertos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.

Serão fornecidas mesas de apoio com dimensões aproximadas de 47 x 47 x 46 cm, compostas integralmente em polipropileno moldado, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.7.2 Estrutura da mesa

- Material: Estrutura confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente;
- Tipo: Mesa de apoio monobloco com base cônica e tampo circular;
- Dimensões aproximadas: 47 x 47 x 46 cm;
- Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade e produtos de limpeza não abrasivos;
- Proteção: Produto com proteção UV para maior durabilidade e resistência ao desbotamento;
- Cor: Fendi ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- Referência: Modelo Amanhecer ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, fissuras ou instabilidades.

4.7.3 Tampo da mesa

- Material: Polipropileno moldado de alta resistência;
- Formato: Circular com bordas arredondadas;
- Dimensões aproximadas: Diâmetro compatível com as medidas gerais do produto;
- Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- Acabamento: Superfície lisa e uniforme, sem rebarbas, bolhas ou imperfeições aparentes;
- Bordas: Bordas boleadas ou arredondadas para maior segurança dos usuários.

4.7.4 Sustentação e montagem

- Estrutura: Corpo monobloco moldado ou composto por encaixes estruturais reforçados;
- Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- Base inferior: Base ampla com apoio uniforme ao piso;
- Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;

- Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

4.7.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

4.7.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

4.7.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais, desbotamento prematuro ou falhas de acabamento.

4.7.8 Critério de Aceitação

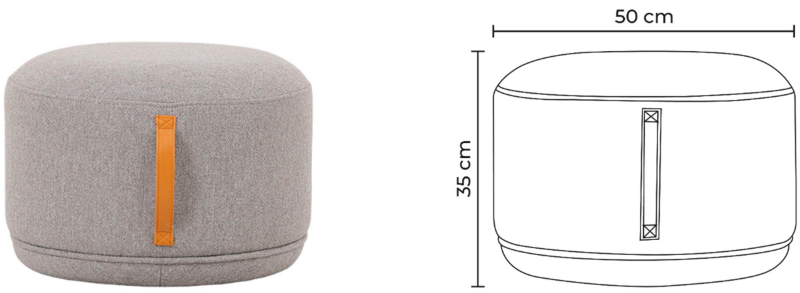
- Mesas perfeitamente acabadas, niveladas e estáveis;
- Estrutura íntegra, sem fissuras, deformações ou falhas aparentes;
- Superfície uniforme, sem manchas, riscos, bolhas ou rebarbas;
- Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.7.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da mesa;
- Fissuras, trincas, deformações ou empenamentos;
- Acabamento com manchas, bolhas, riscos ou imperfeições aparentes;
- Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;

- Ausência de proteção UV quando especificada;
- Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.8 PUFF LOUNGE ESTOFADO – MODELO PUFF LOUNGE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



4.8.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de puff lounge estofado para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera, descompressão ou apoio institucional, confeccionado com estrutura resistente, revestimento em tecido sustentável e acabamento de alta durabilidade, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

Os puffs serão destinados ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar conforto, resistência mecânica, estabilidade estrutural, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.

Serão fornecidos puffs com dimensões aproximadas de 50 x 50 x 35 cm, compostos por estrutura interna resistente, espuma de poliuretano e

revestimento em tecido repelente à água, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.8.2 Estrutura do puff

- Material: Estrutura interna confeccionada em madeira de reflorestamento, compensado multilaminado, MDF estrutural ou material equivalente de alta resistência;
- Tipo: Puff lounge redondo com base fixa e estrutura compacta;
- Dimensões aproximadas: 50 x 50 x 35 cm;
- Acabamento interno: Estrutura reforçada para suportar uso contínuo em ambientes institucionais;
- Referência: Modelo Puff Lounge ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e ausência de deformações ou instabilidade estrutural.

4.8.3 Estofamento e revestimento

- Material do estofamento: Espuma de poliuretano de alta densidade, resistente à deformação permanente;
- Revestimento: Tecido poliéster sustentável, de alta resistência à abrasão; tipo Chenile Linho Premium ou Similiar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m², trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve.
- Características do revestimento: Material repelente à água, de fácil higienização e adequado ao uso corporativo contínuo;
- Cores: Dois na tonalidade Cinza, dois na tonalidade damasco, ou similares, conforme padrão definido pela contratante;
- Acabamento: Costuras uniformes e acabamento sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes;
- Conforto: Assento com densidade adequada para uso corporativo e institucional contínuo;
- Alça: Alça lateral em poliuretano, tecido reforçado ou equivalente para movimentação do puff.

4.8.4 Sustentação e montagem

- Base inferior: Base estável com apoio uniforme ao piso;
- Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- Montagem: Produto entregue montado e apto para uso imediato;
- Estabilidade: O puff deverá permanecer firme e nivelado durante sua utilização.

4.8.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 15164 – Móveis estofados – Sofás – Requisitos e métodos de ensaio;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário estofado corporativo e institucional.

4.8.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de puff fornecido e entregue, compreendendo estrutura, espuma, revestimento, acessórios, acabamento e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

4.8.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais, afundamentos prematuros ou falhas de acabamento.

4.8.8 Critério de Aceitação

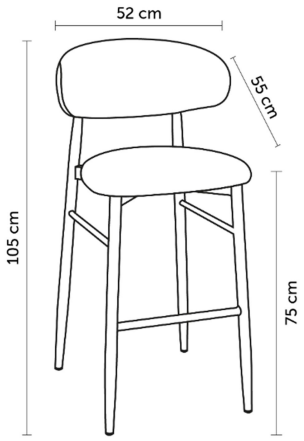
- Puffs perfeitamente acabados, nivelados e estáveis;
- Estrutura íntegra, sem deformações ou falhas construtivas;
- Revestimento sem rasgos, manchas, costuras soltas ou defeitos aparentes;
- Espuma sem deformações, afundamentos ou perda excessiva de densidade;
- Acabamento uniforme em todas as superfícies;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.8.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural do puff;
- Afundamento excessivo ou deformação da espuma;
- Rasgos, manchas, falhas de costura ou defeitos no revestimento;
- Acabamento com rugas, desalinhamentos ou imperfeições aparentes;
- Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.9 BANQUETA ESTOFADA COM BASE METÁLICA – MODELO ALICE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)





4.9.1 Descrição Geral do Objeto

Fornecimento de banquetas estofadas para utilização em áreas de convivência, alimentação, copa, lounge ou apoio institucional, confeccionadas com estrutura metálica e assento e encosto estofados, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

As banquetas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, conforto ergonômico,

durabilidade e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.

Serão fornecidas banquetas com dimensões aproximadas de 52 x 55 x 105 cm, compostas por estrutura metálica com acabamento tipo heat transfer e assento e encosto estofados em tecido ou poliuretano, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

4.9.2 Estrutura da banqueta

- Material: Estrutura confeccionada em aço carbono tubular ou material metálico equivalente de alta resistência;
- Tipo: Banqueta alta com quatro pés e travamento estrutural inferior para apoio dos pés;
- Dimensões aproximadas: 52 x 55 x 105 cm;
- Acabamento: Pintura eletrostática com aplicação de adesivo por transferência térmica (heat transfer) com aparência amadeirada ou acabamento equivalente;
- Cor: Nogueira, conforme padrão definido pela contratante;
- Referência: Modelo Alice ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e segurança ao usuário, sem deformações, folgas ou instabilidades.

4.9.3 Assento e encosto

- Material: Assento e encosto confeccionados com espuma de poliuretano de alta densidade;
- Revestimento: Tecido tipo Chenile Linho Premium ou Similiar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m^2, trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, alta resistência à abrasão, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve.
- Formato: Anatômico e ergonômico, proporcionando conforto e adequado apoio lombar;
- Acabamento: Costuras uniformes, sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes;
- Cores: Fendi, conforme padrão definido pela contratante;

- Espuma: Densidade compatível com uso institucional contínuo, resistente à deformação permanente.

4.9.4 Sustentação e montagem

- Fixação: Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas;
- Apoio para os pés: Travessa metálica inferior integrada à estrutura;
- Estabilidade: A banqueta deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- Proteção inferior: Sapatas, ponteiras ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

4.9.5 Normas a serem seguidas

- ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio;
- NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

4.9.6 Critério de Medição com unidade de medição

A medição será realizada por unidade (un) de banqueta fornecida e entregue, compreendendo estrutura metálica, assento, encosto, ferragens, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

4.9.7 Garantia Mínima

- Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, falhas estruturais, deformações, desgaste prematuro ou defeitos de acabamento.

4.9.8 Critério de Aceitação

- Banquetas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;

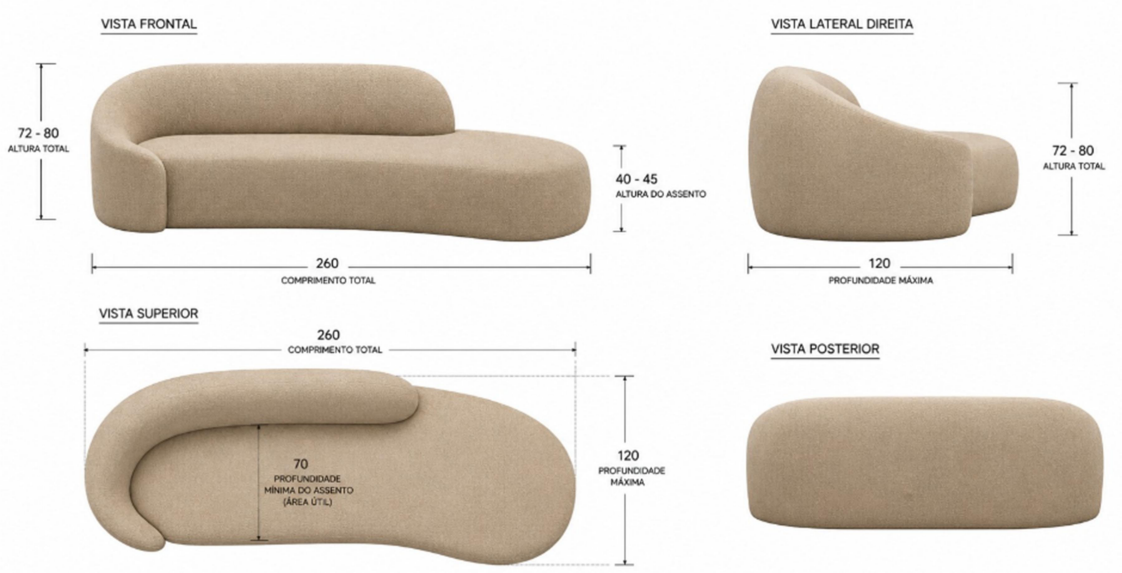
- Estrutura metálica íntegra, sem deformações, amassamentos ou falhas de solda;
- Assento e encosto sem rasgos, manchas, afundamentos ou defeitos aparentes;
- Acabamento uniforme na estrutura e nos revestimentos;
- Fixações firmes e seguras;
- Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

4.9.9 Critério de Rejeição

- Instabilidade estrutural da banqueta;
- Deformações, desalinhamentos ou falhas de soldagem;
- Rasgos, manchas, falhas de costura ou deformações no estofamento;
- Pintura, acabamento heat transfer ou revestimento com descascamentos, bolhas ou falhas aparentes;
- Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

4.10 SOFÁ ORGÂNICO CURVO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)





4.10.1 Descrição Geral do Objeto

Sofá orgânico de alto padrão para ambiente de convivência institucional, composto por corpo monolítico de formas curvas contínuas e volumetria escultural. O conjunto deverá possuir assento integrado, encosto parcial envolvente e prolongamento lateral tipo chaise lounge, formando composição fluida e assimétrica, sem arestas vivas aparentes.

O mobiliário deverá ser totalmente estofado, com base oculta e acabamento premium, proporcionando elevado conforto ergonômico, robustez estrutural e linguagem contemporânea compatível com ambientes corporativos de representação.

Cor de referência: Fendi.

4.10.2 Dimensões Nominais Mínimas

- Comprimento Total: 260 cm;
- Profundidade Máxima: 120 cm;
- Profundidade Mínima Útil do Assento: 70 cm;
- Altura Total: entre 72 cm e 75 cm;
- Altura do Assento Acabado: entre 40 cm e 45 cm.

- O sofá deverá apresentar configuração orgânica assimétrica, composta por assento contínuo, encosto parcial integrado e extensão tipo chaise lounge incorporada ao conjunto, conforme projeto arquitetônico.
- A profundidade útil do assento deverá ser medida a partir da face interna do encosto até a borda frontal do assento, desconsiderando almofadas decorativas eventualmente fornecidas.
- As dimensões apresentadas constituem referência para o fornecimento do mobiliário. Serão admitidas variações mínimas de medidas, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não alterem a configuração orgânica do sofá, sua capacidade de utilização, conforto, estabilidade estrutural ou padrão estético especificado.

4.10.3 Estrutura Interna

- Estrutura interna confeccionada em madeira maciça de reflorestamento devidamente seca em estufa, tratada e imune ao ataque de pragas xilófagas, ou em monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido de alta densidade, com resistência mecânica compatível com mobiliário corporativo de uso intensivo.
- O sistema estrutural deverá ser dimensionado para suportar cargas estáticas e dinâmicas decorrentes da utilização contínua, sem deformações permanentes, fissuras ou comprometimento da estabilidade do conjunto.
- Assento dotado de percintas elásticas de alta resistência, fixadas mecanicamente à estrutura, garantindo adequada distribuição de cargas, absorção de impactos e conforto prolongado durante o uso.
- As uniões estruturais deverão ser executadas por meio de parafusos, ferragens metálicas, grampos industriais ou sistemas equivalentes de alta resistência, assegurando rigidez e durabilidade ao mobiliário.
- Todos os componentes estruturais deverão apresentar acabamento compatível com o ambiente interno, livres de empenamentos, fissuras, trincas, oxidação ou quaisquer defeitos que possam comprometer o desempenho do produto.

4.10.4 Assento, Encosto e Conforto

- Assento confeccionado com espuma de poliuretano expandido de alta resiliência (HR), densidade mínima D-30.
- Encosto confeccionado com espuma de poliuretano expandido de densidade mínima D-26.

- Camadas complementares de manta siliconada ou fibra poliéster para uniformização das superfícies e aumento do conforto.
- Estofamento moldado de forma a preservar as curvas orgânicas do mobiliário sem deformações aparentes.
- O conjunto deverá proporcionar conforto prolongado, mantendo suas características dimensionais e de suporte durante toda a vida útil do produto.

4.10.5 Revestimento

- Revestimento em tecido tipo Chenile de Linho Premium, composição 100% poliéster de alta tenacidade, resistente à abrasão, destinado a mobiliário corporativo de alto padrão.
- Tecido com aspecto visual semelhante ao linho natural, apresentando textura sofisticada, toque macio e acabamento uniforme.
- Elevada resistência ao desfiamento, ao pilling e ao desgaste decorrente do uso contínuo em ambientes corporativos e institucionais.
- Revestimento perfeitamente tensionado sobre a estrutura, sem rugas excessivas, repuxamentos, falhas de acabamento ou desalinhamento de costuras.
- Cor de referência: **Fendi**, conforme definido no projeto arquitetônico ou aprovado pela fiscalização.

4.10.6 Base e Apoios

- Estrutura interna confeccionada em madeira maciça de reflorestamento, devidamente seca em estufa, tratada e imune ao ataque de pragas xilófagas, ou em monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido de alta densidade, com resistência mecânica compatível com mobiliário corporativo de uso intensivo.
- O sistema estrutural deverá ser dimensionado para suportar cargas estáticas e dinâmicas decorrentes da utilização contínua, sem deformações permanentes, fissuras ou comprometimento da estabilidade do conjunto.
- O assento deverá ser dotado de percintas elásticas de alta resistência, fixadas mecanicamente à estrutura, proporcionando adequada distribuição de cargas, absorção de impactos e suporte contínuo de peso durante a utilização.
- As uniões estruturais deverão ser executadas por meio de parafusos, ferragens metálicas, grampos industriais ou sistemas equivalentes de alta resistência, assegurando rigidez, estabilidade e durabilidade ao mobiliário.

- Todos os componentes estruturais deverão apresentar acabamento compatível com ambientes internos, livres de empenamentos, fissuras, trincas, oxidação ou quaisquer defeitos que possam comprometer o desempenho, a segurança e a vida útil do produto.
- A estrutura deverá manter a integridade das formas orgânicas do sofá, preservando suas características volumétricas e ergonômicas durante toda a vida útil do mobiliário.

4.10.7 Normas Aplicáveis

- ABNT NBR 15164 – Móveis estofados – Sofás – Requisitos e métodos de ensaio;
- ABNT NBR ISO 7173 – Móveis – Assentos e bancos – Determinação da resistência e durabilidade;
- NR-17 – Ergonomia;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário estofado corporativo.

4.10.8 Critério de Medição

- A medição será realizada por unidade (un) de sofá devidamente fornecido, transportado, montado e instalado no local definitivo indicado pela Administração.
- O preço unitário deverá contemplar todos os materiais, ferragens, revestimentos, espumas, estruturas, acessórios, transporte, montagem, instalação e demais custos necessários à perfeita entrega do objeto.
- Garantia mínima: 36 (trinta e seis) meses.

4.10.9 Critérios de Aceitação

- Atendimento às dimensões e ao conceito formal orgânico especificado;
- Ausência de deformações, ondulações ou desalinhamentos visíveis;
- Uniformidade do revestimento e da coloração;
- Costuras contínuas, alinhadas e firmes;
- Conforto e estabilidade estrutural adequado ao uso corporativo;
- Ausência de ruídos, folgas ou movimentações excessivas da estrutura;
- Homogeneidade das espumas e do acabamento em toda a extensão do mobiliário.

4.10.10 Critérios de Rejeição

- Presença de rasgos, manchas, desfiamentos ou defeitos no revestimento;
- Revestimento com fios soltos, falhas de trama, pilling excessivo ou diferenças perceptíveis de tonalidade;
- Espumas deformadas ou com afundamentos perceptíveis;
- Estrutura instável ou com ruídos durante a utilização;
- Costuras abertas, tortas ou com acabamento inadequado;
- Divergência significativa de forma, acabamento ou dimensões em relação ao modelo aprovado;
- Danos decorrentes de transporte, armazenamento ou montagem inadequados;
- Componentes estruturais com fissuras, empenamentos, oxidação ou qualquer defeito que comprometa a segurança e a durabilidade do produto.

4.11 TAPETE DECORATIVO, COLEÇÃO SHARM (REFERÊNCIA RUGME), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)



4.11.1 Descrição Geral do Objeto

Tapete decorativo de alto padrão para ambientes corporativos, recepções, salas de espera, lounges e espaços de convivência, apto para utilização em áreas internas e externas cobertas, com design contemporâneo, trama plana tipo Flatweave e elevada resistência ao desgaste.

O produto deverá apresentar excelente estabilidade dimensional, resistência à umidade, facilidade de limpeza e proteção contra desbotamento, contribuindo para o conforto visual e a valorização estética dos ambientes.

Cor de referência: Terracota/Fendi Mesclado, conforme definido no projeto arquitetônico.

4.11.2 Dimensões Nominais Mínimas

- Comprimento: 300 cm;
- Largura: 200 cm;
- Peso mínimo: 1.500 g/m²;
- Altura da superfície: Flatweave (trama plana sem pelo alto);
- Serão admitidas pequenas variações dimensionais, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não comprometam a funcionalidade, a estética ou a compatibilidade com o layout arquitetônico.

4.11.3 Composição e Estrutura

- Tapete confeccionado em fibras sintéticas de alta resistência.
- Composição mínima: 100% polipropileno ou material equivalente de desempenho igual ou superior.
- Processo de fabricação por tear mecânico de alta precisão.
- Estrutura dimensionada para suportar utilização contínua em ambientes corporativos de média e alta circulação.
- Produto sem backing obrigatório, desde que mantenha estabilidade dimensional e desempenho compatível com a especificação.
- Acabamento perimetral reforçado contra desfiamento.

4.11.4 Características Técnicas

- Utilização em ambientes internos e externos cobertos.
- Tecnologia de proteção contra radiação UVA e UVB.
- Pigmentação incorporada aos fios, proporcionando elevada resistência ao desbotamento.
- Fácil limpeza e baixa absorção de manchas.
- Resistência à umidade e à proliferação de fungos e bactérias.
- Característica antimofo.
- Resistência ao desgaste decorrente da utilização contínua em ambientes corporativos.
- Estabilidade dimensional após limpeza e utilização normal.
- Toque agradável e acabamento uniforme.

4.11.5 Acabamento e Aparência

- Superfície uniforme, livre de falhas de tecelagem, manchas, deformações ou diferenças perceptíveis de tonalidade.
- Padronagem contemporânea em tonalidades neutras compatíveis com ambientes corporativos.
- Acabamento perimetral contínuo, sem fios aparentes ou áreas desfiadas.
- Produto livre de ondulações, empenamentos ou irregularidades visíveis após a instalação.

4.11.6 Normas Aplicáveis

- ABNT NBR 15560 – Revestimentos têxteis para pisos – Requisitos e métodos de ensaio;
- ABNT NBR ISO 2424 – Revestimentos têxteis para pisos – Vocabulário;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis a tapetes e revestimentos têxteis para uso interno e externo.

4.11.7 Critério de Medição

A medição será realizada por unidade (un) de tapete devidamente fornecido e instalado no local indicado pela Administração.

O preço unitário deverá contemplar fornecimento integral do produto, transporte, proteção, instalação e demais encargos necessários à perfeita entrega do objeto.

Garantia mínima: 12 (doze) meses.

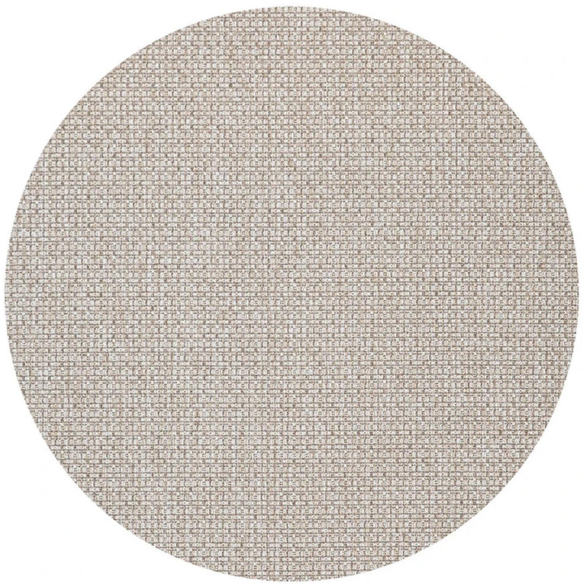
4.11.8 Critérios de Aceitação

- Atendimento às dimensões especificadas;
- Uniformidade de cor, textura e acabamento;
- Ausência de defeitos de fabricação;
- Resistência adequada à utilização em ambientes internos e externos cobertos;
- Acabamento perimetral íntegro e sem desfiamentos;
- Ausência de deformações ou ondulações após a instalação.

4.11.9 Critérios de Rejeição

- Presença de rasgos, manchas, deformações ou desfiamentos;
- Diferenças perceptíveis de tonalidade entre áreas do tapete;
- Ondulações permanentes ou defeitos de fabricação;
- Falhas no acabamento perimetral;
- Desbotamento prematuro, perda de estabilidade dimensional ou degradação incompatível com o uso especificado;
- Produto que não apresente resistência à umidade, fungos ou exposição indireta à radiação solar compatível com esta especificação.

4.12 TAPETE DECORATIVO REDONDO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, MODELO IBIZA SEVENA OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)





4.12.1 Descrição Geral do Objeto

Tapete decorativo redondo de alto padrão para ambientes corporativos, recepções, salas de espera, lounges e espaços de convivência, com design contemporâneo e aspecto visual semelhante às fibras naturais de sisal, proporcionando sofisticação, conforto visual e elevada durabilidade.

O produto deverá apresentar superfície de fácil manutenção, resistência ao desgaste e estabilidade dimensional, sendo adequado para utilização em ambientes internos e áreas externas abrigadas.

Cor de referência: Fendi.

4.12.2 Dimensões Nominais Mínimas

- Formato: Redondo;
- Diâmetro: 250 cm;
- Altura da superfície: 5 mm;
- Peso mínimo: 1,55 kg/m²;
- Serão admitidas pequenas variações dimensionais, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não comprometam a funcionalidade, a estética ou a compatibilidade com o layout arquitetônico.

4.12.3 Composição e Estrutura

- Superfície confeccionada em fibras sintéticas de alta resistência.
- Composição mínima: 100% polipropileno ou material equivalente de desempenho igual ou superior.
- Processo de fabricação por técnica Flatweave (trama plana), sem fios que formem pelos.
- Estrutura dimensionada para suportar utilização contínua em ambientes corporativos de média e alta circulação.
- Produto com elevada estabilidade dimensional e resistência ao desgaste decorrente do uso contínuo.

4.12.4 Características Técnicas

- Perfil baixo, com altura aproximada de 5 mm.
- Superfície de fácil limpeza e baixa manutenção.
- Não apresenta pelos altos, favorecendo a remoção de poeira e sujeiras superficiais.
- Resistente ao desgaste decorrente do tráfego contínuo.
- Adequado para ambientes internos e áreas externas abrigadas.
- Estabilidade dimensional após limpeza e utilização normal.
- Toque confortável e acabamento uniforme.

4.12.5 Acabamento e Aparência

- Acabamento perimetral executado por meio de debrum reforçado nas laterais e barra virada nas extremidades ou sistema equivalente de desempenho superior.
- Superfície uniforme, livre de falhas de tecelagem, manchas, deformações ou diferenças perceptíveis de tonalidade.
- Aspecto visual semelhante às fibras naturais de sisal, compatível com ambientes corporativos contemporâneos.
- Acabamento contínuo, sem fios aparentes ou áreas desfiadas.

4.12.6 Normas Aplicáveis

- ABNT NBR 15560 – Revestimentos têxteis para pisos – Requisitos e métodos de ensaio;
- ABNT NBR ISO 2424 – Revestimentos têxteis para pisos – Vocabulário;
- Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis a tapetes e revestimentos têxteis para uso interno e externo abrigado.

4.12.7 Critério de Medição

A medição será realizada por unidade (un) de tapete devidamente fornecido e instalado no local indicado pela Administração.

O preço unitário deverá contemplar fornecimento integral do produto, transporte, proteção, instalação e demais encargos necessários à perfeita entrega do objeto.

Garantia mínima: 12 (doze) meses.

4.12.8 Critérios de Aceitação

- Atendimento às dimensões especificadas;
- Uniformidade de cor, textura e acabamento;
- Ausência de defeitos de fabricação;
- Acabamento perimetral íntegro e sem desfiamentos;
- Estabilidade dimensional e assentamento adequado sobre o piso;
- Compatibilidade visual com o padrão especificado.

4.12.9 Critérios de Rejeição

- Presença de rasgos, manchas, deformações ou desfiamentos;
- Diferenças perceptíveis de tonalidade entre áreas do tapete;
- Ondulações permanentes ou defeitos de fabricação;
- Falhas no acabamento perimetral;
- Desprendimento de acabamentos, debruns ou barras;
- Produto com composição, peso ou características técnicas inferiores às especificadas.