

PREGÃO ELETRÔNICO – 0107.2024.PE.0100

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac**, Administração Regional no Estado de São Paulo (“**Senac**”), torna pública a realização de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO na forma eletrônica (“Pregão”)**, nos termos do **Regulamento de Licitações e Contratos do Senac – Administração Regional no Estado de São Paulo**.

RESUMO DA LICITAÇÃO

OBJETO: FORNECIMENTO, ENTREGA E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA.

RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA NO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO:

A partir do dia 14/10/2024 até às 09h45 do dia 29/10/2024.

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS:

A partir das 10h00 do dia 29/10/2024.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Às 10h00 do dia 29/10/2024.

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:

PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO, no site <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp> e na Sede da Administração Regional do **Senac São Paulo**, localizada na Rua Dr. Vila Nova, 228, 7º andar – Sala 705, Vila Buarque, São Paulo/SP, CEP:01222-020.

PEDIDOS E RESPOSTAS DE ESCLARECIMENTOS:

Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos, até o dia **22 de outubro de 2024**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba “Mural”, no campo “**ESCLARECIMENTOS**”, em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, visando à sua melhoria. As questões formuladas serão respondidas, por escrito, a todos os interessados, até o dia **25 de outubro de 2024**. Não serão fornecidos esclarecimentos verbais por funcionários do Senac em quaisquer fases da presente licitação.

Não serão reconhecidas dúvidas encaminhadas por outro meio que não seja o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

PREGÃO ELETRÔNICO – 0107.2024.PE.0100

1 OBJETO

- 1.1 A presente licitação destina-se para futuro e eventual fornecimento de **EQUIPAMENTOS DE COZINHA**, conforme especificações e de acordo com as condições, quantidades e exigências descritas neste Edital.

2 CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Respeitadas as demais condições legais e as constantes deste Edital, poderão participar deste Pregão, como também firmar o contrato ou instrumento equivalente dele decorrente com o Senac, pessoas jurídicas que satisfizerem plenamente todos os termos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

- 2.2 Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da Licitante o sócio ou dirigente/administrador, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social em vigor, procurador devidamente credenciado, ou seja, com poderes outorgados por meio de procuração, instrumento público ou particular, para representar a Licitante em processos licitatórios.

2.2.1 Somente poderão participar desta licitação as empresas **cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto do presente Pregão**.

2.2.2 A participação na presente Licitação implica na aceitação integral e incondicional de todos os termos e condições constantes neste Edital e todos os seus anexos.

2.2.3 É vedado a qualquer pessoa física ou jurídica representar mais de uma Licitante na presente licitação.

2.3 Não poderão participar do presente Pregão as empresas:

- a) Suspensas de licitar ou contratar com o Senac;
- b) Em processo de falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, em dissolução ou liquidação;
- c) Consorciadas;
- d) Que tenham em sua composição societária participação comum;
- e) Que detenham um mesmo representante em comum.

2.3.1 A participação de empresas que estejam em recuperação judicial somente será permitida se amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e desde que observadas as demais condições de habilitação.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

2.4 Será **excluída sumariamente da licitação** a Licitante que estiver incurso em qualquer uma das vedações acima dispostas, **não cabendo interposição de recurso.**

2.5 A Licitante declara que leu e concorda com todos os termos do Código de Ética e Conduta Profissional do Senac São Paulo, disponível no http://sisnormas.sp.senac.br/sisnormas/downloads/codigo_de_etica_e_conduta_profissional_do_senac, e compromete-se a observá-lo e a cumpri-lo integralmente.

3 DO ACESSO AO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO

3.1 Para participar do presente Pregão Eletrônico, os interessados deverão acessar o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, para realizar o seu registro ou atualização cadastral, sendo, no mínimo, tipo **Básico**, com login e senha de acesso.

3.1.1 Para participação, o registro e/ou atualização cadastral, a homologação do cadastro pelo Senac, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da Licitante no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo, bem como a senha de acesso deverá ser obtido **ANTERIORMENTE** à data de abertura da sessão pública.

3.1.2 O cadastro do interessado junto ao Sistema Eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica e jurídica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.1.3 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as suas propostas e lances, sendo de sua inteira e exclusiva responsabilidade o uso da senha de acesso, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Senac, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

4 CONEXÃO COM O SISTEMA

4.1 Caberá à Licitante permanecer conectada ao Sistema Eletrônico para o acompanhamento das operações durante a sessão do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema Eletrônico ou de sua desconexão.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

- 4.2 A participação neste Pregão Eletrônico se dará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, utilizando-se do login e senha da Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, observadas as datas e os horários limites estabelecidos neste Edital.
- 4.3 A desconexão do Sistema Eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão, implicará as seguintes questões:
- 4.3.1 Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que a sessão foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão será suspensa e retomada somente após comunicação expressa às Licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
- 4.3.2 Ocorrendo a desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, mas o Sistema Eletrônico permanecer acessível às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados;
- 4.3.3 Quando a desconexão citada no **subitem 4.3.2** persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão poderá ser suspensa e retomada somente após a comunicação expressa do Pregoeiro às Licitantes.
- 4.4 A desconexão do Sistema Eletrônico com qualquer Licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão ou da licitação.

5 HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato constitutivo da sociedade, em conformidade com a legislação vigente (Estatuto, Contrato Social ou outro pertinente à constituição da empresa), acompanhado de todas as suas alterações, quando houver, ou a última alteração consolidada, devidamente registradas, acompanhadas, quando aplicável, dos respectivos documentos de eleição de seus administradores;
- b) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) Ato de nomeações ou de eleição dos administradores, devidamente registrados no órgão competente, nas hipóteses de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos na alínea "a";
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, bem como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

quando a atividade assim o exigir.

5.2 **REGULARIDADE FISCAL:**

- a) Prova de inscrição atualizada no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ, com situação ativa, relativa à sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de inscrição atualizada no Cadastro de Contribuinte Municipal – CCM ou Cadastro de Contribuinte Estadual – CCE, se houver, relativa à relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b.1) As Licitantes que não estiverem sujeitas à inscrição na Secretaria da Fazenda do ente, referida no subitem anterior, deverão apresentar a respectiva certidão de não contribuinte ou a certidão negativa constante na alínea “c.2”, expedida por órgão público competente;

- c) Prova de regularidade para com as fazendas federal, estadual e municipal do domicílio ou sede da Licitante, **na forma da lei**, por meio dos seguintes documentos:

c.1) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Federais** e Dívida Ativa da União, previstas nas [alíneas “a” a “d”](#) do parágrafo único do artigo 11 da Lei 8.212 de 24 de julho de 1991, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, nos termos da Portaria MF 358 de 05/09/2014;

c.2) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Estaduais** com referência especificamente ao ICMS – Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual, da sede da Licitante;

c.2.1) Em se tratando de sede no Estado de São Paulo, será aceita tanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo – CRDA, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, quanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo;

c.3) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Municipais Mobiliários** com referência especificamente ao ISS – Imposto Sobre Serviços,

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

- d) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF-FGTS relativo à sede da Licitante, expedida pela Caixa Econômica Federal.

5.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Cível da **Matriz** da Licitante, com validade na data de abertura da presente Licitação;

5.4 CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

5.5.1 Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor.

5.5.2 Para dirimir dúvidas suscitadas no exame dos documentos de habilitação e/ou da proposta comercial, a Comissão Permanente de Licitação, em qualquer fase da licitação, poderá, a seu critério exclusivo, realizar diligências junto às Licitantes e/ou terceiros solicitando esclarecimentos e/ou comprovação a respeito da veracidade de informações e/ou dos documentos apresentados.

5.5.3 A Comissão Permanente de Licitação poderá, ainda, a seu critério, solicitar que qualquer Licitante supra ou saneie eventuais omissões ou falhas relativas no cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos neste Edital, mediante a apresentação de documentos desde que os envie no curso da própria sessão **no prazo previamente estipulado**.

5.5.4 Com o objetivo de dirimir dúvidas suscitadas no exame dos documentos de habilitação e/ou da proposta comercial e/ou sanear eventuais omissões ou falhas relativas no cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos neste Edital, o Senac poderá consultar o seu Cadastro de Fornecedores.

5.5.5 Todos os documentos elencados acima, após solicitados pelo Pregoeiro, deverão **estar válidos na data da sua apresentação**. A validade corresponderá ao prazo fixado nas próprias certidões, quando houver. Caso estas não contenham expressamente o prazo de validade, o Senac convencionou o prazo de **90 (noventa) dias corridos**, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese da Licitante comprovar que o documento tem prazo de validade inferior ou superior ao antes convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

5.5.6 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

documentos de habilitação e da proposta ajustada implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste Edital e seus Anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta ajustada e nos documentos de habilitação apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da Licitante, o qual, na incidência, obriga a Licitante a comunicar ao Senac quando ocorrido durante o certame.

5.5.7 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do Licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

5.5.8 É permitida a inclusão de documento complementar ou atualizado, desde que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica e seja comprobatório de condição atendida pelo Licitante quando apresentada sua proposta, que não foi juntado com os demais documentos por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação/pregoeiro/leiloeiro.

5.5.9 Não serão levados em consideração os documentos e/ou propostas que não estiverem de acordo com as condições deste Edital e seus Anexos, quer por omissão, quer por discordância.

6 PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

6.1 INÍCIO PARA CADASTRAMENTO E RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

6.1.1 O início para cadastramento das propostas se dará a partir do dia **14 de outubro de 2024**.

6.1.2 A Licitante deverá preencher sua proposta exclusivamente no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, em conformidade com as exigências deste Edital.

6.1.3 Até às **09h45 o dia 29/10/2024**, os interessados poderão inserir ou substituir propostas de preços no sistema eletrônico. Após a abertura das propostas, não será admitido o envio/substituição de propostas comerciais.

6.1.4 Em nenhuma hipótese será admitida a identificação da Licitante, sob pena de desclassificação.

6.1.5 O valor inserido no sistema sempre será pelo **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, conforme **ANEXO I** (modelo de proposta comercial) e **ANEXO II** (Termo de Referência) respectivamente, considerando todos os itens descritos.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

6.1.6 Nos preços deverão estar incluídos, além das taxas, impostos e encargos, os valores pertinentes a todas as despesas e demais custos que possam influir direta ou indiretamente no fornecimento, objeto da presente licitação.

6.1.7 O valor proposto para o fornecimento será de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, sendo considerado como justo e suficiente para a contratação oriunda da presente licitação.

6.1.8 No caso de empate entre 2 (dois) ou mais lances, o desempate se fará automaticamente pelo sistema, com base no horário do primeiro lance cadastrado.

6.1.9 **PROPOSTA AJUSTADA:** Proposta detalhada enviada pela Licitante arrematante, apresentada em papel timbrado com identificação da Licitante, sem emendas, rasuras, assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da Licitante:

6.1.9.1 Deverá constar a especificação detalhada do objeto;

6.1.9.2 Deverá apresentar prazo de validade da proposta, valor unitário e valor total arrematado;

6.1.9.3 Deverá conter o prazo de entrega, conforme descrito no **Anexo II – Termo de Referência**;

6.1.9.4 Havendo divergência entre o preço unitário e total da proposta ajustada, prevalecerá o valor unitário arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, arrematado.

6.1.9.5 Será indispensável o envio de dos equipamentos ofertados (digital ou impresso) que comprovem as especificações mínimas exigidas, ou a descrição completa dos equipamentos na proposta comercial.

6.1.10 A validade da proposta não poderá ser inferior a **90 (noventa) dias corridos** a contar da data de estabelecimento do valor final negociado. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de **90 (noventa) dias** corridos.

6.1.11 Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada e o contrato ou instrumento equivalente assinado, esta ficará automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da Licitante, pelo e-mail licitacao.gms@sp.senac.br, na data de vencimento da proposta, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

6.1.12 Os termos constantes da proposta de preços da arrematante são de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação, após seu envio, sem a prévia concordância ou solicitação pela Comissão de Licitação.

7 ESCLARECIMENTOS DE DÚVIDAS:

- 7.1 Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos, por escrito, até às **23h59 do dia 22 de outubro de 2024**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba "Mural", no campo "ESCLARECIMENTOS".
- 7.2 Os esclarecimentos de dúvidas registrados no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo deverão ser exclusivamente para questões relativas à presente licitação.
- 7.2.1 Não serão reconhecidas dúvidas encaminhadas por outro meio que não seja o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo.
- 7.3 As questões formuladas serão respondidas, por escrito, a todos os interessados, até o dia **25 de outubro de 2024**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba "Mural", no campo "ESCLARECIMENTOS". Não serão fornecidos esclarecimentos verbais por funcionários do Senac em quaisquer fases da presente licitação.
- 7.4 Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.
- 7.5 Caso a resposta ao esclarecimento resulte em modificação do presente Edital, será providenciada nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.
- 7.6 Os esclarecimentos formulados, bem como suas respostas, passarão a integrar o presente Edital, independentemente de sua transcrição.
- 7.7 Não sendo formuladas solicitações de esclarecimentos e/ou informações até a data estabelecida, ocorrerá a preclusão do direito de apresentar quaisquer questionamentos ao presente Edital, suas cláusulas e anexos.
- 7.8 É de responsabilidade do interessado e de cada Licitante o acompanhamento de todas as informações no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, durante todo o

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

processo licitatório, ficando desonerado o Senac da obrigação de prestar informação' por qualquer outro meio de comunicação.

8 ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

8.1 As **10h00 do dia 29 de outubro de 2024**, procederemos a abertura das propostas de preços no sistema eletrônico.

8.2 A apresentação da proposta eletrônica pressupõe o fiel cumprimento do estabelecido neste Edital e seus **Anexos**, inferindo-se, portanto, a não necessidade de análise para fins de classificação de propostas. Não obstante ao disposto neste **subitem**, o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, poderá optar por realizar a referida análise e desclassificar as propostas que não estejam de acordo com o estabelecido neste Edital e seus Anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

8.2.1 Caso o Pregoeiro opte por realizar análise de propostas, da decisão de desclassificação somente caberá pedido de reconsideração ao Pregoeiro, a ser enviado exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no **prazo de 3 (três) minutos** a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico a decisão a ser impugnada.

8.2.2 O Pregoeiro analisará e decidirá, **no mesmo prazo**, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão, registrar e disponibilizar a decisão no Sistema Eletrônico para acompanhamento em tempo real das Licitantes.

8.2.3 Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para continuidade.

8.2.4 **Da decisão do Pregoeiro relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.**

8.2.5 Serão, ainda, desclassificadas as propostas que sejam omissas, vagas, com valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou que apresentem irregularidades capazes de dificultar o julgamento.

8.3 ABERTURA DA FASE DE LANCES E NEGOCIAÇÃO

8.3.1 A disputa de lances ocorrerá em modo aberto, conjuntamente, com critério de julgamento **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, conforme descrito no Termo de Referência. E terá início às **10h00 do dia 29 de outubro de 2024**. As Licitantes classificadas poderão oferecer lances exclusivamente pelo sistema eletrônico, sem restrições de quantidades de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

8.3.2 A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do Sistema Eletrônico e em campo específico, sendo que os valores lançados via "chat" serão desconsiderados.

8.3.3 Todos os lances oferecidos serão registrados pelo Sistema Eletrônico, que indicará o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

8.3.4 O Sistema Eletrônico não identificará os autores dos lances aos demais participantes durante o transcurso da sessão.

8.3.5 Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.

8.3.6 A Licitante poderá oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos lances.

8.3.7 A etapa de lances terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos **últimos 2 (dois) minutos** do período de duração da sessão.

8.3.8 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.3.9 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão de disputa encerrar-se-á automaticamente.

8.3.10 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Comissão Permanente de Licitação, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.3.11 Durante a sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, sobre o valor do menor lance registrado, sem identificação da Licitante.

8.3.12 Encerrada a etapa de lances, o Sistema Eletrônico divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada Licitante.

8.3.13 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta à Licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida uma melhor proposta, observando o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

8.3.14 A negociação será realizada por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais Licitantes.

8.3.15 O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).

8.3.16 O Pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar às Licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário para comprovação da exequibilidade dos preços apresentados, sob pena de desclassificação.

8.3.17 Encerrada a fase de lances e após a negociação, se houver, o Pregoeiro solicitará à empresa classificada em primeiro lugar o envio da Proposta Comercial atualizada pelo Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, que deverá ser encaminhada no prazo por ele estabelecido, contendo o carimbo do CNPJ, nome e CPF do representante legal e sua assinatura, para análise e aprovação.

8.3.18 Caso não seja apresentada a Proposta Comercial atualizada, a Comissão Permanente de Licitação poderá convocar o segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, as Licitantes dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido no Edital.

8.4 ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA

8.4.1 Ordenados os lances em forma crescente de preço, o Pregoeiro determinará a Licitante classificada em primeiro lugar para, **em até 2 (duas) horas ou em prazo acordado dentro da própria sessão disponibilizar a PROPOSTA AJUSTADA** conforme previsto no **subitem 6.1.9** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** conforme previsto no **Item 5 seus subitens** deste Edital.

8.4.2 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do Licitante dentro do próprio sistema, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo pregoeiro.

8.4.3 Caso a Licitante possua o registro cadastral **"completo"** atualizado e as exigências atendidas, sua habilitação será reconhecida.

8.4.4 Será **inabilitada** a Licitante que deixar de apresentar ou apresentar em desacordo qualquer um dos documentos exigidos no **item 5** deste Edital, ou, quando for o caso, estar com seu respectivo **registro**

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

cadastral desatualizado e não atualizá-lo no prazo concedido pela Comissão Permanente de Licitação.

- 8.4.4.1 Na hipótese de inabilitação, caberá à Comissão Permanente de Licitação autorizar o Pregoeiro a convocar a Licitante do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, as Licitantes dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido neste Edital.
- 8.4.4.2 O Pregoeiro poderá adotar os mesmos critérios de negociação descritos no [item 8](#).

8.4.5 Na hipótese de inabilitação de todos os Licitantes ou de desclassificação de todas as propostas, a Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, fixar prazo comum a todas as Licitantes para retificações, livres das causas que deram origem à inabilitação ou à desclassificação.

8.5 DA HABILITAÇÃO COM REGISTRO CADASTRAL

8.5.1 A Licitante que estiver com o registro cadastral "**completo**" no Cadastro de Fornecedores do Senac São Paulo poderá ser dispensada da apresentação dos **documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal**, ficando obrigatória a apresentação dos demais documentos exigidos no [item 5](#).

8.5.2 A Licitante que estiver com o registro cadastral desatualizado poderá proceder à respectiva atualização acessando o Cadastro de Fornecedores no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, até a **data de abertura**.

8.5.3 Quaisquer informações ou dúvidas inerentes ao registro cadastral deverão ser encaminhadas nos termos [do subitem 7.1](#).

8.5.4 Caso a Licitante não utilize as hipóteses do registro cadastral, deverá cumprir todas as exigências previstas no [item 5](#) (Documentos de Habilitação).

9 DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

- 9.1 Realizada a análise nos documentos de habilitação, da proposta ajustada e das amostras (quando houver), o Pregoeiro indicará a Licitante vencedora e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adjudicação.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

10 DOS RECURSOS

- 10.1 Divulgada a(s) vencedora(s) por decisão da Comissão Permanente de Licitação, a Licitante que dela discordar terá o prazo de **até 5 (cinco) minutos** para manifestar sua intenção de interpor recurso, em campo próprio do Sistema Eletrônico. A partir da aceitabilidade do recurso, a Licitante terá o prazo de **2 (dois) dias úteis** para apresentação das razões da interposição do recurso também no Sistema Eletrônico.
- 10.2 Interposto o recurso nos termos do [subitem 10.1](#), dele se dará ciência às demais Licitantes pelo Sistema Eletrônico, que poderão no mesmo prazo de até 2 (dois) dias úteis, para apresentar suas contrarrazões no Sistema Eletrônico. **O recurso terá efeito suspensivo.**
- 10.3 A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante, bem como a não apresentação de documentos comprobatórios que instruem o recurso no prazo previsto no [subitem 10.1](#), implicará a renúncia do direito de recorrer.
- 10.4 Na contagem dos prazos estabelecidos nos [subitens 10.1 e 10.2](#), excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos, em dia de funcionamento da Sede da Administração Regional do Senac São Paulo, localizada na Rua Dr. Vila Nova, 228, 7º andar, bairro Vila Buarque, São Paulo/SP.
- 10.5 O recurso interposto em desacordo com as condições estabelecidas neste Edital não será conhecido.
- 10.6 O acolhimento do recurso pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11 SANÇÕES APLICÁVEIS NO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

- 11.1 A Licitante vencedora que, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato ou o instrumento equivalente, em prazo estipulado pela Comissão Permanente de Licitação, sujeitar-se-á aplicação das sanções de perda do direito à contratação, perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas e de suspensão do direito de licitar e contratar com o Senac, pelo período de até **3 (três) anos**.
- 11.2 A Licitante perderá o direito de licitar com o Senac nas seguintes hipóteses:
- Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato ou instrumento equivalente.
 - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
 - d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
 - e) Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei n 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.3 Antes da aplicação de qualquer penalidade será facultada à parte contrária a defesa, mediante envio de notificação escrita à Licitante vencedora, a qual deverá ser respondida no prazo de até **5 (cinco) dias úteis** ou outro a ser fixado pelo Senac.
- 11.4 O descumprimento total ou parcial das condições, prazos e obrigações contratuais, relacionadas à execução do objeto, poderá ensejar a aplicação das sanções previstas no contrato ou instrumento equivalente, sem prejuízo da responsabilização civil e penal, garantindo-se em qualquer hipótese o direito ao contraditório e à ampla defesa.

12 PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- 12.1 O Senac tem compromisso com a privacidade e a proteção de dados pessoais de seus alunos, colaboradores, fornecedores, clientes e parceiros. E, nesse sentido, o Senac envida seus melhores esforços para, no tratamento de dados pessoais decorrente deste Edital, observar integralmente a legislação aplicável, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”), comprometendo-se, na qualidade de controlador, a:
- a) Cumprir as obrigações estabelecidas pela LGPD, tratando sempre o mínimo de dados pessoais necessários para atingir as finalidades deste Edital;
 - b) Adotar medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais;
 - c) Evitar esforços razoáveis para garantir que os dados pessoais tratados estejam atualizados e sejam relevantes em todas as circunstâncias, enquanto estiverem sob sua custódia ou sob seu controle, na medida em que tenha capacidade de fazê-lo;
 - d) Notificar o titular de dados pessoais e as autoridades acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital; e

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

- e) Disponibilizar avisos de privacidade para ampliar a transparência e confiabilidade acerca do tratamento de dados pessoais realizado.
- 12.2 Ao participar do processo licitatório objeto deste Edital, a Licitante, por seus representantes legais e sob as penas da lei, declara como verdadeiros quaisquer dados pessoais informados na Documentação de Habilitação e/ou decorrentes do previsto neste Edital, responsabilizando-se por esta garantia e pela legalidade do compartilhamento dos dados pessoais com o Senac nos termos da legislação aplicável, em particular da LGPD. A Licitante, compromete-se, ainda, a não comunicar, revelar, disponibilizar ou utilizar dados pessoais aos quais tiver acesso em razão de sua participação no processo licitatório para finalidades distintas daquelas que motivaram o seu acesso, responsabilizando-se integral e exclusivamente pelo pleno atendimento desta obrigação.
- 12.3 A Licitante declara, por seus representantes legais e sob as penas da lei, que conhece e cumpre integralmente as disposições da LGPD no que toca o tratamento de dados pessoais necessário para a condução de seu negócio e execução do contrato objeto desta Licitação, particularmente que (i) observa as obrigações estabelecidas pela LGPD, garantindo, inclusive, a origem lícita e/ou necessidade dos dados pessoais tratados; (ii) adota medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais; (iii) possui procedimento que permite notificar o Senac acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital e futuro contrato; e (iv) implementou mecanismos para cumprimento de solicitações envolvendo tratamento de dados pessoais pelos titulares e autoridades, e mitigação de riscos, podendo, inclusive, cooperar com o Senac nesse sentido.
- 12.4 A Licitante reconhece que, nos termos da legislação aplicável e políticas de privacidade e segurança da informação do Senac, bem como em decorrência deste Edital, dados pessoais serão tratados, de forma segura e em ambiente com acesso restrito, para fins especialmente de viabilizar (i) a participação na Licitação, (ii) a contratação, a condução e gestão das atividades relacionadas ao objeto da Licitação; e (iii) o contato do Senac por qualquer meio, inclusive para participação em processos licitatórios no futuro. Declara, ainda, ciência de que os dados pessoais podem ser, nos termos da lei, compartilhados pelo Senac com outras entidades como auditores, prestadores de serviços de controle de acesso às dependências do Senac, órgãos do governo, e/ou outros terceiros, inclusive para fins de transparência, evidência da lisura do processo licitatório e atendimento a dispositivos da Lei de Acesso à Informação, sobretudo para cumprimento de obrigações legais do Senac, execução do contrato, exercício regular de direitos e atingimento de interesses legítimos.

- 12.5 Em caso de dúvidas acerca do tratamento de dados pessoais e/ou para exercer os direitos previstos na LGPD, como de acesso, retificação e exclusão, o titular de dados pessoais e/ou seu representante poderão entrar em contato com o encarregado de proteção de dados do Senac São Paulo em <https://www.sp.senac.br/fale-com-a-gente/privacidade-de-dados>.

13 DA LEI ANTICORRUPÇÃO

- 13.1 A Licitante deverá atender às disposições contidas na Lei nº 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período de vigência da contratação, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar ou autorizar o pagamento, direta e indiretamente, de qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1 Todas as informações da presente licitação, tais como esclarecimentos de dúvidas, erratas, julgamentos, recursos, resultados e homologação, dentre outras, serão comunicadas pelo site www.sp.senac.br/sites/licitacao. Sendo de responsabilidade de cada Licitante o devido acompanhamento e os atos praticados.
- 14.2 Todas as referências a horário neste Edital consideram o horário de Brasília-DF.
- 14.3 Caso as Licitantes declaradas vencedoras da licitação optem em fornecer os materiais/equipamentos ou prestar os serviços objeto da presente licitação por meio de estabelecimento filial, deverão realizar o cadastro ou atualização respectiva no Cadastro de Fornecedores no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, apresentando os documentos atualizados elencados no **subitem 5** em relação à filial eleita, bem como, documentos de qualificação técnica, quando houver, exceto aqueles que pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em favor do estabelecimento matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa, no prazo de até 2 (dois) dias úteis a contar da data de solicitação do Senac.
- 14.4 Se as Licitantes vencedoras não apresentarem a documentação exigida no subitem anterior, o faturamento deverá ser realizado por meio de sua sede.
- 14.5 As Licitantes vencedoras deverão manter as condições que propiciaram a sua habilitação e qualificação, facultando-se ao Senac, a seu exclusivo

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

critério, realizar diligência no endereço apresentado pelas vencedoras, para comprovação de todas as exigências descritas no Edital, bem como exigir a renovação cadastral, no ato da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, no todo ou em parte, dos documentos de habilitação e qualificação.

- 14.6 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação ou a exata compreensão da sua proposta.
- 14.7 O Senac poderá exigir a prestação de garantia contratual e, conforme o caso, de garantia adicional, nos termos que vierem a ser estabelecidos no contrato ou instrumento equivalente.
- 14.8 A Comissão de Licitação tem o direito de exigir, a qualquer época ou oportunidade, documentos ou informações complementares que julgar necessários ao entendimento e comprovação dos documentos apresentados.
- 14.9 A Comissão de Licitação poderá efetuar visita às instalações da Licitante classificada em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, a Licitante poderá ser desclassificada, a critério da Comissão de Licitação.
- 14.10 A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Senac em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pela Licitante. Poderá, também, realizar pesquisa na internet, quando possível para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo às Licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tais procedimentos será determinante para fins de habilitação.
- 14.11 Não serão levados em consideração os documentos e proposta que não estiverem de acordo com as condições deste Edital e seus Anexos, quer por omissão, quer por discordância.
- 14.12 Admitir-se-á a continuidade do contrato ou instrumento equivalente celebrado com a Licitante vencedora que tenha sofrido operações de reorganização societária, tais como cessão ou transferência total ou parcial, transformação, fusão, cisão e incorporação, desde que sejam observados pela nova empresa os requisitos de habilitação previstos neste instrumento convocatório e em conformidade com o **Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo**, e ainda, que sejam mantidas as condições inicialmente estabelecidas.
- 14.13 Considerando que os procedimentos licitatórios não têm natureza jurídica de propostas de contratação, o Senac São Paulo reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte, a

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

presente licitação sem que isto gere aos Licitantes qualquer direito, inclusive de reparação a eventuais perdas e danos ou de lucros cessantes.

- 14.14 A inobservância ao Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo pode ensejar, em caso de comprovado prejuízo ao patrimônio do Senac, a anulação da contratação resultante do procedimento irregular e a adoção de providências para responsabilização civil e penal dos que tenham contribuído com ação ou omissão para o resultado danoso.
- 14.15 Os prepostos da Licitante vencedora não terão vínculos empregatícios e previdenciários de qualquer natureza com o Senac.
- 14.16 A Licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Senac e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto desta licitação.
- 14.17 A Licitante declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética do Senac São Paulo, disposto no site: http://sisnormas.sp.senac.br/sisnormas/downloads/codigo_de_etica_e_conduta_profissional_do_senac.
- 14.18 Considerando as medidas de segurança e boas práticas adotadas pelo Senac São Paulo, será de responsabilidade da Licitante a confirmação do recebimento dos e-mails enviados para o endereço eletrônico licitacao.gms@sp.senac.br. O Senac não se responsabilizará por e-mails não recebidos e não confirmados pela Licitante, independente do motivo que o ensejou.
- 14.19 Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas referentes ao presente Edital.
- 14.20 Faz parte integrante deste Edital, os seguintes Anexos:
- Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;
 - Anexo II – Termo de Referência;
 - Anexo III – Local de Entrega;
 - Anexo IV – Projeto da Unidade.

São Paulo, 14 de outubro de 2024.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac
Administração Regional no Estado de São Paulo
Gerência de Materiais e Serviços

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

LOTE 1 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Q01 -Mixer de mão - Robot Coupe Mod. Mini MP 240 V.V. ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 2 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2	Q02 - Máquina de lavar louça - HOBART MOD. ECOMAX 403 ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 3 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3	Q03 - Liquidificador - Skymesen MOD. TA-02-N ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 4 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
4	Q04 - Cutter de mesa - Robot Coupe MOD. R2 ou equivalente	1	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

LOTE 5 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
5	Q05 - Cortador de frios. Sistema semiautomático e automático - Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 600 mm Potência: 0,3 KW - Monofásico - 220 V Ref. Toledo mod. PRIX MEZZO 300 AS	1	R\$	R\$

LOTE 6 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
6	Q07 - Fabricador de gelo em cubo - Everest MOD. EGC50A ou equivalente.	1	R\$	R\$

LOTE 7 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
7	Q09 - Amassadeira de mesa - G. Paniz MOD AE 05 L ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 8 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
8	Q10 - Divisora de massas de mesa (Divisora Boleadora) - G.Paniz MOD. DV 30/1 ou equivalente	1	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

LOTE 9 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
9	Q11 - Modeladora - G. Paniz MOD. MPS 250 ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 10 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10	V05 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo - Toledo MOD. 9094 ou equivalente	2	R\$	R\$

LOTE 11 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
11	V09 -Balança plataforma digital - Toledo MOD. 2124/9098C ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 12 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
12	K01 - Forno microondas - USO PROFISSIONAL - Panasonic MOD. Pro II NE 2180 APR ou equivalente.	2	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

LOTE 13 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
13	K06 - Forno de lastro com 02 câmaras - Ramalhos MOD. Modulram Classic - Vaporização M1 ou equivalente	1	R\$	R\$

LOTE 14 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
14	K07 - Forno combinado a gás capac. 10gns - Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1	1	R\$	R\$

LOTE 15 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
15	K08 - Fritadeira Elétrica de mesa - Skymesen MOD. FE-10-N ou equivalente	2	R\$	R\$

**Preços com duas casas decimais.*

**Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos, frete e embalagens.*

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

LOTE 16 - MENOR VALOR TOTAL DO LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
16	V01 - Estante em aço inox com 06 planos	2	R\$	R\$
17	V02 - Recipiente para lixo retangular em aço inox	1	R\$	R\$
18	V03 - Lavatório de mãos em aço inox	1	R\$	R\$
19	V06 - Armário superior em aço inox com duas portas de abrir com chave e prateleira intermediaria	2	R\$	R\$
20	C01 - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm	2	R\$	R\$
21	C02 - Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)	2	R\$	R\$
22	C03 - Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal	2	R\$	R\$
23	C04 - Chassi para apoio da máquina de lavar	1	R\$	R\$
24	C10 - Chassi para apoio da máquina de gelo	1	R\$	R\$
25	K03 - Fogão com 04 queimadores	2	R\$	R\$
26	K03A - Módulo neutro	2	R\$	R\$
27	K03B - Refrigerador de base	2	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

28	K04 - Char broiler	1	R\$	R\$
29	K04A - Módulo neutro	1	R\$	R\$
30	K04B - Refrigerador de base	1	R\$	R\$
31	K05 - Fogão com 04 queimadores	1	R\$	R\$
32	K05A - Módulo neutro	1	R\$	R\$
33	K05B - Refrigerador de base	1	R\$	R\$
34	M01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	1	R\$	R\$
35	M02 - Freezer horizontal 02 portas	1	R\$	R\$
36	M03 - Refrigerador horizontal com 03 portas	2	R\$	R\$
37	M04 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora	1	R\$	R\$
38	M05 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	1	R\$	R\$
39	M06 - Balcão em aço inox com 04 portas	1	R\$	R\$
40	M07 - Mesa lisa de centro com rodas	6	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

41	M08 - Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm	1	R\$	R\$
42	M09 - Mesa lisa baixa em aço inox	1	R\$	R\$
43	M10 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras	1	R\$	R\$
44	M11 - Mesa em aço inox com 01 cuba 340 x 400 x 200 mm	1	R\$	R\$
45	P01 - Prateleira perfurada em aço inox	3	R\$	R\$
46	P01A - Prateleira perfurada em aço inox	1	R\$	R\$
47	P02 - Prateleira lisa em aço inox	1	R\$	R\$
48	P03 - Prateleira lisa em aço inox	1	R\$	R\$
49	P04 - Prateleira lisa em aço inox	3	R\$	R\$
50	P05 - Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas	1	R\$	R\$
51	P06 - Prateleira lisa em aço inox	1	R\$	R\$
52	R01 - Freezer vertical	2	R\$	R\$
53	R02 - Refrigerador vertical em aço inox	1	R\$	R\$
VALOR TOTAL (DO LOTE)			R\$	

**Preços com duas casas decimais.*

**Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos, frete e embalagens.*

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Obs.:

- 1)** Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2)** Condições de Pagamento: **28 dias** após o recebimento do produto.
- 3)** Prazo de entrega: Até **60 dias corridos** após recebimento do Pedido de Compra.
- 4)** Dados da empresa que efetuará o faturamento:
Razão Social:.....
Endereço:.....Cep.....Bairro.....Município.....Estado.....
CNPJ

Inscrição Estadual

Contato.....Fone.....Fax.....

E-Mail

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

(nome completo e cargo do representante legal da Empresa – somente sócios administradores / proprietários ou procuradores com poderes específicos).

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

- 1. OBJETIVO**
- 2. DESENHOS DE REFERÊNCIA**
- 3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MENOR PREÇO POR ITEM MENOR PREÇO GLOBAL**

- **MÁQUINAS**
- **DIVERSOS**
- **CARROS**
- **COCCÃO**
- **MESAS E BALCÕES**
- **PRATELEIRAS**

- 4. LIGAÇÕES**
 - **ÁGUA QUENTE / FRIA**
 - **ESGOTO**
 - **ELÉTRICA**
 - **A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ**

- **TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.**

- **O GÁS É GLP**

1. OBJETIVO

Esta Especificação Técnica tem como objetivo estabelecer os critérios mínimos para a contratação de fornecimento de equipamentos para o Laboratório de Gastronomia do Senac Taubaté.

1.1. Normas e Documentos

Todos os itens constantes do escopo, incluindo serviços, materiais e procedimentos, deverão estar de acordo com as normas brasileiras, em suas últimas versões.

Caso estas normas se apresentem omissas ou divergentes, deverão ser complementadas pelas normas das associações internacionais.

O SENAC deverá aprovar previamente a utilização de normas diferentes das indicadas acima.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

1.2. Interferências

Poderão ocorrer interferências com outros serviços a serem executados no mesmo local e período. A Contratada deverá verificar antes do início dos trabalhos, se existem estas interferências e prever as alterações necessárias para não prejudicar o bom andamento dos serviços e o prazo de finalização acordado.

1.3. Exigências

- a) Os fabricantes de equipamentos construtivo elétricos, a gás e refrigerados menor preço global deverão obrigatoriamente apresentar juntamente com a proposta comercial o Certificado de Conformidade de Produto emitido por Organização Certificadora de Produto acreditado pelo Inmetro, conforme portaria 148/2022 do INMETRO copia simples, dentro do período de validade concedido à empresa e vigente para atendimento deste Instrumento Convocatório,
- b) O fabricante dos equipamentos e mobiliários de aço inox, deverá utilizar para o corte das chapas, em aço inoxidável, o sistema a laser, garantindo qualidade final ao produto em diversos quesitos como dobras, soldas dentre outros, em relação ao corte convencional com guilhotinas ou tesouras mecânicas, o corte a "laser" das peças imprime maior precisão, sem rebarbas e imperfeições, evitando assim ferimentos nos usuários; caso a contratada terceirize o corte a "laser", deverá apresentar a declaração do fabricante ou da empresa que prestara o serviço em papel timbrado do fabricante ou da empresa terceirizada, assinada e datada em copia simples, juntamente com a proposta comercial reajustada e os documentos de habilitação, confirmando a execução do corte a "laser" para a confecção dos equipamentos ora licitados.
- c) Deverá ser entregue com os documentos de análise técnica o "certificado e/ou atestado de qualidade do aço" em cópia simples comprovando a procedência e o tipo de aço utilizado na fabricação dos equipamentos, no momento da inspeção dos equipamentos na fábrica, sob pena de rescisão contratual.

1.4. Propostas

A proposta deverá ser elaborada levando-se em conta a itemização constante desta Especificação Técnica. Os itens não orçados deverão estar assim identificados tanto na proposta técnica quanto na comercial, a Proposta Técnica deverá ser elaborada com as características dos itens a serem fornecidos como capacidade, dimensões, potência, atendendo a Especificação Técnica, fazendo constar para os itens de revenda as marcas e modelos oferecidos, bem como os catálogos.

Podem ser apresentadas alternativas para os itens especificados desde que estes tenham as mesmas características, devendo neste caso, ser apresentados catálogos com informações técnicas e referências de locais onde estes equipamentos tenham sido instalados, bem com telefone e nome de pessoa para contato.

1.5. Modalidade de contratação

Os serviços e fornecimento deverão ser cotados por item, conforme relação da Planilha de Quantitativos.

O SENAC se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

1.6. Escopo geral

Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

a) Verificação dos documentos de trabalho

Os fornecedores deverão verificar a compatibilidade dos desenhos fornecidos pelo SENAC e outras informações de instalação com os pontos de seus equipamentos de linha, principalmente para máquinas pesadas e refrigeração. O "de acordo" ou os desenhos de correção devem ser encaminhados ao SENAC.

b) Mão-de-obra especializada para a função a ser desempenhada, direta e indireta, equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução dos serviços.

c) Transporte horizontal e vertical, recebimento, carga e descarga, inspeção visual, estocagem, preservação, condicionamento e manuseio de todos os materiais necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pelo SENAC, caso existam.

d) Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.

f) O Senac fara inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas.

g) Todos os itens de equipamentos relacionados na Especificação Técnica para compra de equipamentos. Os itens não-orçados deverão assim estar designados nas propostas Técnica e Comercial.

h) Instalação de todos os itens relacionados com o fornecimento dos materiais de consumo tais como: tubos flexíveis, abraçadeiras, etc. e todo o material necessário para a instalação dos equipamentos aos pontos deixados pela obra, incluindo:

-Sifões, conforme desenho em projeto, para todas as cubas e lavatórios da cozinha;
-Plugs compatíveis com o sistema de tomadas adotado na obra para todos os equipamentos com conexão elétrica. (Steck ou equivalente).

i)-Treinamento operacional e acompanhamento da partida das operações

Na partida das operações, o fornecedor deverá manter um técnico no local por 05 dias úteis, para o atendimento de emergências que possam surgir. Os custos de trabalho e peças de reposição, neste período, devem estar embutidos na instalação bem como a hospedagem e alimentação deste técnico.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

j) Fornecimento dos desenhos de fabricação dos seus itens de fornecimento e cópias de catálogos de itens de revenda para avaliação e aprovação antes do início do processo de fabricação dos mesmos.

l) Medidas em obra; Os fornecedores devem ir a obra fazer as medições para acerto dos equipamentos sob medida e elaboração dos respectivos desenhos de fabricação.

m) Data book; Os fornecedores deverão entregar a SENAC, concluídos os serviços de instalação dos equipamentos, uma pasta contendo todos os manuais originais de todos os equipamentos e respectivos termos de garantia originais.

n) Os fabricantes estão sujeitos a inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas. Estas condições são programadas em um cronograma conjuntamente estabelecido.

p) Os equipamentos fornecidos devem manter suas condições contratuais de um ano de garantia e manutenção, firmadas na sua aquisição.

p) Após a montagem, os equipamentos e instalações serão limpos e testados, recebendo as últimas regulagens para aprovação e entrega para funcionamento. Os equipamentos de refrigeração devem ficar em funcionamento direto por 05 dias consecutivos, para serem considerados aprovados. Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

q) Verificação dos documentos de trabalho
Os fornecedores deverão verificar a compatibilidade dos desenhos fornecidos pelo SENAC e outras informações de instalação com os pontos de seus equipamentos de linha, principalmente para máquinas pesadas e refrigeração. O "de acordo" ou os desenhos de correção devem ser encaminhados ao SENAC.

r) Mão-de-obra especializada para a função a ser desempenhada, direta e indireta, equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução dos serviços.

s) Transporte horizontal e vertical, recebimento, carga e descarga, inspeção visual, estocagem, preservação, condicionamento e manuseio de todos os materiais necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pelo SENAC, caso existam.

t) Quando necessário, fornecimento, montagem e desmontagem de andaimes.

u) Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.

v) Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

DESENHOS DE REFERÊNCIA

- SENAC-2131-TAU-PE-AR01-R02 layout
- SENAC-2131-TAU-PE-AR03-R01 pontos
- SENAC-2131-TAU-PE-AR06-R02 elev. 01 e 02
- SENAC-2131-TAU-PE-AR07-R02 elev. 03 a 05
- SENAC-2131-TAU-PE-AR08-R02 elev. 06 a 07

MÁQUINAS

MENOR VALOR POR LOTE

Item – Referência – Quantidade Especificação

Item 1 - Q01 – 01 - Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis Dimensão: Altura 430 mm - Comprimento do tubo: 160 mm Potência: 220 W - Bifásico – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 160 V.V. ou equivalente.



Item 2 - Q02 - 01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado. Porta frontal com dupla proteção: apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.
Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora
Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.
Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.
Dimensão: 435 x 530 x 700 mm Potência: 3,5KW – Bifásico – 220 V

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.



OPÇÃO: Winterhalter mod. UCS

Item 3 - Q03 - 01 - Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de alta rotação. Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado. Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar. Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm Potência: 900 W – Bifásico – 220 V

Ref. Skymesen Modelo TA-02-N ou equivalente



Item 4 - Q04 - 01 - Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L

Velocidade: 1500 rpm. Tempo médio de processamento: 3 a 5 minutos Tampa em policarbonato previsto para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação. Bloco do motor em aço inox.

Standard – lâmina lisa em aço inoxidável - Acompanha: Lâmina serrilhada para ralar, amassar e uma lâmina serrilhada mais fina para cortes parciais.

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado. Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade elevada. Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm Potência: 550 W – Bifásico – 220 V

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Item 5 - Q05 - 01 - Cortador de frios

Deve atender a NR12 do MTE e Portaria 371 do INMETRO.

Corpo único superior construído em alumínio anodizado sanitário, sem frestas e cantos arredondados. Permite a desmontagem manual dos principais componentes que tenham contato com alimento para uma completa higienização.

Botão de emergência, Botão Rearme e Chave Geral

Sensores de duplo canal na proteção da lâmina e conjunto de afiação que evita o funcionamento se não estiverem posicionados.

Comando elétrico conforme a NR12: relês de duplo Canal, Fonte 24Vcc, contatora dupla Trava de segurança mecânica, que bloqueia a abertura da lâmina ao remover o carro suporte de frios para higienização

Conjunto de afiação da lâmina incorporado ao equipamento para uma rápida afiação em 10 segundos, de uso simples e seguro.

Dimensão: 600 x 610 x 560 mm Potência: 1/3 CV - Bifásico - 220 V

Ref. Hobart mod. HCM ou equivalente.



Item 6 - Q07 - 01 - Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

Gabinete: Externamente em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 06 Kg (aproximadamente 315 cubos de gelo).

Isolamento térmico: Em espuma rígida de poliuretano.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Sistema de refrigeração: Compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540) Baixo consumo de energia. Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8".

Evaporador em tubo de cobre níquelado com 24 dedais para formação de gelo.

Placa de circuito eletrônico: Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo.

Gas refrigerante: R-134a (HFC)

Com filtro de água

Dimensão (LxPxH): 445 x 540 x 510 mm Potência: 1/4HP – Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC50A ou equivalente.



Item 7 - Q09 - 01 - Amassadeira de mesa

Capacidade: 05Kg de massa pronta Velocidade: 180 RPM

Corpo em aço SAE 1020 Cuba em aço inoxidável Grades de proteção cromada Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores

Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado

Espirais em ferro fundido com banho de estanho

Acabamento de alta resistência em pintura epóxi

Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm Potência: 0,5 CV- Bifásico – 220 V

Ref. G Paniz mod. AE 05 L ou equivalente.



Item 8 - Q10 - 01 - Divisora de massas de mesa

Divisora Manual

Projetada para dividir manualmente a massa em 30 divisões Base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono Base revestida em aço inoxidável Estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido Acabamento em aço inox sem pedestal

Dimensão (LxPxH): 420 x 385 x 620 mm

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil

Tel.: 11 3236 2101

gms@sp.senac.br

www.sp.senac.br

Ref.:G.Paniz mod. DV 30/1



Item 9 - Q11 - 01 - Modeladora

Velocidade: 365 RPM

Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi Gabinete fechado Proteção de segurança Retorno automático

Esteira transportadora para cilindro

Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro Rolamentos blindados

Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm

Potência: 1/4 CV - Bifásico - 220 V

Ref. G.Paniz mod. MPS 250 ou equivalente.



Item 10 - V05 - 02 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 de 3 até 6 kg

Gabinete em ABS, base em alumínio injetado

Prato de pesagem plano e removível em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Canaletas frontais e traseiras protegem teclado e os mostradores contra escoamentos de líquidos.

Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica.

Provida de painel eletrônico de leitura com leds de boa definição e visor duplo.

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

Potência: 100 W - Bifásico - 220 V - CA=60 Hz

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



Item 11 - V09 - 01 - Balança plataforma

Capacidade 100 kg – 20g com prato em ao inox Pés emborrachados Dimensões: 400mm x 500mm

Ref. Micheletti mod. MIC A ou equivalente.



Item 12 - K01 - 02 - Forno microondas- USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros

Com porta em vidro temperado 100 itens de menu programáveis

4 estágios de cozimento

5 níveis de potência Touch pad em Braille

Construído em aço inox (interno e externo) Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 559 x 438 x 349 mm

Ref. Menumaster mod. MCS10TS ou equivalente.



Item 13 - K06 - 01 - Forno de lastro com 02 câmaras

Forno elétrico com 2 câmaras altas. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Com capacidade para 1 assadeira de medida 80x60cm/câmara ou 2 assadeiras de medida 60x40cm/câmara.

Com estrutura base em aço inox com calhas.

Sem cobertura

Com comandos digitais com funções de controle de temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara. Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox. Sem fornecimento de pressurizador.

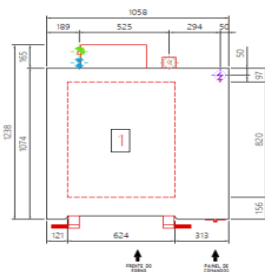
Isolamento térmico inovador com sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno a temperatura ambiente.

Lastro construído em material refratário, com 25 mm de espessura, desenvolvido a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.

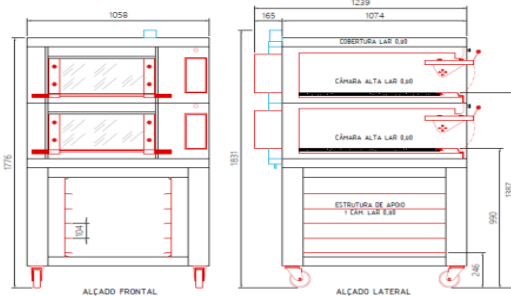
Portas de construção robusta com 30 mm de espessura de vidro temperado duplo. Acompanha estufa de base com controle de temperatura e umidade e portas em vidro temperado.

Dimensão: 1060 x 1010 x 1590 mm (com a mesa) Potência: 13,12 KW – Trifásico – 220 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



MODULRAM CLASSIC			ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS			ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m)	ALTURA INTERIOR (m)
+1 0,13 COBERTURA com extractor +2 0,07 COBERTURA sem extractor				
0,35	CÂMARA NORMAL		0,16	0,23
0,40	CÂMARA ALTA		0,21	0,28
0,45	CÂMARA SUPER ALTA		0,26	0,33
0,60	CÂMARA SUPER-SUPER ALTA		0,31	0,38
ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS			PRATELEIRAS (m)	
N.º DE CÂMARAS			ESTRUTURA	
A (m)			B (m)	
1	0,90	3	0,63	
2	0,65	1,8	0,55	
3	0,58			
4	0,28			
POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico			POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico	
TIPO	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)
M1	1,2	0,7	3,6	2,2
M2	1,8	1,1		



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

DIMENSÕES INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSADOBRAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRÊS GÁS			LIGIÇÃO/VAPORIZADOR TIPO
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,60 x 0,80 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR	PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA / ECI (kW)	CONSUMO TEÓRICO (kWh)	
0,47	0,75	☒	☒		0,91	1,05	1,13	130	3,36	2,12	1,27	M1
	1,20	☒	☒		0,91	1,50	1,58	170	4,80	2,88	1,72	M1
0,62	0,80	☒☒	☒	☒	1,06	1,10	1,18	150	4,34	2,64	1,58	M1
	1,65	☒☒☒	☒☒	☒☒	1,06	1,95	2,03	170	8,68	5,09	4,85	M1
0,94	0,75	☒☒	☒☒	☒☒	1,38	1,05	1,13	180	5,04	3,00	1,80	M1
	1,20	☒☒	☒☒	☒☒	1,38	1,50	1,58	240	7,20	4,11	2,46	M1
1,25	0,80	☒☒☒	☒☒	☒☒	1,69	1,10	1,18	170	6,16	3,78	2,26	M2
	1,65	☒☒☒	☒☒	☒☒	1,69	1,95	2,03	210	12,32	6,94	4,16	M2
1,42	0,75	☒☒☒	☒☒☒	☒☒	1,86	1,05	1,13	230	6,72	3,87	2,32	M2
	1,20	☒☒☒	☒☒	☒☒	1,86	1,50	1,58	290	9,60	5,34	3,20	M2

Item 14 - K07 – 01 - Forno combinado a gás capac. 10gns

Funções de cocção –

- ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade e feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;
- Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção graças ao ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção;
- Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C;
- Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional > Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório);
- Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção;
- Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais; - Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais
- Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas;
- Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução;
- Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB;

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

- Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único;
 - Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento. Segurança no trabalho e operacional
 - Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente;
 - Freio da turbina do ventilador integrado;
 - Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho;
 - Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB;
 - Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma;
 - Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL;
 - Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso. Limpeza e conservação
 - Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede;
 - Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor;
 - 4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e durante a noite;
 - Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante;
 - Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente; - Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;
 - Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura;
 - Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza;
 - Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado;
 - Limpeza externa rápida e segura graças as superfícies de vidro e de aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções graças a classe de proteção IPX5
- Conjunto de acessórios
- 01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras
- 10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".
- 15 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo.
- 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais.
- 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8
- Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
1. Mangueira de Gás
 2. Plug
 3. Tubos de enxágue e deságue

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

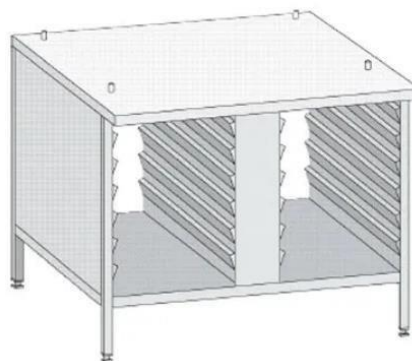
Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

4. Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar) Potência: 1,0 KW – Bifásico – 220 V
Consumo de gás GLP: 2,10 Kg/h Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm
Ref. Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 ou equivalente



BASE INFERIOR RATIONAL – UG II MÓVEL – MODEL



Item 15 - K08 – 02 - Fritadeira Elétrica de mesa

Capacidade 5,5 litros de óleo Construído em chapa de aço inox
Cesto com cabo removível - Pannel de controle rebatível Suporte para escorredor
Dimensão(LxPxH): 300x670x280mm Potência: 2,5 KW – Bifásico – 220 V Ref.
Skymesen - mod FE-10-N ou equivalente.



DIVERSOS

MENOR VALOR TOTAL DO LOTE

Item 16 - V01 – 02 - Estante em aço inox com 06 planos

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 180 Kg / plano.

Montantes em cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, providos de reforços soldados para receber os rodízios.

Provida de 4 rodízios giratórios de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 pára- choques de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox. O fornecedor devera especificar em cadaitem o modelo do rodizio a ser aplicado. Os rodizideveram ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso proprio equipamento.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado

Dimensão: 1200 x 500 x 2000 mm

Item 17 - V02 -01 - Recipiente para lixo retangular em aço inox

Abertura da tampa basculante por acionamento de pedal localizado no lado direito.

Corpo construído totalmente em aço inox, cap. 25 litros

Dim. 350 x 155 x 460 cm

Ref. Draco ou equivalente.



Item 18 - V03 - 01 - Lavatório de mãos em aço inox

Lavatório oval em aço inoxidável AISI 304; Acionamento frontal por joelho/quadril; com torneira temporizada. Bica Móvel com limitador de vazão

Válvula de escoamento em aço inox AISI 304. Flexíveis em aço inox Suporte de inox para fixação à parede

Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)

Ref.: WOG mod. River SPA



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil

Tel.: 11 3236 2101

gms@sp.senac.br

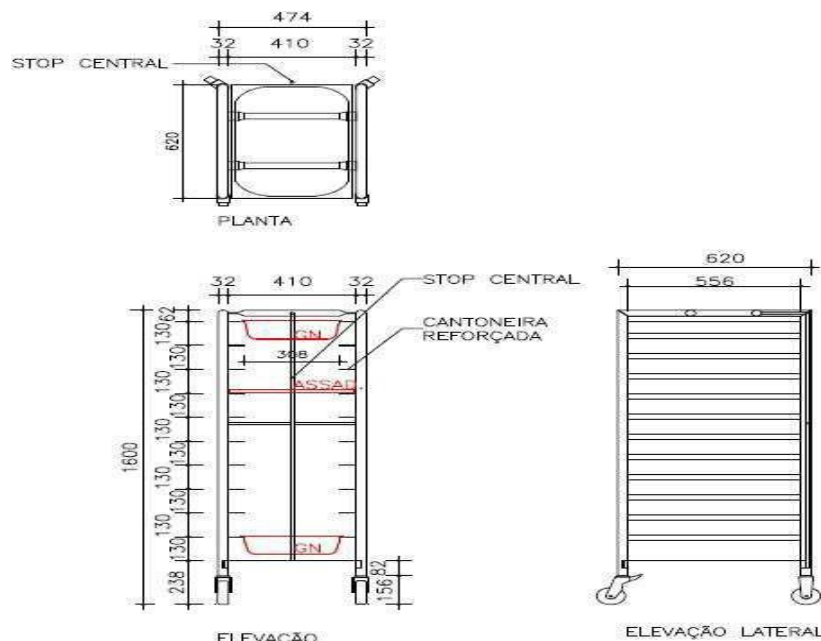
www.sp.senac.br

Item 19 - V06 - 02 - Armário superior em aço inox com 02 portas de abrir com chave e prateleira intermediária

Construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #20. Estrutura em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 16. Prateleiras construídas em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20 Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Provido de chaves. Acabamento sanitário com polimento escovado. Dim. 1100 x 350 x 800 mm

Item 20 - C01 - 2 - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm

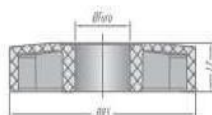
Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e superior. Cantoneira em perfil "L" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm), em número de 10 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 130 mm. Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha. Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox. O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento. Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio. Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

Item 21 - C02 - 02 - Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16. Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.

Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 05 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha. Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

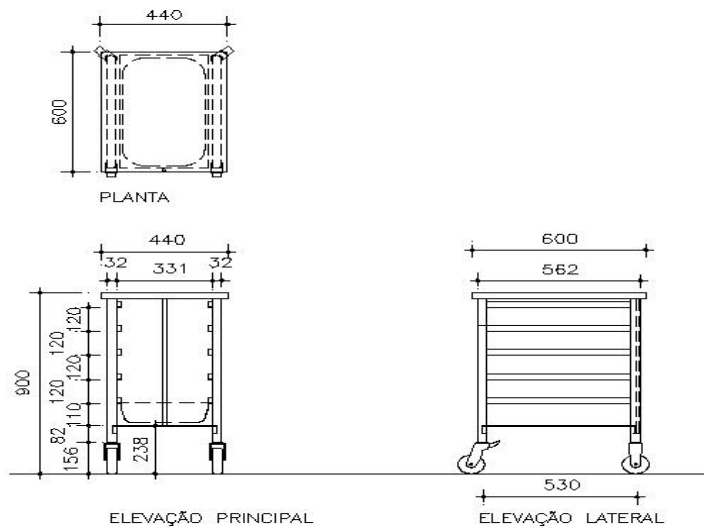
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

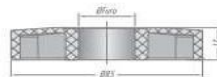
Dimensão: 440 x 600 x 900 mm

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br



Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7		7	17
Bumper 85X25	85	25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

Item 22 - C03 - 02 - Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal

Construção em aço inoxidável AISI304. 04 rodízios $\phi 3''$ giratórios.

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Dimensão $\emptyset = 572 \times 626$ mm de altura.

Ref. Macom mod. CAR-80PD ou equivalente.



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 23 - C04 - 01 - Chassi para apoio da máquina de lavar

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,5 mm), de 50x50mm.

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2", sendo 2 com travas e 02 para-choques de borracha de canto.

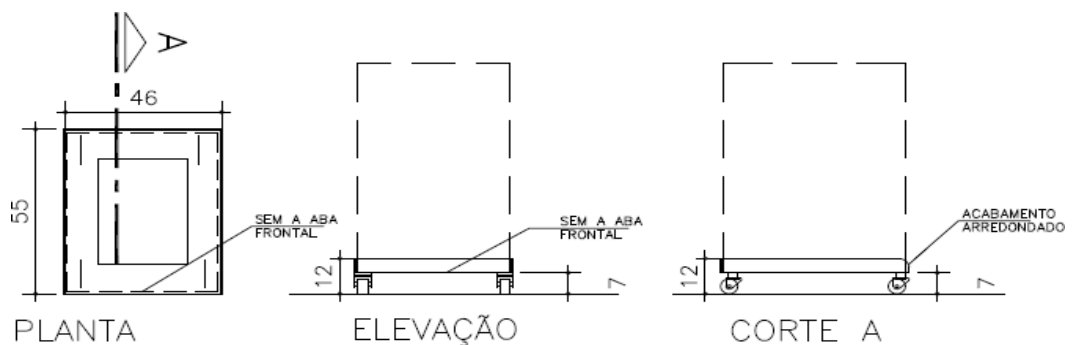
Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

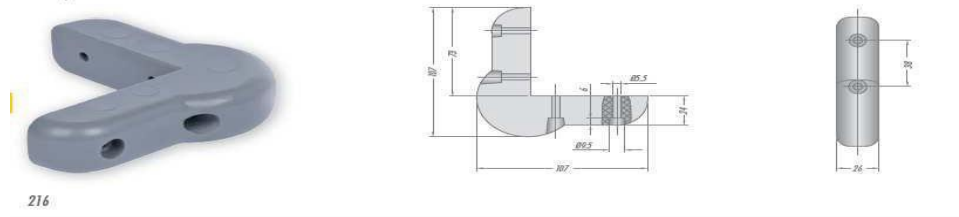
Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 460 x 550



Bumper Cantoneira



Item 24 - C10 - 01 - Chassi para apoio da máquina de gelo

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,5 mm), de 50x50mm.

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2", sendo 2 com travas e 02 para-choques de borracha de canto.

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

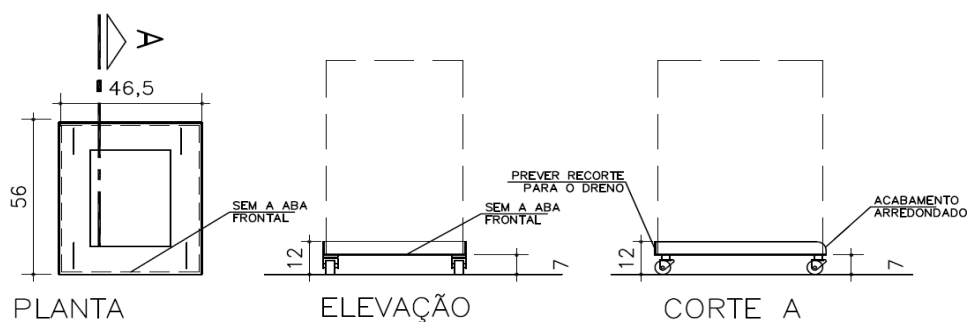
Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 465 x 560 x 120 mm



COCCÃO

Item 25 - K03 - 02 - Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável.

Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm. Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama. Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável. Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.

Consumo de gás GLP: 1,30 Kg/h

Dimensão: 720 x

745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700HP mod FE72C-G ou equivalente.



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil

Tel.: 11 3236 2101

gms@sp.senac.br

www.sp.senac.br

Item 26 - K03A - 02 - Módulo neutro

Construído em aço inox, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeito.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 HP mod. MN72C-S ou equivalente.



Item 27 - K03B - 02 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700; Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304; Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura; Unidade de refrigeração completa;

Termo controlador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso; Evaporador com ar forçado;

04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1; Barreira térmica com resistência elétrica;

06 pés em plástico injetado de 100 mm com ajuste de altura; Fluido Refrigerante-R134a;

Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h; Ref. Potência: 0,53KW - Bifásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440x 700 x 630 mm

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 28 - K04 - 01 - Char broiler

Construção em aço inoxidável AISI 304. Grelhas em ferro fundido. Queimadores tubulares em aço esmaltado. Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama. Válvula em latão para verificação de pressão do gás; Gaveta coletora de resíduos deslizante em aço inoxidável com puxador também em aço inoxidável; Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo. 04 pés com regulagem de altura; Consumo de gás GLP: 1,96 Kg/h Dimensão: 720 x 745 x 265 mm Ref. Macom Linha 700 HP mod CB72C-G ou equivalente.



Item 29 - K04A - 01 Módulo neutro

Construído em aço inox com tampo em granito Branco Itaúnas, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeito. Dimensão: 720 x 745 x 265 mm Ref. Macom Linha 700 HP mod MN72C-G ou equivalente.



Item 30 - K04B - 01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700; Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304; Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura; Unidade de refrigeração completa;

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Termo controlador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso; Evaporador com ar forçado;
04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;
Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1; Barreira térmica com resistência elétrica;
06 pés em plástico injetado de 100 mm com ajuste de altura; Fluido Refrigerante-R134a;
Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h; Ref. Potência: 0,53KW – Bifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
Ref.: Macom mod. RHB2-G-7 ou equivalente



Item 31 - K05 - 01 Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável.

Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm. Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama. Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável. Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.

Consumo de gás GLP: 1,30 Kg/h

Dimensão: 720 x

745 x 265 mm

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Macom Linha 700 HP mod FE72C-G ou equivalente



Item 32 - K05A - 01 - Módulo neutro

Construído em aço inox com tampo em granito Branco Itaúnas, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeito.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 mod MN72C-S ou equivalente.



Item 33 - K05B - 01 - Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700; Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304; Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura; Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso; Evaporador com ar forçado;

04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1; Barreira térmica com resistência elétrica;

06 pés em plástico injetado de 100mm com ajuste de altura; Fluido Refrigerante-R134a;

Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h; Ref. Potência: 0,53KW - Bifásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440x 700 x 630 mm

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa com cuba

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda quadrada por todo perímetro, e espelho de encosto apenas na parte traseira de 100 mm com largura de 30

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2" de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI

304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Cuba construída em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18, pelo método de fundo repuxado e laterais montadas, com fundo arredondado, provida de válvula americana de metal cromado de 3 1/2"x 1 1/2".

Acompanha sifão flexível conforme desenho

Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de acabamento.

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

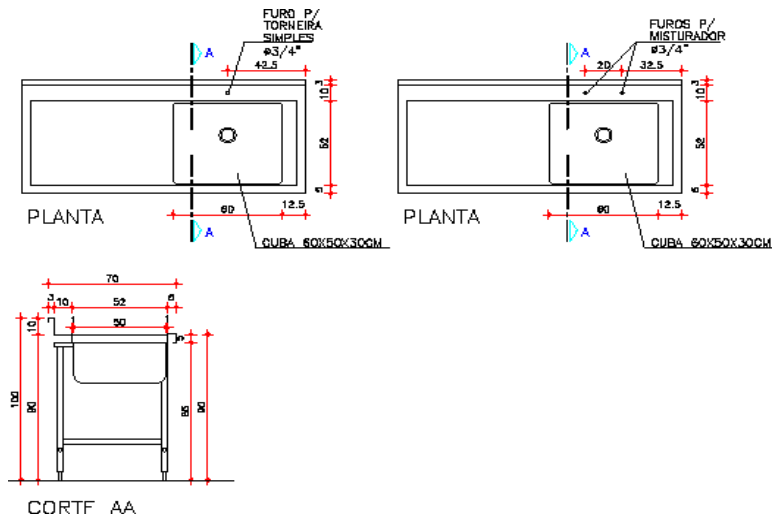
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Soldas para fixação de estrutura: através de parafusos de tiro, por parafuso e porca de aço inoxidável

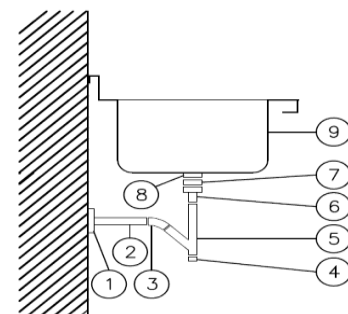
Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br



Planta e Corte da mesa com cuba



- ① PONTO DE ESGOTO NA PAREDE ϕ 2"
- ② TUBO ϕ 1 1/2"
- ③ COTOVELO 45° ϕ 1 1/2"
- ④ BUJAO ϕ 1 1/2"
- ⑤ JUNCAO ϕ 1 1/2"
- ⑥ REGISTRO DE FECHO RAPIDO ϕ 1 1/2"
- ⑦ UNIAO ϕ 1 1/2"
- ⑧ VALVULA AMERICANA C/ SAIDA ϕ 1 1/2"
- ⑨ CUBA DO EQUIPAMENTO

OBS.: TUBOS E CONEXOES EM FERRO GALVANIZADO

Detalhe sifão

Mesa lisa

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2" de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável ϕ 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI

304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

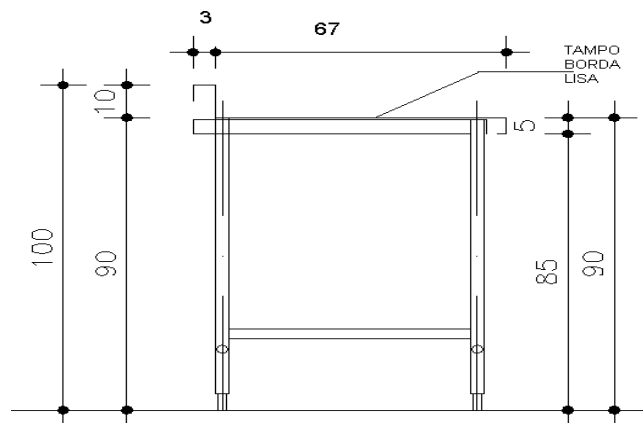
Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil

Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado.



Corte da mesa com tampo com borda lisa

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura dae 30 mm.

Estrutura para tampo em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14.

Pernas: em tubo de aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4" de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Refrigerador construído: externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #22.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Portas: em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com revestimento interno em aço inoxidável, isolamento em espuma de poliuretano injetado, provida de puxador embutido na própria porta, dobradiças, e fechamento hermético através de gaxetas magnéticas, COM CHAVE.

Abrigo de compressor: gabinete lateral em aço inoxidável com veneziana removível, com a parte traseira aberta, salvo informação em contrário.

Compressor hermético. Gás refrigerante: ecológico, R 134a

Montantes das portas providos de resistências espaguete para eliminação de condensação nas portas.

Sistema de refrigeração por ar forçado.

Dreno estampado, localizado na parte frontal, porém, no meio do comprimento do gabinete refrigerado, com 3/8" de diâmetro, acompanha bandeja coletora.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Sistema interno: cantoneiras em aço inoxidável, sendo 5 pares de cantoneiras e 2 prateleiras em vergalhão de aço inoxidável por porta. Padrão interno: para recipiente GN1/1 Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Provido de chave comutadora liga-desliga, lâmpada sinalizadora de energização e termômetro digital localizados na veneziana removível do gabinete do compressor.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Temperatura de operação:

4°C

Alimentação elétrica: 220 V – CA=60 Hz Com instalação.

Módulo Neutro

Tampo construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm (quando indicado Estrutura para tampo em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14. Gabinete construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20 Pernas em tubo de aço inox AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4" de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida

6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado.

MESAS E BALCÕES

Item 34 - M01 - 01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 01 – Fl. AR06

Item 35 - M02 - 01- Freezer horizontal 02 portas

Com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor a direita Dim.

1350 x 700 x 900 mm Potência: 0,53KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom Modelo FHC2 ou equivalente.

Elevação 01 – Fl. AR06



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 36 - M03 - 02 - Refrigerador horizontal com 03 portas

Com 03 portas padrão GN **com chave** e cabine para compressor a direita
Dim. 1850 x 700 x 900 mm Potência: 0,61KW - Bifásico - 220 V
Ref. Macom Modelo RHC3 ou equivalente.
Elevações 01 - Fl. AR06 e 03 - Fl. AR07

Item 37 - M04 - 01 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora

Com espelho alto
Dimensão: 600 x 700 x 600 mm
Elevação 04 - Fl. AR07

Item 38 - M05 - 01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 04 - Fl. AR07

Item 39 - M06 - 01 - Balcão em aço inox com 04 portas

Gabinete com 04 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 02 portas com 01 prateleira intermediária.
(Prateleiras removíveis)
Dimensão: 2200 x 700 x 900 mm Elevação 04 - Fl. AR07

Item 40 - M07 - 06 - Mesa lisa de centro com rodas

Estrutura em aço inox e tampo em granito Branco Itaúnas.
Provida de 4 rodízios giratórios, com expensor, de 5" da linha hospitalar, sendo os quatro com travas.
Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.
Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox com altura igual à espessura da pedra para proteção do granito.
Com 02 prateleiras inferiores recuadas da parte frontal. P=500 mm Dimensão: 1500 x 800 x 900 mm Elevação 02 - Fl. AR06

Item 41 - M08 - 01 - Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm Elevação 03 - Fl. AR07

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 42 - M09 - 01 - Mesa lisa baixa em aço inox Espelho com 250 mm de altura

Com 02 prateleiras gradeadas inferiores C=700 mm E 01 prateleira gradeada inferior C=1400 mm Dimensão: 2250 x 700 x 750 mm
Elevação 03 - Fl. AR07

Item 43 - M10 - 01 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras

Dimensão: 850 x 700 x 800 mm Elevação 07 - Fl. AR08

Item 44 - M11 - 01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 340 x 400 x 200 mm

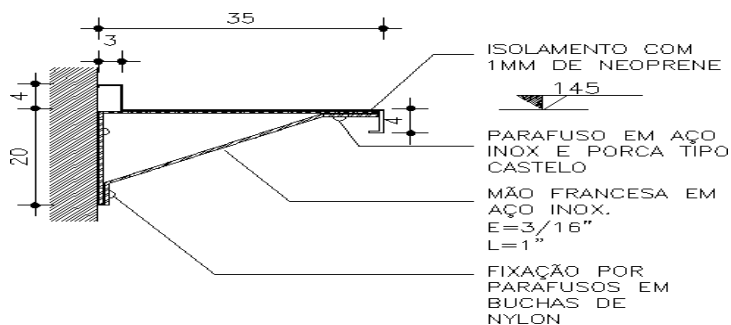
Dimensão: 850 x 700 x 900 mm
Elevação 08 - Fl. SA08

PRATELEIRAS - ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Prateleira superior lisa ou perfurada

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, dotada de espelho de 40mm de altura na parte traseira.

Fixação na parede através de mãos francesas em barra chata de aço inoxidável de 3/16"x1.1/2", com parafusos inoxidável sextavados e bucha de nylon "parabolt" S8. Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado.



Item 45 - P01 - 03 - Prateleira perfurada em aço inox Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm Elevações 01 - Fl. AR06 e 03 - Fl. AR07

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 46 - P01A - 01 - Prateleira perfurada em aço inox Fixação por mãos francesas

Dim. 800 x 350 mm Elevações 01 - Fl. AR06 e 03 - Fl. AR07

Item 47 - P02 - 01 - Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1350 x 350 mm Elevação 01 - Fl. AR06

Item 48 - P03 - 01 - Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1850 x 350 mm Elevação 01 - Fl. AR06

Item - 49 - P04 - 03 - Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1550 x 350 mm Elevação 03 e 04 - Fl. AR07

Item 50 - P05 - 01 - Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas

Fixação por mãos francesas Dim. 1400 x 450 mm Elevação 03 - Fl. AR07

Item 51 - P06 - 01 - Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 850 x 350 mm Elevação 07 - Fl. AR08

REFRIGERAÇÃO

Item 52 - R01 - 02 - Freezer vertical

Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20.

Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, \varnothing de 2.1/4", com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento.

Portas em aço inox com chave.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Sistema de refrigeração por parede fria. Termocontrolador digital.

Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis "L" ou "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares.

Acompanha 10 grades acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre 06 a 08° C. Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm
Potência: 3/4 HP - Bifásico - 220 V

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Macom mod. FVV-GN-603-2P ou equivalente



Item 53 - R02 - 01 - Refrigerador vertical em aço inox

Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20.

Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, \square de 2.1/4", com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento

Portas em aço inox com chave.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Sistema de refrigeração por forçador de ar.

Termocontrolador digital.

Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis "L" ou "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares.

Acompanha 10 grades. - Acompanha gaveta de drenagem. Temperatura de trabalho entre 06 a 08° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm Potência: 1/2 HP - Bifásico - 220 V

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Ref. Macom mod. RVV-GN-603-2P ou equivalente



MENOR VALOR TOTAL POR LOTE: Itens 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º, 11º, 12º, 13º, 14º e 15º.

MENOR VALOR TOTAL DO LOTE: Itens 16º, 17º, 18º, 19º, 20º, 21º, 22º, 23º, 24º, 25º, 26º, 27º, 28º, 29º, 30º, 31º, 32º, 33º, 34º, 35º, 36º, 37º, 38º, 39º, 40º, 41º, 42º, 43º, 44º, 45º, 46º, 47º, 48º, 49º, 50º, 51º, 52º e 53º.

OBSERVAÇÕES:

1 - As propostas deverão contemplar todos os impostos incidentes, frete e seguro para os locais de cada entrega;

2 - Todos os equipamentos deverão ter como cabo de energia o modelo padrão brasileiro de tomadas com 3 pinos conforme ABNT NBR 14136:2002;

3 - Prazo de Garantia: **Mínimo 1 Ano;**

4 - Prazo de Entrega: **Até 60 dias** a partir do recebimento do pedido de compra;

5 - Prazo de Pagamento: O pagamento será efetuado **28 (dias)** a partir do recebimento e conferência do produto;

6 - Os equipamentos devem ser entregues novos, em perfeitas condições de uso, sem avarias ou defeitos, devidamente acondicionados em suas embalagens originais.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO III

LOCAL DE ENTREGA

Senac Taubaté

Rua Nelson Freire Campello, 202 Jardim Eulália - Taubaté

CEP: 12010-700

Telefone: (12) 2125-6099

CNPJ de Entrega: 03.709.814/0033-75

CNPJ de Faturamento: 03.709.814/0001-98

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO IV

PROJETO DA UNIDADE



SENAC-2131-TAU-PE
-AR01-R02 layout.pdf



SENAC-2131-TAU-PE
-AR03-R01 pontos.pdf



SENAC-2131-TAU-PE
-AR06-R02 elev 01 e t



SENAC-2131-TAU-PE
-AR07-R02 elev 03 a t



SENAC-2131-TAU-PE
-AR08-R02 elev 06 a t

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: 11 3236 2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br