

## **PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 202500007**

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 PARA LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA DA UNIDADE DO SENAC PRESIDENTE PRUDENTE.**

**RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA NO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO:** De 04/02/2025 até às 09h45 do dia 14/02/2025

**ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS:** A partir das 10h do dia 14/02/2025.

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** Às 10h do dia 14/02/2025.

#### **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 **10 de fevereiro de 2025**, 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 **12 de fevereiro de 2025**. 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.

## **PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 202500007**

### **1 OBJETO**

- 1.1 A presente licitação destina-se a **Fornecimento, Entrega e Instalação de Equipamentos de Cozinha para Laboratório de Gastronomia da Unidade do Senac Presidente Prudente**, 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.

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](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.

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 suspensão 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**

- 5.1.1 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;
- 5.1.2 Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- 5.1.3 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 no **Item 5.1.1**;
- 5.1.4 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 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 regularidade para com as fazendas federal, estadual e municipal do domicílio ou sede da Licitante, **na forma da lei**, por meio dos seguintes documentos:

b.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;

b.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;

b.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;

b.2.2) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Municipais Mobiliários** com referência especificamente ao ISS – Imposto Sobre Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

c) 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**

5.3.1 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 HABILITAÇÃO TÉCNICA

- 5.4.1 Os fabricantes de equipamentos construtivo elétricos, e refrigerados do lote 29 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** cópia simples, dentro do período de validade concedido à empresa e vigente;
- 5.4.2 Os fabricantes de equipamentos construtivo a gás do lote 29 deverão obrigatoriamente apresentar juntamente com a proposta comercial em cópia simples o **Laudo de estanqueidade assinado pelo Engenheiro responsável do fabricante com a anotação de Responsabilidade Técnica (ART), em conformidade com a NBR 15.571;**

#### 5.5 VISITA TÉCNICA

- 5.5.1 O Senac fará inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas. A planta fabril do fabricante onde ocorrerá a visita deverá estar dentro do estado de São Paulo, devendo ser informado o endereço na proposta comercial.

#### 5.6 CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

- 5.6.1 Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor.
- 5.6.2 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.
- 5.6.3 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**.

- 5.6.4 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.
- 5.6.5 Todos as certidões elencadas 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.
- 5.6.6 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos 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.
- 5.6.7 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.
- 5.6.8 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

equivoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação/pregoeiro.

5.6.9 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 **04 de fevereiro de 2025**.

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 14/02/2025**, 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 **Valor do Item** (itens 1 a 28) e **Valor Global** (itens 29 à 77), conforme apresentado no modelo de proposta **Anexo I**.

6.1.6 Nos preços deverão estar inclusos, além das taxas, impostos e encargos, os valores pertinentes a todas as despesas e demais custos que possam influir direta ou indiretamente na prestação dos serviços, 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 (**Anexo I**) 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 global arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor arrematado.

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](mailto:licitacao.gms@sp.senac.br), na data de vencimento da

proposta, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

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 10 de fevereiro de 2025**, 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 **12 de fevereiro 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 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 14 de fevereiro de 2025**, 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 Preço**, e terá início às **10h00 do dia 14 de fevereiro 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.

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 A Licitante poderá ofertar novo lance, desde que inferior ao último por ela ofertado e registrado no Sistema Eletrônico.

- 8.3.6 Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.
- 8.3.7 A Licitante poderá oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos lances.
- 8.3.8 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.
- 8.3.9 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.
- 8.3.10 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão de disputa encerrar-se-á automaticamente.
- 8.3.11 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.
- 8.3.12 Durante a sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, sobre o valor do menor lance registrado, sem identificação da Licitante.
- 8.3.13 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.
- 8.3.14 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.

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

8.3.16 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).

8.3.17 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.

8.3.18 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.

8.3.19 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 documentos de Habilitação descritos no **item 5 e 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 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 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 **atualizado** 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 da proposta ajustada e dos documentos de habilitação, o Pregoeiro indicará a Licitante vencedora e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adjudicação.

## **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:
  - a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato ou instrumento equivalente.
  - b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente.
  - 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 1.º 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) Envidar 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

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](http://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 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 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](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](mailto: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 Fazem parte integrante deste Edital, os seguintes Anexos:
- Anexo I – Modelo de Proposta  
Anexo II – Termo de Referência

São Paulo, 04 de fevereiro de 2025.

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac**

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar  
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil  
[gms@sp.senac.br](mailto:gms@sp.senac.br)  
[www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br)

Administração Regional no Estado de São Paulo  
Gerência de Materiais e Serviços

**ANEXO I – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2025000007**  
**(M O D E L O) - (Emitir em papel timbrado da Licitante)**

**LANÇE DO VALOR TOTAL DO ITEM/LOTE**

<b>Lote</b>	<b>Descrição do Equipamento</b>	<b>Qtde</b>	<b>valor unitario</b>	<b>valor total</b>
1	<b>Q01 - Seladora a vácuo - marca multivac modelo P360</b>	1		
2	<b>Q02 - Lavadora de louças - marca Robart modelo Ecomax 403</b>	2		
3	<b>Q03 - Liquidificador - marca Skymesen Modelo TA-02-N</b>	2		
4	<b>Q04 - Cutter de mesa - marca Robot Coupe Modelo R2</b>	2		
5	<b>Q05 - Mixer de mão - marca Robot Coupe modelo. Mini MP 190 Combi</b>	2		
6	<b>Q06 - Cortador de frios - marca Toledo modelo. PRIX MEZZO 300 AS</b>	1		
7	<b>Q07 - Resfriador/congelador rápido - marca Tramontina modelo . ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL</b>	1		
8	<b>Q09 - Câmara de fermentação - marca Prática modelo CFCK16 Compact</b>	1		
9	<b>Q10 - Modeladora de mesa - marca G.Paniz modelo MPS 250</b>	1		
10	<b>Q11 - Divisora de massas de mesa - marca modelo G.Paniz mod. DV 30/1</b>	1		
11	<b>Q12 - Amassadeira de mesa com 3 velocidades - marca G Paniz modelo AE05L G2</b>	1		
12	<b>Q13 - Batedeira planetária digital capac. 5,6 Litros - marca KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV</b>	7		
13	<b>Q14 - Fabricador de gelo em cubo marca Everest modelo EGC 50A</b>	2		

14	<b>Q15 - Extrator de sucos- marca Skymesen mod.ESB SUPER-N</b>	1		
15	<b>Q17 - Drink Mixer marca Hamilton Beach modelo 727BZ</b>	1		
16	<b>Q18 - Máquina de café expresso com 03 grupos com moinho dosador - Marca Italian Coffee modelo Elite</b>	1		
17	<b>Q19 - Adega marca Art Des Caves modelo Sophistiqué 40 cor grafite</b>	3		
18	<b>Q21 - Thermomixer - marca Vorwerk - modelo Thermomix TM6</b>	2		
19	<b>Q23 - Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros marca Oster completa</b>	2		
20	<b>V05 - Balança plataforma de mesa - marca Toledo modelo 2098</b>	1		
21	<b>V11 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor marca Toledo mod. 9094</b>	2		
22	<b>K01 - Fogão portátil de indução - marca Tramontina mod. Slim Touch EI30</b>	6		
23	<b>K05 - Forno combinado a gás capac. 10gns marca Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO</b>	1		
24	<b>K07- Fritadeira Elétrica de mesa marca Skymesen - mod FE-10-N</b>	2		
25	<b>K08 - Forno de lastro com 02 câmaras - Marca Ramalhos modelo Modulram Classic – Vaporização M1</b>	1		
26	<b>K09 - Forno Microondas– USO PROFISSIONAL marca Prática modelo Finisher</b>	3		
27	<b>K10- Forno elétrico marca Layr Linha Revolution mod Unyk</b>	1		
28	<b>R04 - Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros - marca Gelopar mod.GCB-23 EV PR</b>	1		
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$</b>

**LANÇE POR VALOR GLOBAL (LOTE 29 COMPOSTO PELOS ITENS DO 29 A 77)**

LOT	Item	Descrição do Equipamento	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
29	<b>V03</b>	<b>Lavatório de mãos em aço inox</b>	4		

30	<b>V04</b> - Recipiente para lixo retangular em aço inox	6		
31	<b>V07</b> - Tanque em aço inox	1		
32	<b>V08</b> - Estante em aço inox com 06 planos	12		
33	<b>V15</b> - Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras	1		
34	<b>V22</b> - Estante em aço inox com 04 planos	1		
35	<b>C02</b> - Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal	4		
36	<b>C03</b> - Carro plataforma capacidade 500 Kg	1		
37	<b>C04</b> - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm	4		
38	<b>C05</b> - Chassi para apoio da máquina de lavar	2		
39	<b>C06</b> - Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)	2		
40	<b>C07</b> - Chassi para apoio da máquina de gelo	2		
41	<b>C08</b> - Carro bar	1		
42	<b>C09</b> - Chassi para apoio da adega	3		
43	<b>K02</b> - Fogão com 04 queimadores	2		
44	<b>K02A</b> - Módulo neutro	2		
45	<b>K02B</b> - Refrigerador de base	2		
46	<b>K03</b> - Fogão com 04 queimadores	1		
47	<b>K03A</b> - Módulo neutro	1		
48	<b>K03B</b> - Refrigerador de base	1		
49	<b>K04</b> - Char broiler	1		
50	<b>K04A</b> - Módulo neutro	1		
51	<b>K04B</b> - Refrigerador de base	1		
52	<b>M01</b> - Mesa em aço inox com 01 cuba 1250 x 500 x 200 mm	1		
53	<b>M02</b> - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	1		
54	<b>M03</b> - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora	1		
55	<b>M04</b> - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	2		
56	<b>M05</b> - Freezer horizontal 02 portas	1		
57	<b>M06</b> - Refrigerador horizontal com 04 portas	1		
58	<b>M06A</b> - Refrigerador horizontal com 03 portas	1		

59	<b>M07</b> - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	2		
60	<b>M07A</b> - Mesa em aço inox com 01 cuba 400 x 500 x 300 mm	1		
61	<b>M08</b> - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras	1		
62	<b>M09</b> - Mesa lisa em aço inox	1		
63	<b>M10</b> - Balcão em aço inox com 03 portas	2		
64	<b>M11</b> - Mesa lisa de centro com rodas	6		
65	<b>M12</b> - Balcão em aço inox (conjunto modulo, gabinete, refrigerador)	1		
66	<b>M13</b> - Balcão em aço inox (conjunto modulo, gabinete,)	1		
67	<b>M14</b> - Balcão em aço inox para cafeteira	1		
68	<b>M15</b> - Freezer horizontal 01 porta	1		
69	<b>M16</b> - Tampo em aço inox	1		
70	<b>M17</b> - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete	1		
71	<b>P01</b> - Prateleira lisa em aço inox	2		
72	<b>P02</b> - Prateleira lisa em aço inox	4		
73	<b>P03</b> - Conjunto de prateleiras perfuradas em aço inox	2		
74	<b>P04</b> - Prateleira lisa em aço inox	1		
75	<b>P05</b> - Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas	1		
76	<b>R02</b> - Freezer vertical	2		
77	<b>R03</b> - Refrigerador vertical em aço inox	3		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>			<b>R\$</b>	

- Preços com duas casas decimais.
- Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos.
- Os valores a ser inserido no sistema para **lance**, considerar o **Valor Total do Item** para os lotes de 1 a 28 e o **Valor Global Total** para o lote 29 compostos pelos itens de 29 a 77.

**Obs.:**

- 1) Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2) Condições de Pagamento: **28 dias**
- 3) Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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

**4) Dados da empresa que efetuará o faturamento:**

Razão Social:.....Endereço:.....  
Cep.....Bairro.....Município.....Estado.....  
CNPJ ..... Inscrição Estadual .....  
Contato.....Fone.....E-Mail .....

**5) Dados da fábrica referente ao lote 29:**

Razão Social:..... Endereço:.....  
Cep.....Bairro.....Município.....**Estado São Paulo.**

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

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

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2025000007**  
**EQUIPAMENTOS DE COZINHA – SENAC PRESIDENTE PRUDENTE**

**1. OBJETIVO**

**2. DESENHOS DE REFERÊNCIA**

**3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS**

**3.1 MENOR PREÇO DO LOTE**

**3.2 MENOR PREÇO GLOBAL**

3.1.1 MESSAS E BALCÕES

3.1.2 PRATELEIRAS

**4 LIGAÇÕES**

**4.1 ÁGUA QUENTE / FRIA**

**4.2 ESGOTO**

**4.3 GÁS: GLP**

**4.4 ELÉTRICA:** A TENSÃO DE FORNECIMENTO É: 380 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ  
TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.

## 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 Presidente Prudente.

### 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.

### 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, 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** cópia simples, dentro do período de validade concedido à empresa e vigente para atendimento deste Instrumento Convocatório,

b) Os fabricantes de equipamentos construtivo a **gás** (menor preço global) deverão obrigatoriamente apresentar juntamente com a proposta comercial em cópia simples o Laudo de estanqueidade assinado pelo Engenheiro responsável do fabricante com a anotação de Responsabilidade Técnica (ART), em conformidade com a **NBR 15.571**

c) 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 cópia 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.

d) Deverá ser entregue 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**

Os fornecedores deverão apresentar sua proposta em duas partes: técnica e comercial.

As duas propostas deverão ser elaboradas 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. A planta fabril do fabricante onde ocorrerá a visita deverá estar dentro do estado de São Paulo, devendo ser informado o endereço na proposta comercial.

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.

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 deles.

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.

x) Local de entrega, instalações: Senac Presidente Prudente - Av. Manoel Goulart, 2881 Centro Educacional - Presidente Prudente - 19060-000

## **2. DESENHOS DE REFERÊNCIA**

Para orçamento e desenhos de fabricação deverão ser consultados os desenhos da lista de documentos anexa, além desta especificação técnica:

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_009-R05

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_010-R04

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_011-R05

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_012-R05

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_013-R04

PPR\_03\_PE\_COZ\_elevações\_014-R02

PPR\_03\_PE\_COZ\_layout-2P\_002-R03

PPR\_03\_PE\_COZ\_layout-terreo\_001-R01

PPR\_03\_PE\_COZ\_esp equip-R07

## **3. MÁQUINAS**

### **3.1 MENOR PREÇO DO LOTE**

**Lote – Referência - Especificação**

**Lote 1 - Q01 - Seladora a vácuo**

**Quantidade 01**

Com duas barras de selagem com 460mm de comprimento

Tampa de acrílico, Corpo em aço inox

Processo de 2 a 3 ciclos por minuto

Bomba de vácuo de 24m<sup>3</sup>

Selagem controlada com barra dupla e corte de rebarbas

Placa de ajuste de altura magnética, Possibilidade de embalar molhos

**Painel digital**

Dimensões área útil (C x L x A) 440 x 460 x 150 mm

Dimensão (CxLxH): 630 x 640 x 425 mm

Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Multivac Mod. P360



Imagem ilustrativa lote 01

**Lote 2 - Q02 - Lavadora de louças**

**Quantidade 02**

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 – Monofásico – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 02

**Lote 3 - Q03 - Liquidificador**  
**Quantidade 02**

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: 1000 W – Monofásico – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA-02-N ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 03

**Lote 4 - Q04 - Cutter de mesa**

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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

### Quantidade 02

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 – Monofásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 04

### Lote 5 - Q05 – Mixer de mão

#### Quantidade 02

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 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 05

**Lote 6 - Q06 - Cortador de frios**  
**Quantidade 01**

Sistema semiautomático e automático  
Construídos em alumínio puro anodizado e aço inoxidável  
Classificação IP54 e IP69  
Construída em aço especial de alta durabilidade, reduz a quantidade de intervenções para afiação  
Possui sistema integrado de afiação da lâmina de corte  
Painel de comando centralizado  
Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 600 mm  
Potência: 0,3 KW - Monofásico - 220 V  
Velocidade de corte: Mínima de 40 fatias por minuto  
Ref. Toledo mod. PRIX MEZZO 300 AS



Imagem ilustrativa lote 06

**Lote 7 - Q07 - Resfriador/congelador rápido**

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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

### **Quantidade 01**

Ultracongelador profissional, capacidade de 5 GN:

Capacidade ciclo de resfriamento: 15 kg - Capacidade ciclo de congelamento: 9 kg

Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminuindo a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C e congelamento rápido diminuindo a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C. Dentro desses ciclos há duas possibilidades de se trabalhar. Normal (SOFT): Para produtos leves e de pouca espessura.

Intensivo (HARD): Para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados. Degelo manual com ventilação.

Dotado de sonda de controle no coração do alimento, e ventilação interna indireta sobre o produto.

Dimensão: 785 x 800 x 900 mm

Potência: 1,25 KW - Monofásico - 220 V

Ref. Tramontina mod. ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL



Imagem ilustrativa lote 07

### **Lote 8 - Q09 - Câmara de fermentação**

#### **Quantidade 01**

Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães).

O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara.

Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior).

Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m<sup>3</sup> com agente expansor ecológico e anti-chamas.

Placas de 50mm desmontáveis.

Aquecimento por resistências blindadas.

Convecção de ar forçado por meio de ventilação.  
Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.  
Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira.  
Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes.  
Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno).  
Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto. Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto.  
Rodízios giratórios para facilitar a movimentação.  
Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C.  
Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm  
Potência: 1,32KW – Monofásico – 220 V  
Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente.

**Elevação 02 – FI. SA02**



Imagem ilustrativa lote 08

**Lote 9 - Q10 - Modeladora de mesa**  
**Quantidade 01**

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

Ref. G.Paniz mod. MPS 250 ou equivalente.  
Potência: 1/4 CV - Monofásico - 220 V



Imagem ilustrativa lote 09

**Lote 10 - Q11 - Divisora de massas de mesa**  
**Quantidade 01**

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

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



Imagem ilustrativa lote 10

**Lote 11 - Q12 - Amassadeira de mesa com 3 velocidades**

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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

### Quantidade 01

Capacidade: 05 kg de massa pronta

Velocidade Batedor: **V1** = 102 rpm; **V2** = 198 rpm; **V3** = 251 rpm

Velocidade Cuba: **V1** = 10 rpm; **V2** = 19 rpm; **V3** = 24 rpm

Painel de controle digital

Três velocidades: V1 (realiza a mistura inicial dos ingredientes), V2 (amassa e atinge o "ponto de véu" de massas convencionais e ME (amassa e atinge o "ponto de véu" de massas especiais com alto nível de hidratação)

Variação de velocidades através de inversor de frequência

Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única

Ampla abertura da grade

Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho

Estrutura robusta e compacta, em aço carbono SAE 1020

Acabamento em pintura branca ou em aço inox 430

Dimensão (LxPxH): 294 x 570 x 573 mm

Potência: 1/2CV – Monofásico – 220 V

Ref. G Paniz mod. AE05L G2 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 11

### Lote 12 Q13 - Batedeira planetária digital capac. 5,6 Litros Quantidade 07

Motor e engrenagens mais silenciosos;

Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox

Levantamento da tigela

Tigela com capacidade de 5,6 litros;  
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet  
Acompanha:  
01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX  
01 Conjunto de Prensas para Macarrão - KI301CX  
01 Modelador de Massa para Stand Mixer - KIN01CR  
Dimensão (LxPxH): 287 x 371 x 419 mm  
Potência: 500W - **Monofásico - 220V**  
Ref. KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 12

### **Lote 13 - Q14 - Fabricador de gelo em cubo** **Quantidade 02**

Produção de 50 Kg/dia  
Altura regulável do gelo de 25 a 45mm – Altura do gelo mínima =30 mm  
Gabinete externo 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. 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 niquelado 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. Gás refrigerante: R-134a (HFC) acompanha o filtro de água  
Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm Potência: 1/4HP - Bifásico - 220 V  
Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 13

**Lote 14 - Q15 - Extrator de sucos**  
**Quantidade 01**

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.  
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,  
Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm  
Potência: 500 W - Monofásico - 220 V  
Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 14

**Lote 15 - Q17 - Drink Mixer**  
**Quantidade 01**

Copo de mistura e haste em aço inoxidável  
Duas velocidades.  
Cabeça flexível para facilitar a mistura e retirada do copo  
Haste removível para rápida limpeza  
Copo em aço inox de 790 ml  
Dimensão: 520 x 580 x 740 mm  
Potência: 1/2 HP – Monofásico – 220 V  
Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 15

**Lote 16 - Q18 - Máquina de café expresso com 03 grupos com moinho dosador**  
**Quantidade 01**

Máquina de café expresso com **03 grupos**

- Acionamento eletrônico automático ou semi-automático
- Tubos de vapor em aço inoxidável
- Saída de água quente anti-respingo
- Aquecedor de xícaras
- Enchimento automático da caldeira.
- Sensores de nível de água e de salva-resistência
- Manômetro de escala para caldeira

Acabamento aço inox

Dimensão: 870 x 530 x 475 mm

Potência: 3,7KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. Elite ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 16

Acompanha:

Moinho dosador: Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cúpula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand

**OPÇÃO: Ref. Italian Coffee 3 grupos mod. Magestic ou equivalente.**

### **Lote 17 - Q19 - Adega**

#### **Quantidade 03**

Capacidade 39 garrafas Bordeaux

Gavetas: 4 gavetas corrediças com frente cromada e 1 grade fixa

Porta com perfil em PVC e vidro duplo com gás argônio

Display de cristal líquido retro-iluminado na cor âmbar

Alarme de porta aberta (visual e sonoro)

Alarme de temperatura (visual e sonoro)

Indicador de compressor ligado

Indicador externo de temperatura

Luz interna através de LED (Light Emitting Diode)

Teclas de atalho: ajuste da temperatura para espumantes, vinho branco ou tinto com um toque

01 com porta esquerda/direita e 01 com porta direita / esquerda - **Com Chave.**

Dimensão: 520 x 580 x 740 mm

Potência: 1/2 HP – Monofásico – 220 V

Ref. Art Des Caves mod. Sophistiqué 40 cor grafite ou equivalente.

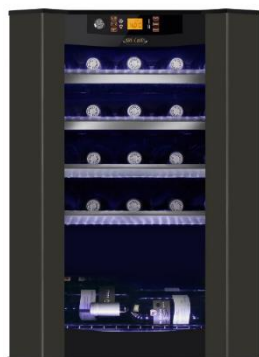


Imagem ilustrativa lote 17

**Lote 18 - Q21 - Thermomixer**  
**Quantidade 02**

Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas

Copo em inox com capacidade de 2,2 L

Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L

Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm

Regulagem de velocidade especial (alternando o sentido da lâmina) para fazer massa – função espiga/sovar massa

Recurso de segurança especial: proteção eletrônica do motor para evitar a sobrecarga

Proteção contra superaquecimento

Balança com gramatura de 5g em 5g, até 3kg (capacidade total +6kg) e gramatura negativa de -5g em -5g até -3kg (máximo - 6kg)

Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura

Dimensões sem Recipiente (AxLxP): 34,1 cm x 32,6 cm x 32,6 cm

Dimensões Recipiente (AxLxP): 13,1 cm x 38,3 cm x 27,5 cm

Potência: 1,5KW – Bifásico – 220 V

Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 18

**Lote 19 - Q23 - Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros (Não representada em planta)  
Quantidade 02**

Batedeira digital com slow start + 8 velocidades e pulsar. Display digital com timer e temporizador.

Tigela com capacidade de 5,0 litros;

Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet.

Acompanha kit com Moedor de carnes.

335 x 435 x 493 mm (LxPxH).

Potência: 1000W – Bifásico – 220V.

Ref: Oster ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 19

**Lote 20 - V05 - Balança plataforma de mesa  
Quantidade 01**

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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

Capacidade 120kg x 20g  
Plataforma em aço inox AISA304  
Com coluna de 80cm  
Dimensão (LxPxH): 500 x 500 mm  
Potência: 0,2KW – Bifásico – 220V  
Ref. Toledo mod. 2098 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 20

**Lote 21 - V11 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo**  
**Quantidade 02**

**Divisão de 1 em 1 grs.** de 0 até 3 kg e de 2 g 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 – CA=60 Hz

Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 21

**Lote 22 - K01 - Fogão portátil de indução**  
**Quantidade 06**

Com 01 área de aquecimento com comando touch  
Com 8 funções pré-programadas e 8 temperaturas  
Mesa em vidro vitrocerâmico.  
Com bloqueio de painel  
Com Timer e desligamento automático de segurança  
Dimensão: 290 x 370 x 38 mm  
Potência: 2,0 KW - Monofásico - 220 V  
Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 22

**Lote 23 - K05 - Forno combinado a gás capaç. 10gns**  
**Quantidade- 01**

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 é 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;
- 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 também 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
4. Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V

Consumo de gás GLP: 2,60 Kg/h

Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm

Ref. Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO ou equivalente



**BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL**

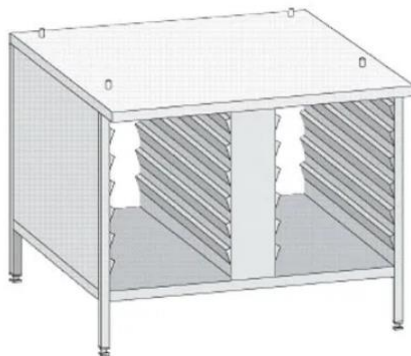


Imagem ilustrativa lote 23

**Lote 24 - K07 - Fritadeira Elétrica de mesa**  
**Quantidade 02**

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



Imagem ilustrativa lote 24

**Lote 25 - K08 - Forno de lastro com 02 câmaras**  
**Quantidade 01**

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

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.

Dimensão: 1060 x 1010 x 1590 mm (com a mesa)

Potência: 13,12 KW – Trifásico – 380 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



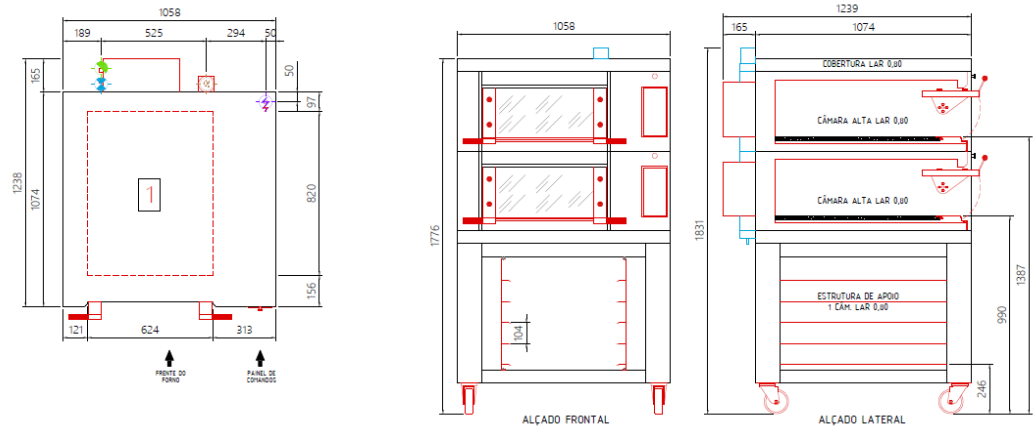
MODULRAM CLASSIC			ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS			
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS			ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m)	ALTURA INTERIOR (m)		
	0,13	CUBRILHA com extractor				
	0,07	CUBRILHA sem extractor	0,16	0,23		
	0,35	CÂMARA NORMAL				
	0,40	CÂMARA ALTA			0,21	0,28
	0,45	CÂMARA SUPER ALTA			0,26	0,33
	0,60	CÂMARA SUPER-SUPER ALTA			0,31	0,38
	A	N.º DE CÂMARAS				
		A (m)	ESTUFA			
		1	0,90	3	0,63	
		2	0,66	6	0,86	
ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS			PRATELEIRAS B (m)			
			3 0,63			
			6 0,86			

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  
gms@sp.senac.br  
www.sp.senac.br



DIMENSÕES ÍTEIS INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSADERAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TIRASCO			OPÇÃO VAPORIZADOR TIPO
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,66 x 0,98 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m) S/VAPOR	PROFUNDIDADE (m) S/VAPOR		POTÊNCIA INSTALADA (W)	POTÊNCIA (2 ECI) (W)	CONSUMO TÉCNICO (Wh)	
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

Imagens ilustrativa lote 25

**Lote 26 - K09 - Forno microondas- USO PROFISSIONAL**  
**Quantidade 03**

Capacidade: 34 litros  
 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

Gerência de Materiais e Serviços  
 Senac São Paulo

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

Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas  
Potência: 1,0KW – Monofásico – 220 V  
Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm  
Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 26

**Lote 27 - K10 - Forno elétrico**  
**Quantidade 01**

Corpo externo em aço inoxidável escovado  
Corpo interno com revestimento autolimpante  
Termostato de precisão de 50° a 300°C.  
02 Resistências blindadas (superior 750 W e inferior 1000 W)  
Porta com perfil de alumínio anodizado com pintura eletrostática  
Porta com vidro duplo espelhado  
Tecla multifunção.  
Isolamento térmico com lã de vidro  
Lâmpada interna.  
Prateleira removível em 03 posições.  
Bandeja de proteção à resistência  
Dimensão: 570 x 490x 360 mm  
Potência: 1,75 KW – Monofásico – 220 V  
Ref. Layr Linha Revolution mod Unyk ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 27

**Lote 28 - R04 - Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros**  
**Quantidade 01**

Conservação e Exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)

Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado

Temperatura: -6, -4, +1C ou +3C (Modo Economia)

Degelo: Automático (frost free)

Controlador eletrônico com indicador de temperatura

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco

Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto

Iluminação interna LED

Porta de vidro duplo temperado, sem sistema de aquecimento

Porta sem aquecimento

Prateleiras aramadas

Placa Fria

3 níveis reguláveis

Pés niveladores

Condensador estático, com ventilação natural

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

Dimensão: 480 x 610 x 1803 mm

Potência: 227W – Monofásico – 220 V

Ref. Gelopar mod.GCB-23 EV PR ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 28

### **Lote 29 (Itens do 29 a 77)**

#### **Item 29 - V03 - Lavatório de mãos em aço inox Quantidade 04**

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  
Sifão metálico  
Suporte de inox para fixação na parede  
Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)  
Ref.: WOG mod. R725 cód.6725000



**Item 30 - V04 - Recipiente para lixo retangular em aço inox**  
**Quantidade 06**

02 unidades para o laboratório de gastronomia e 03 para o sala bar  
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 31 - V07 - Tanque em aço inox**  
**Quantidade 01**

Tanque de parede 30L

Produzido em aço inox AISI 304.

Fabricado no sistema monobloco, ou seja, sem solda, o tanque também apresenta borda de sobrepor e esfregador inclinado, com frisos arredondados.

Acompanha suporte metálico para instalação na parede e válvula.

Dimensão: 500 x 400 mm



**Item 32 - V08 - Estante em aço inox com 06 planos**

**Quantidade 12**

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 300 Kg / plano.

Montantes em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, providos de buchas soldadas para receber os rodízios.

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

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

Dimensão: 1000 x 500 x 2000 mm

**Item 33 - V15 - Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras**

**Quantidade 01**

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

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.

Dimensão: 1000 x 550 x 2000 mm

**Item 34 - V22 - Estante em aço inox com 04 planos**

**Quantidade 01**

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

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

Dimensão: 1000 x 500 x 1600 mm

#### **Item 35 - C02 - Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal Quantidade 04**

Construção em aço inoxidável AISI304.

Com rodízios

**Capacidade Máxima:** 50 L

Dimensão Ø = 380 x 605 mm de altura.

Ref. Tramontina ou equivalente.



#### **Item 36 - C03 - Carro plataforma capacidade 500 Kg Quantidade 01**

Plano construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90°, puxador em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, Ø de 1" com espessura da parede de 1,5mm. Provido de reforço inferior para fixação dos rodízios.

Provido de 4 rodízios giratórios de placa de 5" da linha hospitalar, sendo 2 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.

Fixação do puxador com solda diretamente ao reforço inferior.

Provido de pára-choques de borracha de canto.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão (LxPxH): 900 x 600 x 220 (altura do plano)/900 mm (altura do puxador)



**Item 37 - C04 - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm**

**Quantidade 04**

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.

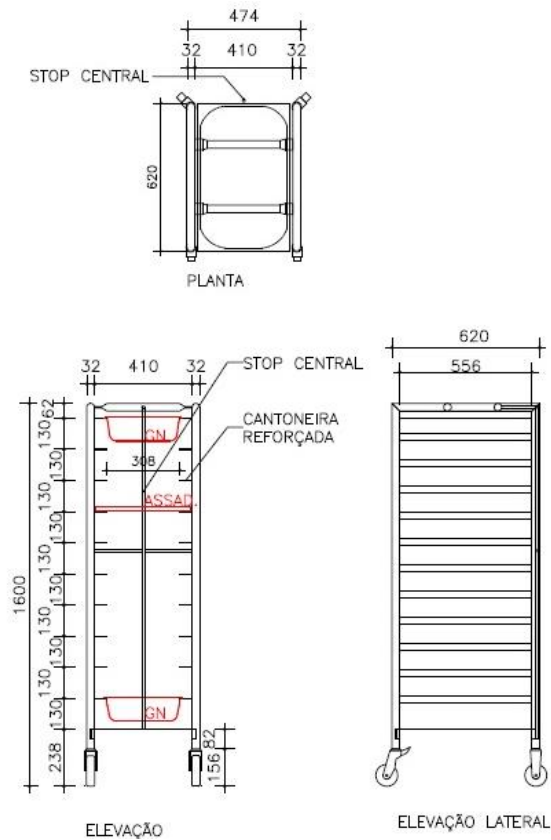
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

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

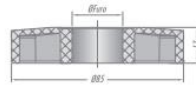
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

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

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm



### Bumper Redondo



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

### Item 38 - C05 - Chassi para apoio da máquina de lavar Quantidade 02

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.

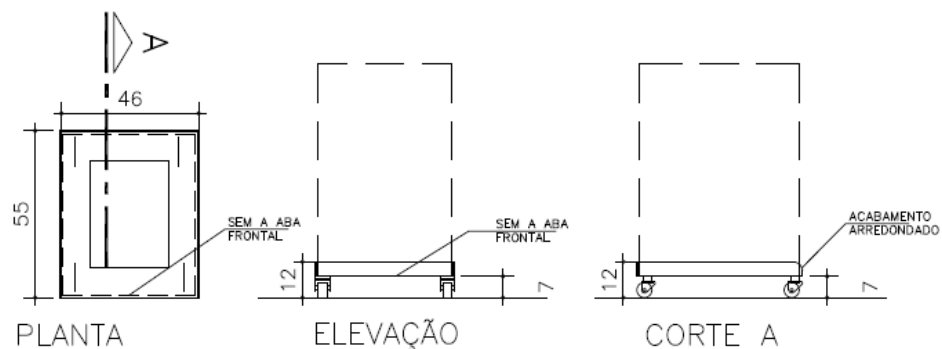
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

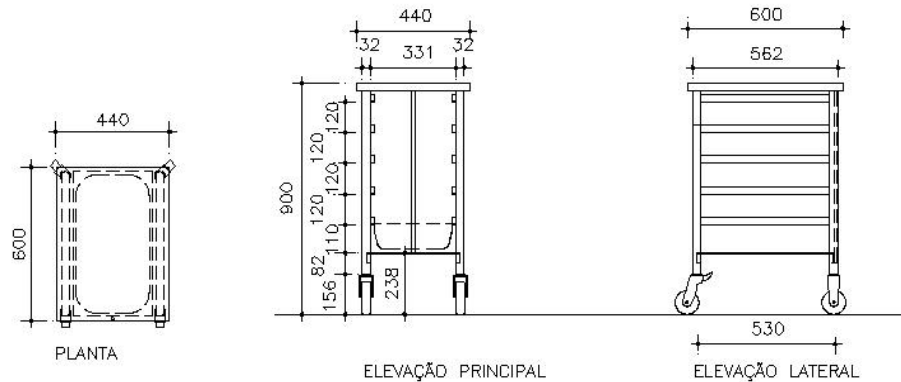
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

**Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.**

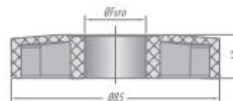
Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm







### Bumper Redondo



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

### Item 40 - C07 - Chassi para apoio da máquina de gelo Quantidade 02

Segue o mesmo desenho dos itens C04 e C06.

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.

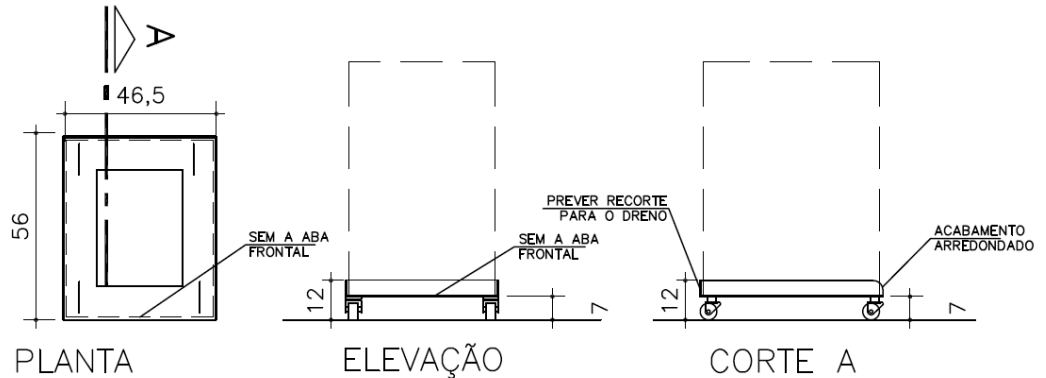
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

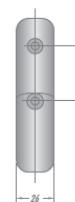
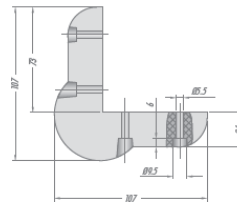
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

**Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.**

Dimensão (LxPxH): 465 x 560 x 120 mm



#### Bumper Cantoneira



216

#### Item 41 - C08 - Carro bar Quantidade 01

Construído sob Medida, conforme desenho.

Em aço inox escovado.

Gavetas com corredeiras telescópicas.

Provido de 6 rodízios giratórios de placa, de 5" sendo 3 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.

- caixa isotérmica para gelo, com tampa deslizante, fundo duplo perfurado e dreno.

A tampa da caixa deverá deslizar sob o tampo do carro. Não poderá ser de sobrepor ou criar volume sobre o tampo.

- Espaço para colocação de 9 GN 1/9-100. Deverá ser provido também de

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

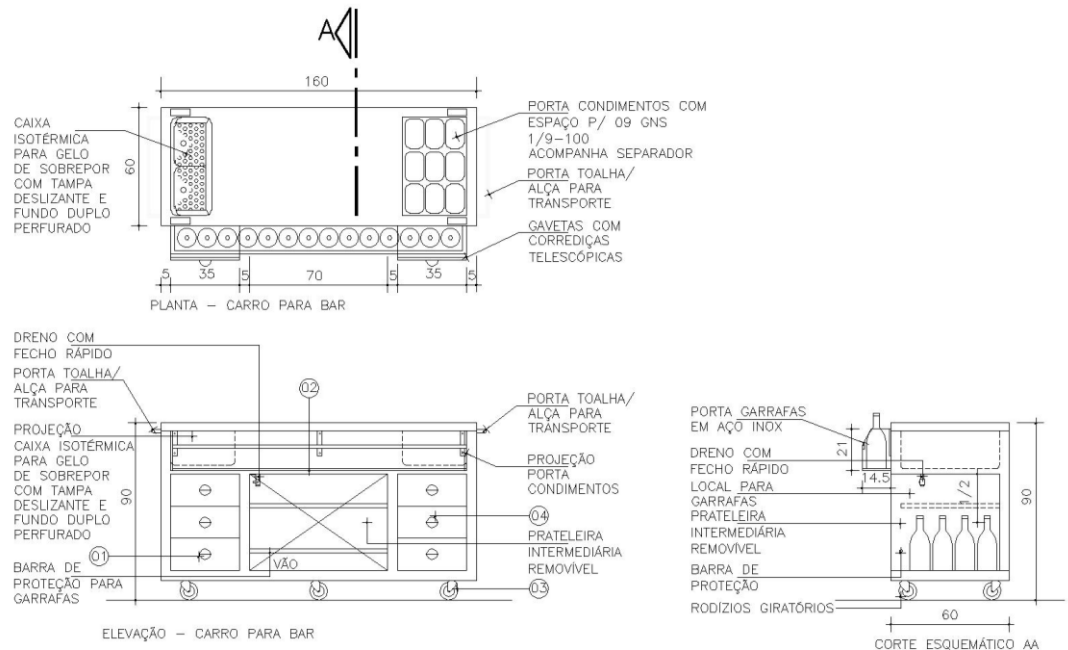
Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar  
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil  
gms@sp.senac.br  
www.sp.senac.br

tampa deslizante, com as mesmas características da cuba de gelo.

- 01 prateleira inferior
- 01 prateleira para garrafas em aço inox

Acompanha:

- 02 separadores para GN
- 09 GN 1/9-100 em policarbonato



ESPECIFICAÇÕES:  
 01-GAVETAS DE AÇO INOX AISI 304 #18, LIGA 18.8 DE CORRER  
 02-PORTA GARRAFAS EM AÇO INOX AISI 304 #18  
 03-RODÍZIOS Ø5" EM AÇO INOX  
 04-PUXADORES DAS GAVETAS EMBUTIDOS

### Item 42 - C09 - Chassi para apoio da adega Quantidade 03

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 04 pára-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.

Gerência de Materiais e Serviços  
 Senac São Paulo

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

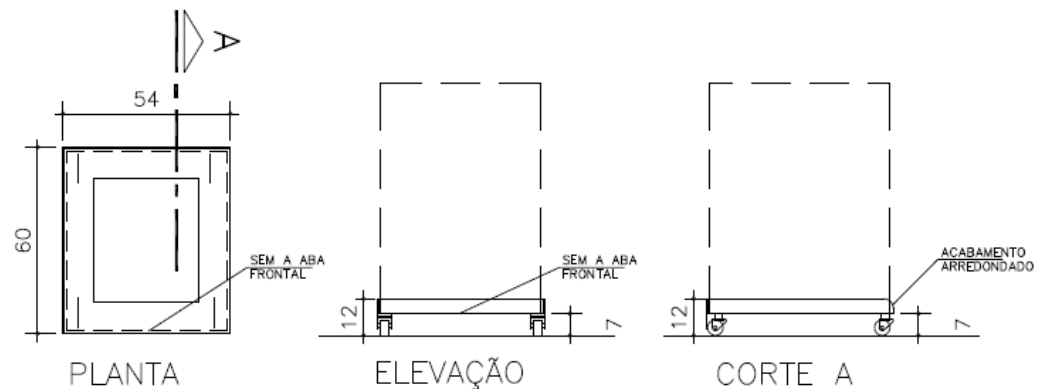
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

**Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.**

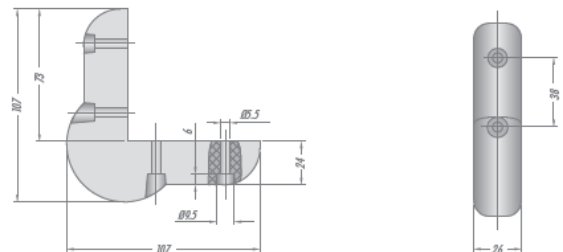
Dimensão (LxPxH): 540 x 600 x 120 mm



### Bumper Cantoneira



216



### Item 43 - K02 - Fogão com 04 queimadores Quantidade 02

Construção em aço inox e grelha em ferro fundido;

Grelha contínua que aumenta a área de cocção em 24% e facilita o deslizamento das panelas;

Queimadores podem ser trocados de lugar sem perder rendimento e sem a necessidade de regulagem no queimador, facilitando assim a limpeza;

Linha dupla de chama;

Coroa em ferro fundido;  
Fogão a gás, sem necessidade de ponto elétrico;  
Apoiado em módulos base;  
Sapatas reguláveis para nivelamento;  
Consumo de gás GLP: 1,50 Kg/h  
Dimensão: 720 x 745 x 265 mm  
Ref. Macom Linha 700 HP mod FE72C-G ou equivalente



**Item 44 - K02A – Módulos neutro**  
**Quantidade 02**

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 45 - K02B – Refrigerador de base**  
**Quantidade 02**

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;  
Construção interna e externa em aço inox AISI 304;  
Sistema de refrigeração por forçador de ar  
Isolamento em poliuretano injetado  
Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador digital

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

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

**Com Sistema Frost Free**

Temperatura de trabalho de 1°C a 10C

Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

Ref. Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



**Item 46 - K03 - Fogão com 04 queimadores**  
**Quantidade 01**

Construção em aço inox e grelha em ferro fundido;

Grelha contínua que aumenta a área de cocção em 24% e facilita o deslizamento das panelas;

Queimadores podem ser trocados de lugar sem perder rendimento e sem a necessidade de regulagem no queimador, facilitando assim a limpeza;

Linha dupla de chama;

Coroa em ferro fundido;

Fogão a gás, sem necessidade de ponto elétrico;

Apoiado em módulos base;

Sapatas reguláveis para nivelamento;

Consumo de gás GLP: 1,50 Kg/h

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

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



**Item 47 - K03A - Módulo neutro**  
**Quantidade 01**

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 48 - K03B - Refrigerador de base**  
**Quantidade 01**

Construção interna e externa em aço inox AISI 304;

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado

Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador digital

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

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

**Com Sistema Forst Free**

Temperatura de trabalho de 1°C a 10C

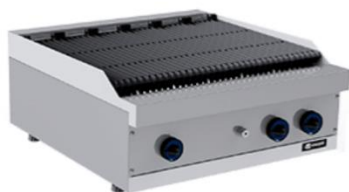
Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm  
Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



**Item 49 - K04 - Char broiler**  
**Quantidade 01**

Construção em aço inox;  
Grelhas de ferro fundido com maior retenção de calor;  
2 opções de ajuste de altura da grelha, com duas opções de contato e marcação, permitindo grelhar com eficiência também peixes e alimentos mais delicados;  
Queimadores duplos, alta temperatura controlada através de dois ajustes de chama;  
Exclusivo sistema de acendedor com chama piloto, que dá maior segurança ao operador;  
Gaveta de resíduos que facilita a limpeza;  
Defletores em aço inox, que queimam a gordura, gerando chamas rápidas sobre a proteína e defumando-a levemente  
Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.  
Consumo de gás GLP: 1,96 Kg/h  
Dimensão: 720 x 745 x 265 mm  
Ref. Macom Linha 700 mod. CB72C-DA ou equivalente.



**Item 50 - K04A - Módulo neutro**  
**Quantidade 01**

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 perfeita.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

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



**Item 51 - K04B - Refrigerador de base**  
**Quantidade 01**

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;

Construção interna e externa em aço inox AISI 304;

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado

Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador digital

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;

**Com Sistema Forst Free**

Temperatura de trabalho de 1°C a 10°C

Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



### 3.2.1 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 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 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

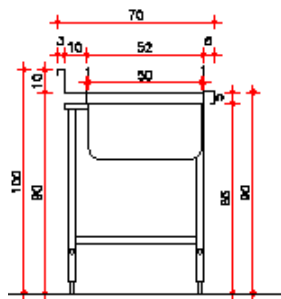
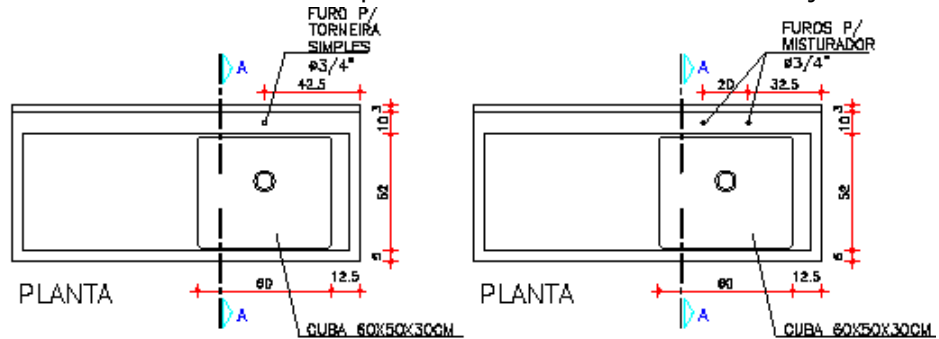
Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de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

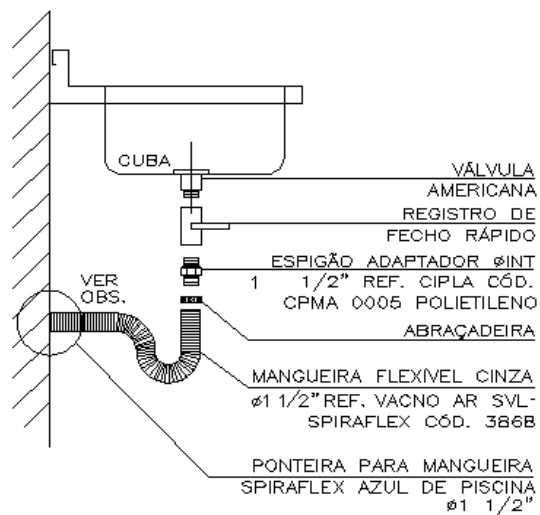
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

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

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.



CORTF AA  
Planta e Corte da mesa com cuba



Detalhe sifão flexível

Gerência de Materiais e Serviços  
Senac São Paulo

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



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.

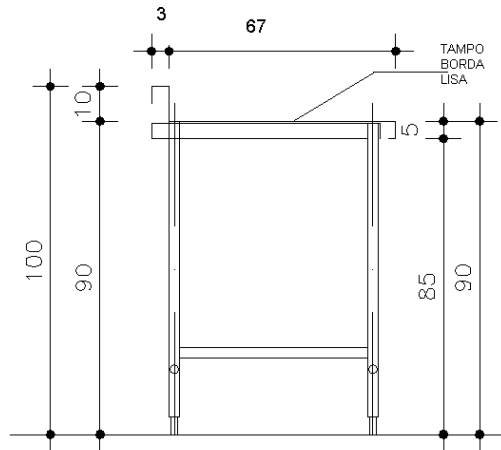
Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

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 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.

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). Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

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

Pés ajustáveis

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

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado

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 e **fechaduras individuais em todas as portas.**

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.

#### Com Sistema Frost Free

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.  
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 52 - M01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 1250 x 500 x 200 mm Quantidade 01**

Com espelho alto (300 mm)  
Dim. 1550 x 700 x 700 mm  
**Elevação 01 – FI. COZ 009**

#### **Item 53 - M02 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm Quantidade 01**

**Espelho com 150 mm de altura**  
Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm  
**Elevação 02 – FI. COZ 009**

**Item 54 - M03 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora**  
**Quantidade 01**

Com espelho alto  
Dimensão: 600 x 700 x 600 mm  
**Elevação 03 – Fl. COZ 009**

**Item 55 - M04 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm**  
**Quantidade 02**

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm  
**Elevação 03 – Fl. COZ 009**

**Item 56 - M05 - Freezer horizontal 02 portas**  
**Quantidade 01**

Com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor à direita.  
Dim. 1350 x 700 x 900 mm  
Potência: 0,53KW - Monofásico - 220 V  
Ref. Macom Modelo FCH2 ou equivalente.  
**Elevação 03 – Fl. COZ 009**



**Item 57 - M06 - Refrigerador horizontal com 04 portas**  
**Quantidade 01**

Com 04 portas padrão GN com chave e cabine para compressor à direita  
Dim. 2350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,63KW - Monofásico - 220 V  
Ref. Macom Modelo RHC4 ou equivalente.  
**Elevação 05 - Fl. COZ 010**

**Item 58 - M06A - Refrigerador horizontal com 03 portas  
Quantidade 01**

Com 03 portas padrão GN e cabine para compressor à direita  
Com chave em todas as portas  
Dim. 1850 x 700 x 900 mm  
Potência: 0,61 KW - Monofásico - 220 V  
Ref. Macom ou equivalente.  
**Elevação 03 - Fl. COZ 009**

**Item 59 - M07 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm  
Quantidade 02**

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm  
**Elevação 05 - Fl. COZ 010**

**Item 60 - M07A - Mesa em aço inox com 01 cuba 400 x 500 x 300 mm  
Quantidade 01**

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm  
**Elevação 09 - Fl. COZ 013**

**Item 61 - M08 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras  
Quantidade 01**

Dimensão: 850 x 700 x 800 mm  
**Elevação 09 - Fl. COZ 013**

**Item 62 - M09 - Mesa lisa em aço inox  
Quantidade 01**

Com 02 prateleiras interiores C=1400mm  
Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm  
**Elevação 05 – Fl. COZ 010**

**Item 63 - M10 - Balcão em aço inox com 03 portas**  
**Quantidade 02**

Gabinete com 03 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 01 porta com 01 prateleira intermediária.  
Dimensão: 1500 x 500 x 900 mm  
**Elevação 06 – Fl. COZ 011**

**Item 64 - M11 - Mesa lisa de centro com rodas**  
**Quantidade 06**

Estrutura em aço inox e tampo **em granito Branco Itaúnas**.  
Provida de 4 rodízios giratórios, com expansor, 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: 1600 x 800 x 900 mm  
**Elevação 04 – Fl. COZ 010**

**Item 65 - M12 - Balcão em aço inox composto por:**  
**Quantidade 01**

01 módulo aberto para colocação da máquina de gelo.  
01 gabinete em aço inox com 01 porta e prateleira intermediária (C=400mm)  
01 refrigerador horizontal com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor à direita com 01 cuba 400 x 500 x 200 mm

Dim. 1500 x 700 x 920 mm  
Potência: 0,49KW - Monofásico - 220 V  
Ref. Macom ou equivalente.  
Dimensão total: 2700 x 700 x 920 mm  
**Elevação 10 - Fl. COZ 014**

**Item 66 - M13 - Balcão em aço inox para cafeteira composto por:  
Quantidade 01**

01 módulo com cabine de ligações com porta.  
01 módulo com gaveta para o pó de café e 01 porta  
**A gaveta será constituída de uma estrutura, recipiente para o café com cantos arredondados e removível para limpeza e batedor para o pó também removível.**  
Dimensão: 1000 x 700 x 920 mm  
**Elevação 10 - Fl. COZ 014**

**Item 67 - M14 - Balcão em aço inox para cafeteira  
Quantidade 01**

Com 01 módulo com cabine de ligações com porta  
01 módulo com gaveta para o pó de café e 01 porta  
**A gaveta será constituída de uma estrutura, recipiente para o café com cantos arredondados e removível para limpeza e batedor para o pó também removível.**  
Dimensão: 1000 x 700 x 920 mm  
01 módulo para colocação da máquina de lavar louças.  
Tampo fixado do lado esquerdo no item M15  
Dimensão total: 1700 x 700 x 920 mm  
**Elevação 10 - Fl. COZ 014**

**Item 68 - M15 - Freezer horizontal 01 porta  
Quantidade 01**

Com 01 porta padrão GN com chave e cabine para compressor à direita com  
01 cuba 400 x 500 x 150 mm  
Dim. 1000 x 700 x 920 mm  
Potência: 0,53KW - Monofásico - 220 V

Ref. Maçom

**Elevação 10 – Fl. COZ 014**

**Item 69 - M16 - Tampo em aço inox**  
**Quantidade 01**

Prever cantoneira em aço inox para apoio do tampo no lado esquerdo  
Do lado direito fixação no item M15  
Dimensão do tampo: 1800 x 700 mm – H=920mm

**Elevação 10 – Fl. COZ 014**

**Item 70 - M17 – Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete**  
**Quantidade 01**

Sem espelho  
Dimensão: 500 x 700 x 45 mm

**Elevação 09 – Fl. COZ 013**

### **3.2.2 PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

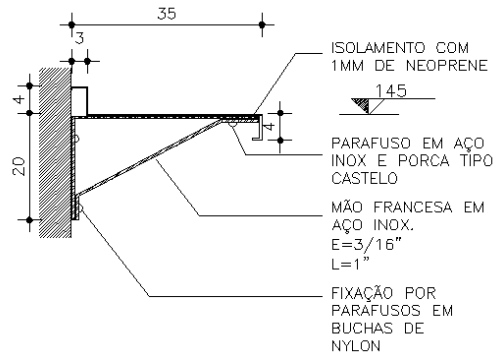
#### **Prateleira superior lisa ou perfurada**

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 71 - P01 - Prateleira lisa em aço inox**  
**Quantidade 02**

Fixação por mãos francesas  
Dim. 2250 x 350 mm

**Elevação 02 – Fl. COZ 009**

**Item 72 - P02 - Prateleira lisa em aço inox**  
**Quantidade 04**

Fixação por mãos francesas  
Dim. 1550 x 350 mm

**Elevações 03, 05 e 09 – Fl. COZ 009, COZ 010 e COZ 013**

**Item 73 - P03 - Conjunto de prateleiras perfuradas em aço inox**  
**Quantidade 02**

Fixação por mãos francesas  
Dim. 1550 x 350 mm e 1550 x 500 mm

**Elevações 03 e 05 – Fl. COZ 009 e COZ 010**

**Item 74 - P04 - Prateleira lisa em aço inox**  
**Quantidade 01**

Fixação por mãos francesas  
Dim. 1350 x 350 mm

**Elevação 03 – Fl. COZ 009**

**Item 75 - P05 – Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas  
Quantidade 01**

Fixação por mãos francesas

Dim. 1400 x 450 mm

**Elevação 05 – Fl. COZ 010**

**Item 76 - R02 - Freezer vertical  
Quantidade 02**

Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

Pés Fixos em nylon com regulagem de altura

Temperaturas de trabalho: -20°C a -16°C;

Controle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema de refrigeração por ar forçado

Isolamento em poliuretano injetado

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 1,22KW – Monofásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS-2IT ou equivalente



**Item 77 - R03 - Refrigerador vertical em aço inox**  
**Quantidade 03**

Capacidade 580 litros

Corpo interno em aço inox;

Corpo externo: frente e laterais em aço inox, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

Pés Fixos em nylon com regulagem de altura

Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C;

Controle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema de refrigeração por ar forçado

Isolamento em poliuretano injetado

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm

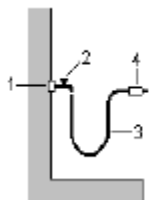
Potência: 565W – Monofásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS-1ITF ou equivalente



## 4. LIGAÇÕES

### 4.1. ÁGUA FRIA / QUENTE

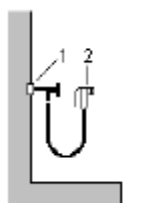


HA01 - mangueira para lavagem

RESP

- 1 . Ponto de água  $\varnothing = 3/4"$ .
- 2 . Torneira de jardim.
- 3 . Mangueira plástica  $\varnothing = 1/2"$  - C = 10 m.
- 4 . Esguicho metálico regulável.

Emp  
Emp  
Fab  
Fabj

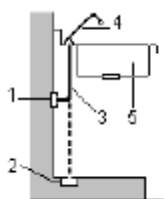


HA02 - mangueira para equipamento

RESP

- 1 . Ponto de água  $\varnothing = 3/4"$ .
- 2 . Ducha com flexível.

Emp  
Fab

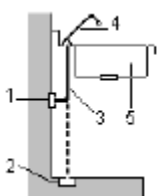


HA03 A - torneira de mesa simples / giratória

RESP

- 1 . Ponto de água na parede  $\varnothing = 3/4"$ .
- 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 3 . Tubo metálico flexível.
- 4 . Torneira giratória mesa.
- 5 . Cubra do equipamento.

Emp  
Emp  
Emp  
Emp  
Fab

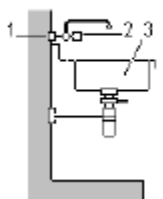


HA03 B - torneira de mesa misturadora / giratória

RESP

- 1 . Pontos de água na parede  $\varnothing = 3/4"$ .
- 2 . Opção desses mesmos pontos no sócolo.
- 3 . Tubos metálicos flexíveis - AF e AQ.
- 4 . Torneira giratória, misturadora de mesa.
- 5 . Cubra do equipamento.

Emp  
Emp  
Emp  
Emp  
Fab



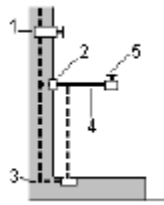
HA04 A - torneira de parede simples / giratória

RESP

HA04 B - torneira de parede misturadora / giratória

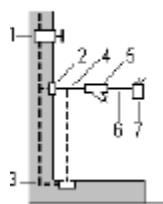
- 1 . Pontos de água na parede  $\varnothing = 3/4"$ .
- 2 . Torneira de parede.
- 3 . Cubra do equipamento.

Emp  
Emp  
Fab



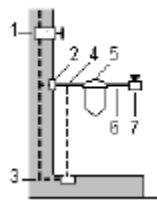
HA05 - ponto de água para equipamentos comuns RESP

- |   |     |
|---|-----|
| 1 . Registro de gaveta.                                   | Emp |
| 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ " | Emp |
| 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.                    | Emp |
| 4 . Tubo metálico flexível                                | Emp |
| 5 . Comando do equipamento                                | Fab |



HA06 - ponto de água para máquinas e cocção RESP

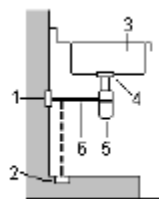
- |   |     |
|---|-----|
| 1 . Registro de gaveta.                                   | Emp |
| 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ " | Emp |
| 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.                    | Emp |
| 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.                   | Emp |
| 5 . Filtro de vapor com inspeção ( quando aplicável).     | Fab |
| 6 . Tubo metálico flexível.                               | Fab |
| 7 . Comando do equipamento.                               | Fab |



HA07 - ponto de água para máquinas de consumo RESP

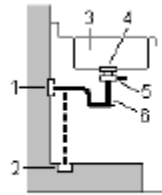
- |   |     |
|---|-----|
| 1 . Registro de gaveta.                                   | Emp |
| 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ " | Emp |
| 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.                    | Emp |
| 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.                   | Fab |
| 5 . Filtro de água.                                       | Fab |
| 6 . Tubo metálico flexível.                               | Fab |
| 7 . Comando do equipamento.                               | Fab |

## 4.2. ESGOTO



HE01- drenagem de cubas rasas RESP

- |  |     |
|--|-----|
| 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ "          | Emp |
| 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.                                 | Emp |
| 3 . Caba do equipamento.   | Fab |
| 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{4}$ " | Fab |
| 5 . Sifão desmontável.   | Fab |
| 6 . Tubo metálico de conexão.  | Fab |

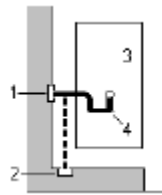


HE02 - drenagem de cubas fundas

RESP

- 1 . Ponto de esgoto na parede  $\varnothing = 2''$ .
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Caba do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável  $\varnothing = 1 \frac{1}{2}''$ .
- 5 . Válvula de fecho rápido em aço inoxidável.
- 6 . Sifão desmontável

Emp  
Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab

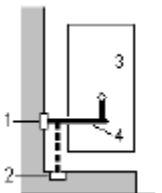


HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos

RESP

- 1 . Ponto de esgoto na parede  $\varnothing = 2''$  (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico.

Emp  
Emp  
Fab  
Fab



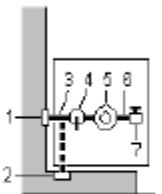
HE04 - drenagem direta dos equipamentos

RESP

- 1 . Ponto de esgoto na parede  $\varnothing = 2''$  (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Saída direta com inspeção, metálica ou plástica

Emp  
Emp  
Fab  
Fab

### 4.3. GÁS



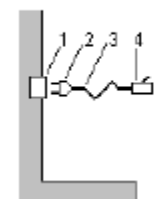
HG01- ponto de gás GLP

RESP

- 1 . Ponto de gás GLP na parede  $\varnothing = \frac{3}{4}''$ .
- 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 3 . Tubos e conexões metálicos rígidos.
- 4 . Válvula de esfera.
- 5 . Válvula de regulação de pressão de gás.
- 6 . Tubos metálicos rígidos ou flexíveis.
- 7 . Registro de comando do equipamento.

Emp  
Emp  
Emp  
Emp  
Emp  
Fab  
Fab

### 4.4. ELÉTRICA



EL01 - equipamento indutivo comum

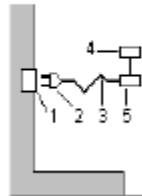
RESP

- 1 . Tomada a prova de água / Caixa blindada com prensa cabo
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.

Emp  
Emp  
Emp  
Fab

EL02 - equipamento indutivo / contatora

RESP

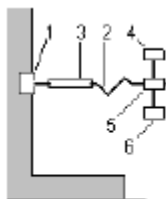


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Botoeira.
- 5 . Contatora com relê de sobrecarga.

Emp  
Emp  
Fab  
Fab  
Fab

EL03 - equipamento resistivo

RESP

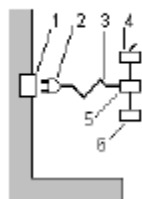


- 1 . Caixa blindada com prensa cabo / Tomada a prova de água
- 2 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 3 . Eletroduto flexível.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab

EL04 - equipamento resistivo / contatora

RESP

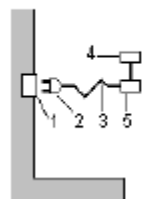


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp  
Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab

EL05 - equipamento resistivo / termostato

RESP

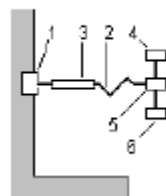


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Termostato.
- 5 . Interruptor.

Emp  
Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab

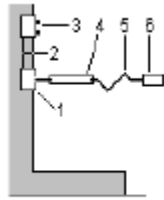
EL06 - máquina lavadora

RESP



- 1 . Caixa blindada com prensa cabo.
- 2 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 3 . Eletroduto flexível.
- 4 . Termostato.
- 5 . Caixa blindada com porta fusíveis, contatora botoeira e relê de sobrecarga.
- 6 . Válvula solenóide.

Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab



EL07 - aquecedor de passagem

RESP

- 1 . Caixa blindada com prensa cabo.
- 2 . Eletroduto embutido.
- 3 . Botoeira.
- 4 . Eletroduto flexível.
- 5 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 6 . Termostato.

Emp  
Emp  
Fab  
Fab  
Fab  
Fab

### MENOR PREÇO POR LOTE

**Lotes** 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º, 11º, 12º, 13º, 14º, 15º, 16º, 17º, 18º, 19º, 20º, 21º, 22º, 23º, 24º, 25º, 26º, 27º e 28º.

### MENOR PREÇO GLOBAL (LOTE 29)

**Itens** 29º, 30º, 31º, 32º, 33º, 34º, 35º, 36º, 37º, 38º, 39º, 40º, 41º, 42º, 43º, 44º, 45º, 46º, 47º, 48º, 49º, 50º, 51º, 52º, 53º, 54º, 55º, 56º, 57º, 58º, 59º, 60º, 61º, 62º, 63º, 64º, 65º, 66º, 67º, 68º, 69º, 70º, 71º, 72º, 73º, 74º, 75º, 76º e, 77º.