

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2025000054

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 MARILIA.

RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA NO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO: De 16/06/2025 até às 09h45 do dia 30/06/2025

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS: A partir das 10h do dia 30/06/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 10h do dia 30/06/2025.

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 **24 de junho 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 **26 de julho 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 2025000054

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 Marília**, 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, 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://eqov.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

suspensa e retomada somente após a comunicação expressa do Pregoeiro às Licitantes.

- 4.4 A desconexão do Sistema Eletrônico com qualquer Licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão ou da licitação.

5 HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

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 30** 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 **lote 30** (menor preço global) deverão obrigatoriamente no momento da inspeção dos equipamentos na fábrica 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, sob pena de rescisão contratual.

5.5 **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 de a 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 equívoco 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 **16 de junho 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 30/06/2025**, 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 Total por lote**, 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, 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 24 de junho 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 **26 de junho 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**". 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 30 de junho 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 30 de junho de 2025**. 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 o atualizar 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. 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 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.
- 14.11 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.

- 14.12 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.
- 14.13 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.
- 14.14 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.
- 14.15 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.
- 14.16 Os prepostos da Licitante vencedora não terão vínculos empregatícios e previdenciários de qualquer natureza com o Senac.
- 14.17 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.
- 14.18 A Licitante declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética do Senac São Paulo, disposto no

site:

http://sisnormas.sp.senac.br/sisnormas/downloads/codigo_de_etica_e_conduta_profissional_do_senac.

- 14.19 Considerando as medidas de segurança e boas práticas adotadas pelo Senac São Paulo, será de responsabilidade da Licitante a confirmação do recebimento dos e-mails enviados para o endereço eletrônico licitacao.gms@sp.senac.br. O Senac não se responsabilizará por e-mails não recebidos e não confirmados pela Licitante, independente do motivo que o ensejou.
- 14.20 Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas referentes ao presente Edital.
- 14.21 Fazem parte integrante deste Edital, os seguintes Anexos:

Anexo I – Modelo de Proposta
Anexo II – Termo de Referência

São Paulo, 16 de junho de 2025.

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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

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

ANEXO I – PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2025000054 (M O D E L O) - (Emitir em papel timbrado da Licitante)

LANCE DO VALOR TOTAL DO ITEM/LOTE

Lote	Descrição do Equipamento	Qtde	valor unitário	valor total
1	Q01 – Fabricador de gelo em cubo	01		
2	Q02 – Batedeira planetária digital capac. 5,0 lts	05		
3	Q03 – Amassadeira de mesa	01		
4	Q04 – Divisora de massas de mesa	01		
5	Q05 – Modeladora	01		
6	Q06 – Câmara de fermentação	01		
7	Q07 – Máquina de sorvete de mesa	01		
8	Q09 – Resfriador/congelador rápido	01		
9	Q10 – Mixer de mão	03		
10	Q11 – Cortador de frios	01		
11	Q12 – Cutter de mesa	02		
12	Q13 – Liquidificador capacidade 2 litros	02		
13	Q14 – Lavadora de louças	02		
14	Q15 – Seladora a vácuo	01		
15	Q16 – Máquina de café expresso com 02 grupos com moinho dosador	01		
16	Q17 – Extrator de sucos	01		
17	Q18 – Liquidificador para bar	01		
18	Q19 – Drink Mixer	01		
19	Q20 – Adega	01		
20	Q21 – Thermomixer	02		
21	Q23 – Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros	02		
22	V01 - de Balança plataforma de mesa	01		

23	V02 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo	05		
24	K01 - Forno Micro-ondas - Uso profissional	02		
25	K02 - Forno de lastro com 03 câmaras	01		
26	K03 - Fritadeira Elétrica de mesa	02		
27	K04 - Forno combinado a gás capac. 10gns	01		
28	K09 - Fogão portátil de indução	07		
29	R03 - Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros	01		
VALOR TOTAL			R\$	

LANÇE POR VALOR GLOBAL (LOTE 30 COMPOSTO PELOS ITENS DO 30 A 73)

	Item	Descrição do Equipamento	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
LOTE 30	30	V03 - Estante com 06 planos em aço inox	05		
	31	V04 - Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras	01		
	32	V10 - Lavatório de mãos em aço inox	01		
	33	V11 - Recipiente para lixo retangular em aço inox	01		
	34	C01 - Carro plataforma	01		
	35	C02 - Chassi para apoio da máq. de gelo	01		
	36	C04 - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm	01		
	37	C05 - Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)	02		
	38	C06 - Chassi p/ apoio da máq. de lavar	02		
	39	C07 - Carro bar	01		
	40	C08 - Chassi para apoio da adega	01		
	41	K05 - Char Broiler	01		
	42	K06 - Fogão com 04 queimadores	01		
	43	K06A - Módulo neutro	01		
	44	K06B - Refrigerador de base	01		
	45	K07 - Fogão com 04 queimadores	01		
	46	K08 - Fogão com 4 Queimadores	01		
47	K08A - Módulo neutro	01			

48	K08B - Refrigerador de base	01		
49	M01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 500x400x200 mm	01		
50	M02 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da balança	01		
51	M03 - Mesa lisa em aço inox sobre rodas	01		
52	M04 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600x500x300 mm	02		
53	M05 - Gabinete em aço inox	01		
54	M06 - Refrigerador horizontal com 02 portas	02		
55	M08 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras	01		
56	M09 - Mesa em aço inox com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm	01		
57	M10 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete	01		
58	M11 - Balcão de centro em aço inox com 04 portas	01		
59	M12 - Balcão centro em aço inox com 04 portas	01		
60	M13 - Mesa lisa de centro com rodas	06		
61	M14 - Freezer horizontal 02 portas	01		
62	M15 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600x500x300 mm	01		
63	M15A - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	01		
64	M16 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora	01		
65	M17 - Balcão em aço inox	01		
66	M18 - Refrigerador horizontal	01		
67	M19 - Tampo em aço inox	01		
68	P01 - Prateleira lisa em aço inox	01		
69	P02 - Prateleira lisa em aço inox	05		
70	P03 - Prateleira lisa em aço inox para apoio do micro-ondas	01		
71	P04 - Prateleira lisa em aço inox	01		
72	R01 - Refrigerador vertical em aço inox	04		
73	R02 - Freezer vertical	01		
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$	

- Preços com duas casas decimais.
- Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos.
- Os valores a serem inseridos no sistema para **lance**, considerar o **Valor Total por lote**.

Obs.:

- 1) Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2) Condições de Pagamento: **28 dias**
- 3) Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência.
- 4) Garantia: Mínima de 01 Ano.
- 5) Dados da empresa que efetuará o faturamento:
Razão Social:.....Endereço:.....
Cep.....Bairro.....Município.....Estado.....
CNPJ Inscrição Estadual
Contato.....Fone.....E-Mail
- 6) 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**

**TERMO DE REFERÊNCIA
EQUIPAMENTOS DE COZINHA
SENAC MARÍLIA**

- 1. OBJETIVO**
- 2. DESENHOS DE REFERÊNCIA**
- 3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS
MENOR PREÇO POR ITEM
MENOR PREÇO GLOBAL**
 - MÁQUINAS
 - DIVERSOS
 - CARROS
 - COCÇÃO
 - MESAS E BALCÕES
 - PRATELEIRAS
- 4. LIGAÇÕES**
 - ÁGUA QUENTE / FRIA
 - ESGOTO
 - ELÉTRICA
 - A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ
 - TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO
POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.
 - O GÁS É GLP

1. OBJETIVO

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

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 com os documentos de análise técnica o "certificado e/ou atestado de qualidade do aço" em cópia simples comprovando a procedência e o tipo de aço utilizado na fabricação dos equipamentos, no momento da inspeção dos equipamentos na fábrica, sob pena de rescisão contratual.

1.4. Propostas

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. Visita Técnica

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.

1.6. 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.

1.7. Escopo geral

Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

- a) Verificação dos documentos de trabalho.
- b) 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.

- c) Mão-de-obra especializada para a função a ser desempenhada, direta e indireta, equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução dos serviços.
- d) 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.
- e) Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.
- f) O Senac fara inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas.
- g) Todos os itens de equipamentos relacionados na Especificação Técnica para compra de equipamentos. Os itens não-orçados deverão assim estar designados nas propostas Técnica e Comercial.
- h) Instalação de todos os itens relacionados com o fornecimento dos materiais de consumo tais como: tubos flexíveis, abraçadeiras etc. e todo o material necessário para a instalação dos equipamentos aos pontos deixados pela obra, incluindo:
 - a. Sifões, conforme desenho em projeto, para todas as cubas e lavatórios da cozinha;
 - b. 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.
- j) 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.

k) 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.

o) 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.

q) Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada verificação dos documentos de trabalho.

r) 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.

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

t) 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.

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

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

w) Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

2 DESENHOS DE REFERÊNCIA

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

- **SENAC-2256-MA-PE-SA01 - Planta de itens**
- **SENAC-2256-MA-PE-SA07 - Elevações 01 e 02**
- **SENAC-2256-MA-PE-SA08 - Elevações 03 e 04**
- **SENAC-2256-MA-PE-SA09 - Elevação 05 e 06**
- **SENAC-2256-MA-PE-SA10 - Elevação 07 e 08**

1.8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

PRAZO DE PAGAMENTO:

- 28 (vinte e oito) dias corridos para o recebimento dos equipamentos referentes aos lotes 01 ao 29;
- 28 (vinte e oito) dias corridos para o recebimento e instalação referentes ao lote 30.

PRAZO DE ENTREGA: Até 60 (sessenta) dias corridos após a aprovação dos desenhos construtivos.

LOCAL DE ENTREGA: Senac Marília Rua Paraíba, 125 Centro – Marília CEP: 17509-060 CNPJ: 03709814/0025-65

GARANTIA: Mínima de 01 ano

Menor preço por item
Item Referência
Quantidade Especificação

Item 01

Q01 – 01 unidade – Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

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.

Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540) Baixo consumo de energia.

Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8".

Evaporador em tubo de cobre 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), com filtro de água Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm Potência: 1/4HP - Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



Item 02

Q02 – 05 unidades – Batedeira planetária digital capac. 5,0 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos; Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox Levantamento da tigela Tigela com capacidade de 5,7L.

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): 335 x 435 x 493 mm Potência: 500W – Bifásico – 220V

Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente.



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

Item 03

Q03 – 01 unidade – Amassadeira de mesa

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: 0,5CV – Bifásico – 220 V

Ref. G Paniz mod. AE05L G2 ou equivalente.



Item 04

Q04 – 01 unidade – Divisora de massas de mesa

Divisora Manual Projetada para dividir manualmente a massa em 30 divisões Base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono.

Base revestida em aço inoxidável Estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido Acabamento em aço inox **sem pedestal**.

Dimensão (LxPxH): 420 x 385 x 620 mm.

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



Item 05

Q05 – 01 unidade Modeladora

Velocidade: 365 RPM Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi.
Gabinete fechado Proteção de segurança Retorno automático.
Esteira transportadora para cilindro Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro Rolamentos blindados Dimensão (LxPxH): 730x400x470 mm
Potência: 1/4 CV - Bifásico – 220 V

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



Item 06

Q06 – 01 unidade – Câmara de fermentação

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/m³ 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 – Bifásico – 220 V

Elevação 02 – Fl. SA02

Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente.



Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)		Cabo (mm ²)	Tomada
							Refrig.	Ferm.		
CFK16	220	1	4,47	60	0,98	10	-	0,98	1,5	2F+T
CFCK16	220	1	4,47	60	1,32	10	0,6	0,98	1,5	2F+T

Item 07

Q07 – 01 unidade - Máquina de sorvete de mesa

Capacidade por ciclo: máxima 1,5 kg / mínima 1,0 kg Condensadora a ar
5 programas automáticos: 2 para produzir deliciosos gelatos de leite e sorbets de frutas frescas;

1 para produzir slush de fruta perfeita;

2 para produzir o gelato CRYSTAL ao leite ou de frutas.

3 programas automáticos: 1 para pasteurizar a calda e transformá-la em gelato, 1 para pasteurizar, madurar e depois transformar em gelato, 1 para aquecer e resfriar a calda e depois transformá-la em gelato.

Prateleira com regulagem em duas alturas diferentes e em três posições diferentes.

Bandeja coletora frontal Dimensão (LxPxH): 360 x 550 x 740 mm

Potência: 2,0 KW - Bifásico - 220 V

Ref. Carpigiani mod. Ready 6/9 ou equivalente.



Item 08

Q09 – 01 unidade – Resfriador/congelador rápido

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: 785x800x900 mm Potência: 1,25 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Tramontina mod. ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL, ou equivalente



Item 09

Q10 – 03 unidades – Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento.

Com lâmina em aço inox.

Partes de contato com o alimento removíveis Dimensão: Altura 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.



Item 10

Q11 – 01 unidade – Cortador de frios

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 - Bifásico – 220 V

Ref. Toledo mod. PRIX MEZZO 300 AS ou equivalente



Modelo	2A 00E 032EM	Capacidade de corte	
Movimento	e oitâmotuA ooitâmotusimae	Produtos com face quadrada (mm)	180 x 180
Diâmetro da lâmina (mm)	00E	Produtos com face retangular (mm)	220 x 180
rotações/minuto	00S	Produtos com face circular (mm)	200
Tensão de alimentação (Vca)	0SS	Especificações	
Potência do motor da lâmina (kW)	£,0	Pé a Pé (mm) - lados internos	427 x 322,5
Potência do motor do carro (kW)	€0,0	Largura total (mm)	684
Consumo (kWh)	†,†	Profundidade total (mm)	596
Grau de proteção	€8,†2 9I	Altura total (mm)	600
Abertura máxima de corte (mm)	2†	Peso líquido (kg)	44
Velocidade de corte (fatias/min)	0†		
Curso de corte	A††		
Pré-seleção da quantidade de fatias	A††		

Item 11

Q12 – 02 unidades Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L Velocidade: 1500 rpm.

Tempo médio de processamento: 3 a 5 minutos Tampa em policarbonato previsto para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação.

Bloco do motor em aço inox.

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

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado.

Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade elevada.

Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm

Potência: 550 W

Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Item 12

Q13 – 02 unidades Liquidificador capacidade 2 litros

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

Bifásico – 220 V

Ref. Skysen Modelo TA2 ou equivalente



Item 13

Q14 – 02 unidades Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado.

Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.

Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.

Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.

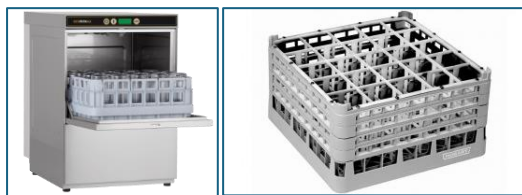
Dimensão: 435 x 530 x 700 mm

Potência: 3,5KW

Bifásico – 220 V

Acompanha: 03 Gavetas para Copos 18 cm x 25 Copos

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.



Item 14

Q15 – 01 unidade Seladora a vácuo

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 24m³.

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

Bifásico – 220 V

Ref. Multivac Mod. P360 ou equivalente



Item 15

Q16 – 01 unidade - Máquina de café expresso com 02 grupos com moinho dosador

Máquina de café expresso com **02 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: 710 x 530 x 475 mm

Potência: 2,6KW – Bifásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. Elite ou equivalente.

Acompanha:

Moinho dosador:

Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cupula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Bifásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand ou equivalente

E Gaveta em aço inox polido, com batedor para borra de café.

Pode ser colocada embaixo do moinho de café.

Dimensão: 260 x 430 x 80 mm

Ref. Cafestore ou equivalente



Item 16

Q17 – 01 unidade Extrator de sucos

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.
Bifásico – 220 V

Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 17

Q18 – 01 unidade Liquidificador para bar

Com ciclos de potência automáticos Lâminas de aço inox endurecido.
Com painel de 3 velocidades e 3 funções programadas.
Copo padrão de 1,5L em policarbonato resistente e livre de BPA.
Rotação 36.000 rpm Botão pulsar Dimensão (LxPxH): 220 x 240 x 410 mm
Potência: 1,2 KW
Monofásico – 220 V

Ref. Freecook mod. Bravus cód. FR0031 ou equivalente.



Item 18

Q19 – 01 unidade Drink Mixer

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: 70W.

Bifásico – 220 V

Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



Item 19

Q20 – 01 unidade Adega

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 – Bifásico – 220 V

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



Item 20

Q21 – 02 unidades Thermomixer

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.



Item 21

Q23 – 02 unidades Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros

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.

Dimensões 335 x 435 x 493 mm (LxPxH).

Potência: 1000W - Bifásico - 220V.

Ref: Oster ou equivalente



DIVERSOS

Item 22

V01 - 01 unidade de Balança plataforma de mesa

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



Item 23

V02 - 05 unidades de Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 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 - Bifásico - 220 V - CA=60 Hz

Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



COCCÃO

Item 24

K01 – 02 unidades Forno Micro-ondas – USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento
Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



Item 25

K02 – 01 unidade Forno de lastro com 03 câmaras

Forno elétrico com 3 câmaras.

Altura externa da câmara: 363 mm, altura útil da boca: 211 mm com capacidade para 1 assadeira de medida 60x40 cm/câmara.

Com estrutura base em aço inox com calhas.

Controle independente de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C;

Porta com sistema exclusivo de articulação para limpeza interna (não há necessidade da remoção do vidro);

Vaporizador de alta eficiência;

Injeção de vapor em 3 níveis;

Controle de tempo com alarme sonoro (não desliga o forno); Iluminação de câmara; Acompanha: - Base fechada com acesso frontal; Rodízio para fácil deslocamento;

Suporte para 8 Assadeiras 40cm x 60cm (Base 59cm) Pressão da água: 5 a 15 m/H2O Dimensão máxima: 896 x 984 x 1780 mm (com a mesa) Potência: 3 x 2,8 KW.

Bifásico – 220 V

Ref. Prática Linha Vitrine mod. Lastro FIT 4.6



Item 26

K03 – 02 unidades Fritadeira Elétrica de mesa

Capacidade 5,5 litros de óleo Construído em chapa de aço inox
Cesto com cabo removível - Pannel de controle rebatível Suporte para
escorredor

Dimensão (LxPxH): 300x670x280mm

Potência: 2,5 KW

Bifásico – 220 V

Ref. Skymesen - mod FE-10-N ou equivalente.



Item 27

K04 – 01 unidades Forno combinado a gás capac. 10gns

Funções de cocção – ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade e feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;

- Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção graças ao ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção; - Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C; - Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional > Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório);
- Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção;
- Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais;
- Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais - Programação individual de até 100

- programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas;
- Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução;
- Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB;
- 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; segurança ideal no trabalho;
- Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB; - Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma; - Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL;
- Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso. Limpeza e conservação - Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede;
- Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor;
- 4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e durante a noite;
- Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante;
- Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente;
- Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;
- Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura;
- Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza;
- Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado;
- Limpeza externa rápida e segura graças as superfícies de vidro e de aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções graças a classe de proteção IPX5.

Conjunto de acessórios

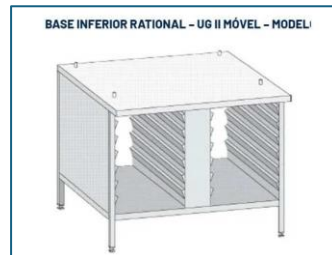
- 01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras

- 10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16". 15 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

1. Mangueira de Gás
2. Plug
3. Tubos de enxágue e deságue
4. Conexões Hidráulicas
5. Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)
6. Potência: 1,0 KW
7. Bifásico – 220 V
8. Consumo de gás GLP: 2,10 Kg/h Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm
- 9.

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



Item 28

K09 – 07 unidades Fogão portátil de indução

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 - Bifásico – 220 V

Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 ou equivalente.



Item 29

R03 - 01 unidade Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros

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

BIFÁSICO – 220 V

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



MENOR PREÇO GLOBAL

Item 30

V03 - 05 unidades Estante com 06 planos em aço inox

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 cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço para receber os rodízios. Provida de 4 rodízios giratórios com espigão de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha.

Pés em aço inox com sapata de regulagem.

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

Dimensão (LxPxH): 1050 x 500 x 2000 mm

Item 31

V04 - 01 unidade Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras

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 32

V10 - 01 unidade Lavatório de mãos em aço inox

Lavatório oval em aço inoxidável AISI 304;

Acionamento frontal por joelho/quadril; com torneira temporizada.

Bica Móvel com limitador de vazão

Válvula de escoamento em aço inox AISI 304

Flexíveis em aço inox - Sifão metálico

Suporte de inox para fixação na parede - Dimensão: 400x350x205 mm (altura)

Ref.: WOG mod. R725 cód.6725000



Item 33

V11 – 1 unidade Recipiente para lixo retangular em aço inox

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

Corpo construído totalmente em aço inox, cap. 25 litros Dim. 350 x 155 x 460 cm

Ref. Draco ou equivalente.



CARROS

Item 34

C01 – 01 unidade Carro plataforma

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 para-choques de borracha de canto. Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio. Dimensão (LxPxH): 800 x 600 x 220 (altura do plano) /900 mm (altura do puxador)



Item 35

C02 – 01 unidade Chassi para apoio da máquina de gelo

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,5 mm), de 50x50mm. Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2", sendo 2 com travas e 02 para-choques de borracha de canto.

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

Os freios também deverão ser em aço inox.

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

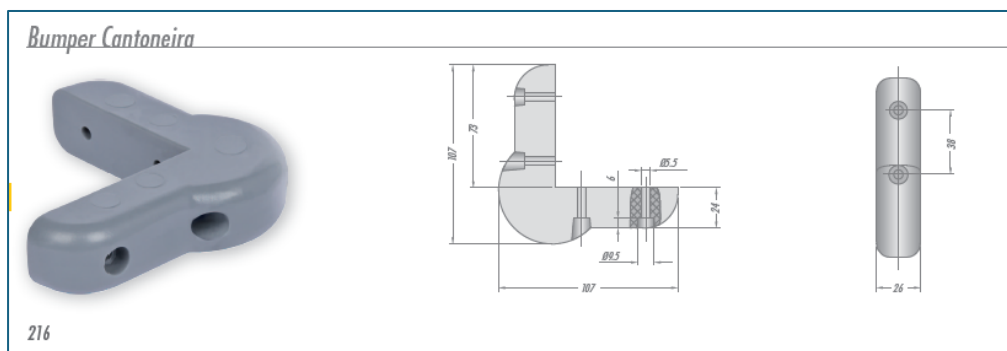
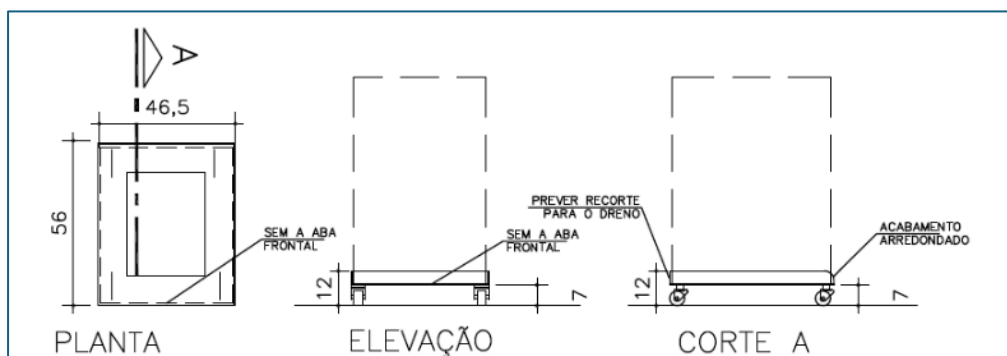
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

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



Item 36

C04 - 01 unidade Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e superior.

Cantoneira em perfil "L" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm), em número de 10 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 130 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha.

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

Os freios também deverão ser em aço inox.

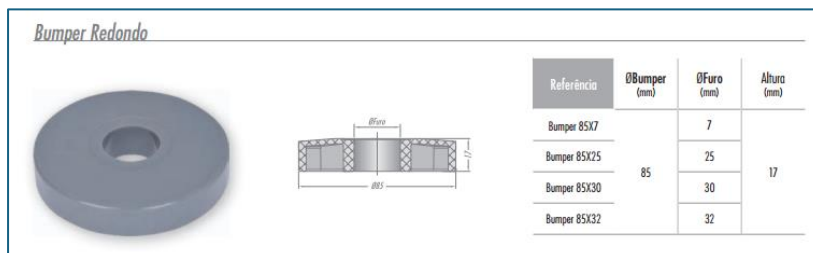
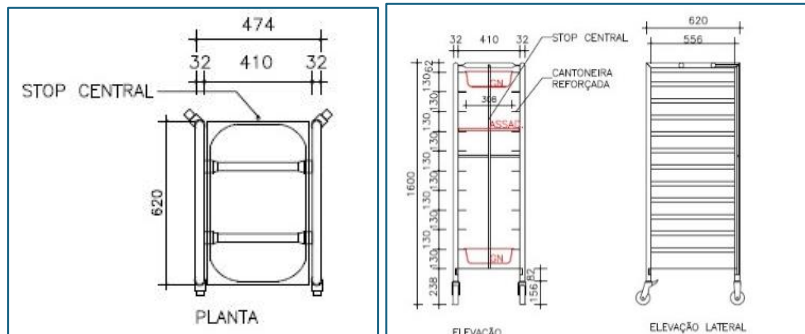
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

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

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

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

Item 37

C05 – 02 unidades Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16. Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14. Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 5 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm. Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas. 04 para-choques injetados redondos de borracha.

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

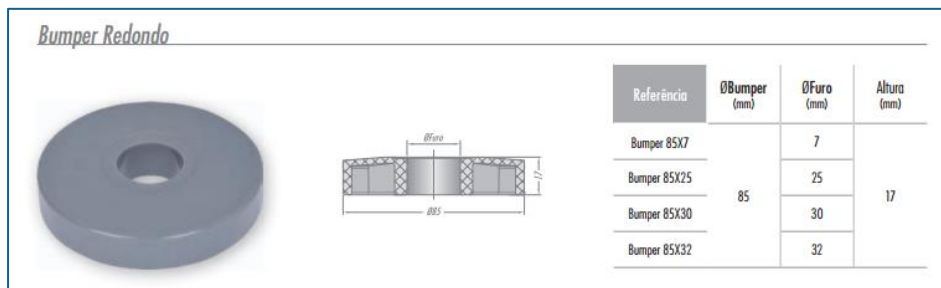
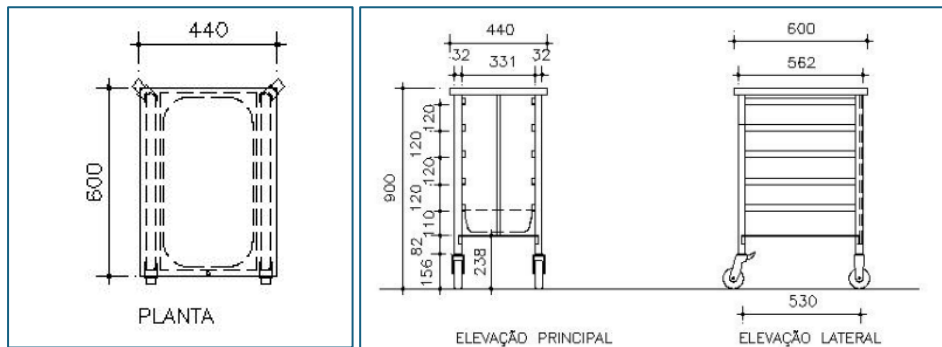
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

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

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

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

Item 39

C07 – 01 unidade Carro bar

Construído sob Medida, conforme desenho. Em aço inox escovado.

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

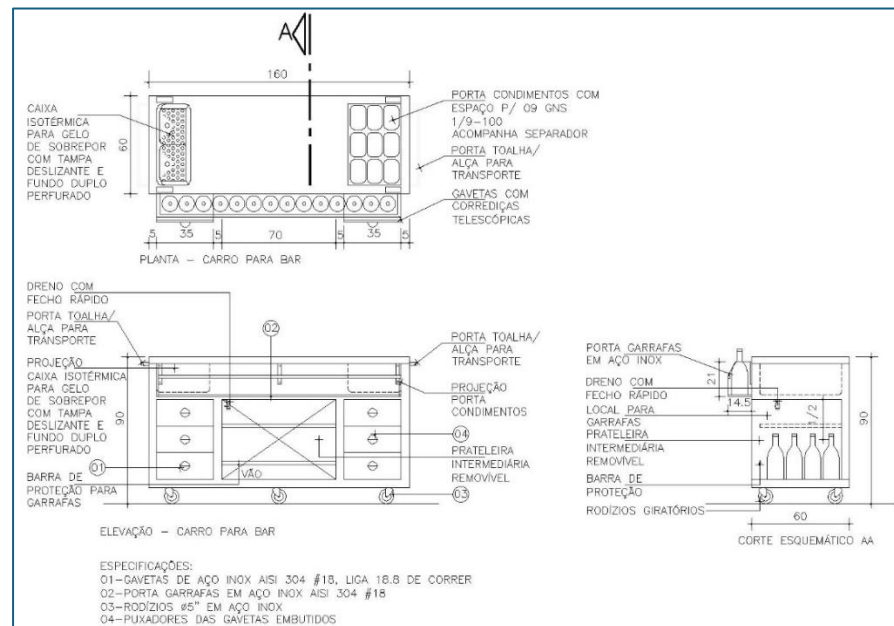
- 01 prateleira inferior

- 01 prateleira para garrafas em aço inox

Acompanha:

- 02 separadores para GN

- 09 GN 1/9-100 em policarbonato



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

Item 40

C08 – 01 unidade Chassi para apoio da adega

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 para-choques de borracha de canto.

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos SKF.

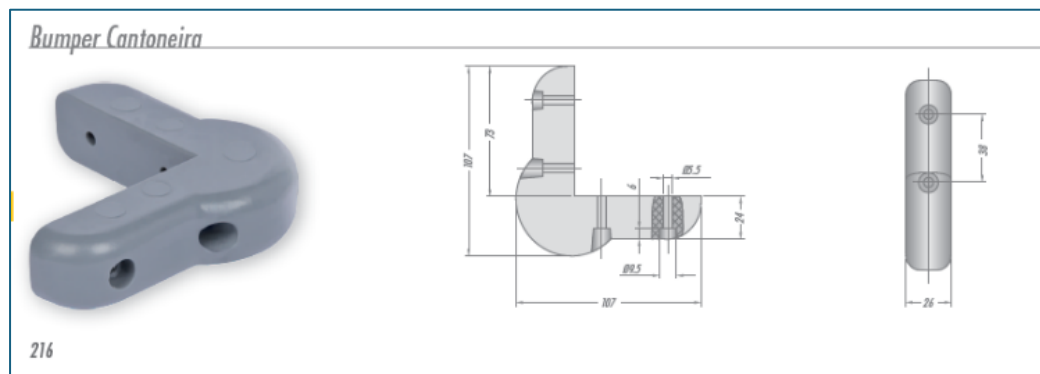
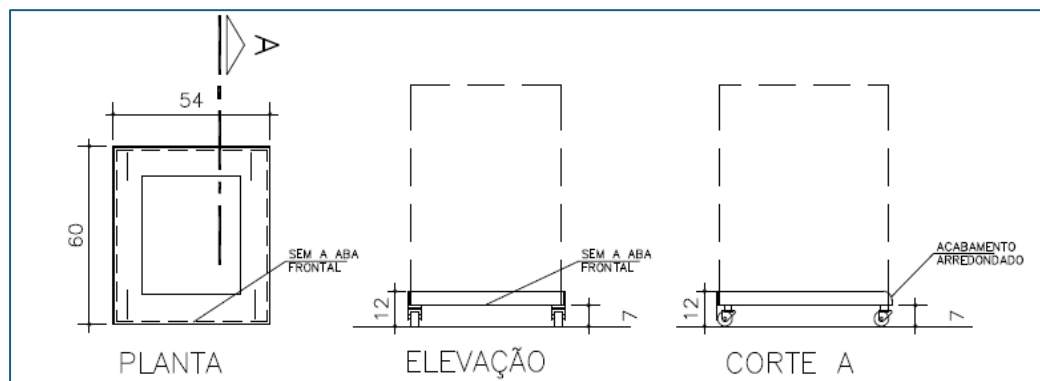
Os freios também deverão ser em aço inox.

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): 540 x 600 x 120 mm



Item 41

K05 - 01 unidade Char broiler

Construção em aço inoxidável AISI 304.

Grelhas em ferro fundido.

Queimadores tubulares em aço esmaltado.

Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama.

Válvula em latão para verificação de pressão do gás;

Gaveta coletora de resíduos deslizante em aço inoxidável com puxador também em aço inoxidável;

Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.

04 pés com regulagem de altura;

Consumo de gás GLP: 1,96 Kg/h - Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

Ref. Macom Linha 700 mod CB72C ou equivalente.

Acompanha módulo de base aberto sem prateleira

Dimensão: 720 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod. ME72-A ou equivalente.



Item 42

K06 - 01 unidade Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável. Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm.

Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama.

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável.

Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.

Consumo de gás GLP: 1,05 Kg/h - Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



Item 43

K06A 01 Módulo neutro

Construído em aço inox **com tampo em granito Branco Itaúnas**, com as mesmas características dos módulos de cocção.

Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeito.

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



Item 44

K06B - 01 unidade Refrigerador de base

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;

Termo controlador 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 10C

Ref. Potência: 0,48KW

Bifásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm



Item 45

K07 – 01 unidade Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável. Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm.

Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama.

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável.

Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo. Consumo de gás GLP: 1,05 Kg/h

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm Ref. Macom Linha 700 mod FE72C-G ou equivalente. **Acompanha módulo de base aberto sem prateleira**

Dimensão: 720 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME72-A ou equivalente



Item 46

K08- 01 Fogão com 4 Queimadores

Construção em aço inoxidável.

Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm.

Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama.

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável.

Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo. Consumo de gás GLP: 1,05 Kg/h

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



Item 47

K08A - 01 unidade Módulo neutro

Construído em aço inox, com as mesmas características dos módulos de cocção.

Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeito.

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



Item 48

K08B - 01 Refrigerador de base

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;

Termo controlador 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 10C Ref.

Potência: 0,48KW

Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

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



MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa com cuba

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

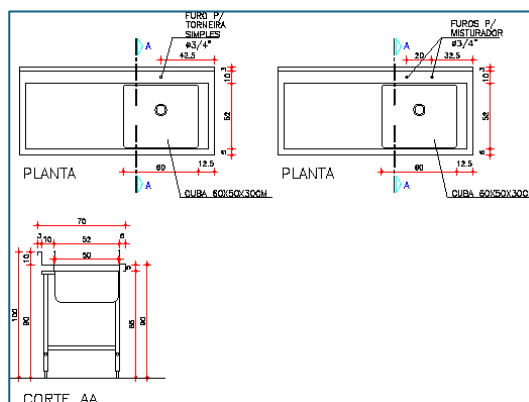
Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

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

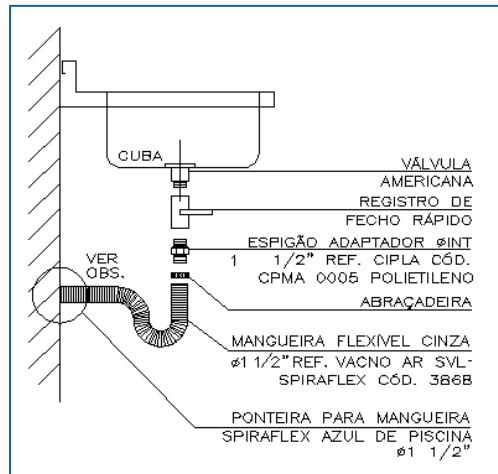
Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

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

Planta e Corte da mesa com cuba



Detalhe sifão flexível

Detalhe sifão

As cubas instaladas em refrigeradores ou freezers horizontais do Laboratório de Alimentos e Bebidas e a cuba pequena da Cocção do Laboratório de Gastronomia deverão receber sifão metálico comum para pias de cozinha

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.

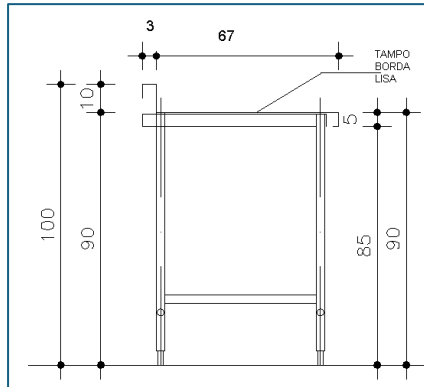
Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

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 lisa (quando houver) construída em chapa 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 49

M01 – 01 unidade Mesa em aço inox com 01 cuba 500 x 400 x 200 mm
Com 01 prateleira gradeada inferior C=700 mm
Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm - Elevação 01 – Fl. SA07

Item 50

M02 – 01 unidade Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da balança
Sem espelho
Dimensão: 700 x 700 x 600 mm - Elevação 01 – Fl. SA07

Item 51

M03 – 01 unidade Mesa lisa em aço inox sobre rodas
Dimensão: 1150 x 600 x 900 mm

Item 52

M04 – 02 unidades Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm
Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 02 – Fl. SA07

Item 53

M05 - 01 unidade Gabinete em aço inox
Com 01 prateleira intermediária
Dimensão: 600 x 700 x 900 mm
Elevação 02 – Fl. SA07

Item 54

M06 – 02 unidades Refrigerador horizontal com 02 portas
Com 02 portas padrão GN e cabine para compressor à direita. Com chave em todas as portas
Dimensão (LxPxH): 1380 x 700 x 900 mm
Potência: 0,49KW – Bifásico – 220 V
Ref. Macom ou equivalente.
Elevações 02 e 07 – Fl. SA07 e SA10

Item 55

M08 – 01 unidade Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras
Com 01 prateleira gradeada inferior C=700 mm
Dimensão: 850 x 700 x 800 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

Item 56

M09 – 01 unidade Mesa em aço inox com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm
Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

Item 57

M10 – 01 unidade Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete
Sem espelho
Dimensão: 500 x 700 x 45 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

Item 58

M11 – 01 unidade Balcão de centro em aço inox com 04 portas
Gabinete com 04 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 02 portas com 01 prateleira intermediária.
Dimensão: 1650 x 500 x 900 mm
Elevação 05 – Fl. SA09

Item 59

M12 – 01 unidade Balcão centro em aço inox com 04 portas
Gabinete com 04 portas com chave sem prateleiras
Dimensão: 1650 x 500 x 900 mm
Elevação 05 – Fl. SA09

Item 60

M13 – 06 unidades Mesa lisa de centro com rodas
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 capac. de carga e o peso próprio do equipamento.
Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox para proteção do granito.
Com 02 prateleiras inferiores recuadas da parte frontal. P=500 mm
Dimensão: 1500 x 800 x 900 mm
Elevação 06 – Fl. SA09

Item 61

M14 – 01 unidade Freezer horizontal 02 portas
om 02 portas padrão GN com chave e cabine para compressor à direita
Dim. 1350 x 700 x 900 mm
Potência: 0,53 KW - Bifásico – 220 V
Ref. Macom ou equivalente.
Elevação 07 – Fl. SA10



Item 62

M15 – 01 unidade Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm
Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 07 – Fl. SA10

Item 63

M15A – 01 unidade Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm
Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 07 – Fl. SA10

Item 64

M16 – 01 unidade Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora
Com espelho alto (400mm)
Dimensão: 700 x 700 x 600 mm
Elevação 07 – Fl. Fl. SA10

Item 65

M17 – 01 unidade Balcão em aço inox composto por:
01 módulo neutro para a máquina de lavar louças com pés de apoio do lado direito.
01 módulo com portas 03 portas com chave com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm e cabine de ligações da máquina de café.
Dim. total. 2250 x 700 x 900 mm
Elevação 08 – Fl. SA10

Item 66

M18 – 01 unidade Refrigerador horizontal
Com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor à esquerda com 01 cuba 400 x 500x 200 mm
Dim. 1500 x 700 x 920 mm
Potência: 0,49KW - Bifásico - 220 V
Ref. Macom ou equivalente.
Elevação 08 – Fl. SA10

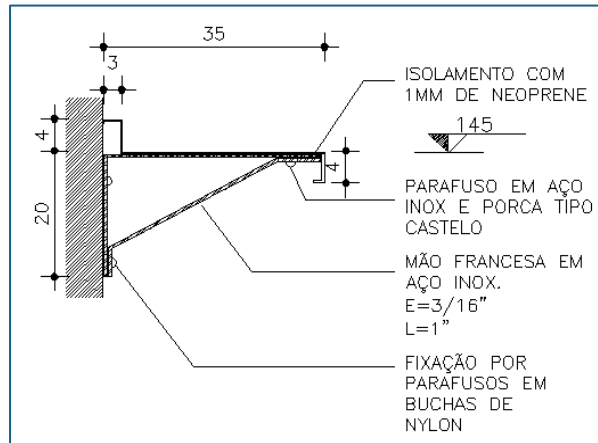
Item 67

M19 – 01 unidade Tampo em aço inox
Com pés de apoio do lado esquerdo e cantoneira de fixação do lado direito, no balcão M16.
Dim. 750 x 700x920mm
Elevação 07 – Fl. SA10

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.



PRATELEIRAS

Item 68

P01 – 01 unidade Prateleira lisa em aço inox
Fixação por mãos francesas
Dim. 2250 x 350 mm
Elevação 01 – Fl. SA07

Item 69

P02 – 05 unidades Prateleira lisa em aço inox
Fixação por mãos francesas
Dim. 1550 x 350 mm
Elevações 02, 03 e 07 – Fl. SA07 e SA10

Item 70

P03 – 01 unidade Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas
Sem espelho
Fixação por mãos francesas
Dim. 1400 x 450 mm
Elevação 02 – Fl. SA07

Item 71

P04 – 01 unidade Prateleira lisa em aço inox
Fixação por mãos francesas
Dim. 2250 x 350 mm
Elevação 02 – Fl. SA07

REFRIGERAÇÃO

Item 72

R01 – 04 unidades Refrigerador vertical em aço inox
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
Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C;
Controle de temperatura por termo controlador digital
Sistema de refrigeração por ar forçado
Isolamento em poliuretano injetado
Fluído refrigerante (Gás): R134a;
Acompanha:
10 pares de trilhos para GN's;
10 Grades.
Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm
Potência: 565W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS-1IT ou equivalente



Item 73

R02 – 01 unidade Freezer vertical

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

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

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

Porta em aço inox

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

Sistema de refrigeração por parede fria.

Termocontrolador digital.

Com sistema Frost Free

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

Acompanha 10 grades

Acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre -16°C a -20° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 722W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS 1I ou equivalente



LOTE 1 – MENOR PREÇO POR ITEM

Itens:

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, 28º e 29º.

LOTE 2 – MENOR PREÇO GLOBAL

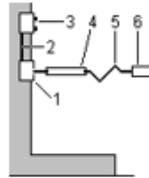
Itens:

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 e 60º, 61º, 62º, 63º, 64º, 65º, 66º, 67º, 68º, 69º, 70º, 71º, 72º, e 73º.

Elétrica (Cont.)

EL07 - aquecedor de passagem

RESP



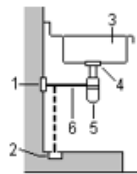
- 1 . Caixa blindada com prensa cabo.
- 2 . Eletroduto embutido.
- 3 . Botoeira.
- 4 . Eletroduto flexível.
- 5 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 6 . Termostato.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

ESGOTO

HE01- drenagem de cubas rasas

RESP

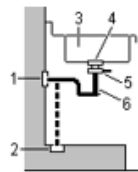


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\text{Ø} = 1 \frac{1}{2}''$.
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Caba do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\text{Ø} = 1 \frac{1}{2}''$.
- 5 . Sifão desmontável.
- 6 . Tubo metálico de conexão.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE02 - drenagem de cubas fundas

RESP

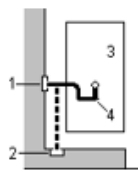


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\text{Ø} = 2''$.
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Caba do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\text{Ø} = 1 \frac{1}{2}''$.
- 5 . Válvula de fecho rápido em aço inoxidável.
- 6 . Sifão desmontável

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos

RESP

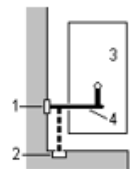


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\text{Ø} = 2''$ (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico.

Emp
Emp
Fab
Fab

HE04 - drenagem direta dos equipamentos

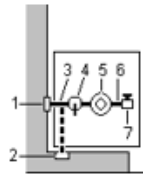
RESP



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

Emp
Emp
Fab
Fab

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 regulagem de pressão de gás.
6. Tubos metálicos rígidos ou flexíveis.
7. Registro de comando do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab

ELÉTRICA

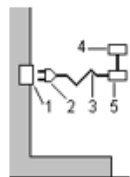


EL01 - equipamento indutivo comum

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

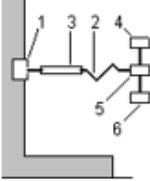
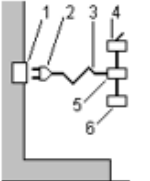
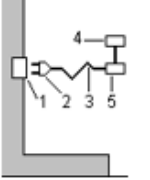
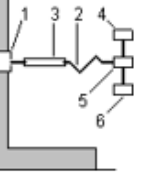


EL02 - equipamento indutivo / contatora

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					
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">Emp</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> </table>	Emp	Fab	Fab	Fab	Fab	Fab
Emp							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							
	EL04 - equipamento resistivo / contatora	RESP					
<ol style="list-style-type: none"> 1 . Tomada a prova de água. 2 . Plug compatível. 3 . Cabo de conexão ao equipamento. 4 . Interruptor. 5 . Contatora. 6 . Termostato. 	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">Emp</td></tr> <tr><td>Emp</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> </table>	Emp	Emp	Fab	Fab	Fab	Fab
Emp							
Emp							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							
	EL05 - equipamento resistivo / termostato	RESP					
<ol style="list-style-type: none"> 1 . Tomada a prova de água. 2 . Plug compatível. 3 . Cabo de conexão ao equipamento. 4 . Termostato. 5 . Interruptor. 	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">Emp</td></tr> <tr><td>Emp</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> </table>	Emp	Emp	Fab	Fab	Fab	Fab
Emp							
Emp							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							
	EL06 - máquina lavadora	RESP					
<ol style="list-style-type: none"> 1 . Caixa blindada com prensa cabo. 2 . Cabo de conexão ao equipamento. 3 . Eletroduto flexível. 4 . Termostato. 5 . Caixa blindada com porta fusíveis, contatora boteira e relê de sobrecarga. 6 . Válvula solenóide. 	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">Emp</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> <tr><td>Fab</td></tr> </table>	Emp	Fab	Fab	Fab	Fab	Fab
Emp							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							
Fab							