

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2025000111

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 DO GRANDE HOTEL ÁGUAS DE SÃO PEDRO”.

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

De 11/11/2025 até às 09h45 do dia 25/11/2025

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS:

A partir das 10h do dia 25/11/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Às 10h do dia 25/11/2025.

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 **18 de novembro 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 **24 de novembro 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 2025000111

1 OBJETO

- 1.1 A presente licitação destina-se a **Fornecimento, Entrega e Instalação de Equipamentos de Cozinha para Laboratório de Gastronomia do Grande Hotel Águas de São Pedro**, 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://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, para realizar o seu registro ou atualização cadastral, sendo, no mínimo, tipo **Básico**, com login e senha de acesso.

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

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

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

4 CONEXÃO COM O SISTEMA

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

4.2 A participação neste Pregão Eletrônico se dará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, utilizando-se do login e senha da Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, observadas as datas e os horários limites estabelecidos neste Edital.

4.3 A desconexão do Sistema Eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão, implicará as seguintes questões:

4.3.1 Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que a sessão foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão será suspensa e retomada somente após comunicação expressa às Licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

4.3.2 Ocorrendo a desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, mas o Sistema Eletrônico permanecer acessível às

Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados;

4.3.3 Quando a desconexão citada no **subitem 4.3.2** persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão poderá ser suspensão e retomada somente após a comunicação expressa do Pregoeiro às Licitantes.

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

5 HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.1.1 Ato constitutivo da sociedade, em conformidade com a legislação vigente (Estatuto, Contrato Social ou outro pertinente à constituição da empresa), acompanhado de todas as suas alterações, quando houver, ou a última alteração consolidada, devidamente registradas, acompanhadas, quando aplicável, dos respectivos documentos de eleição de seus administradores;

5.1.2 Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;

5.1.3 Ato de nomeações ou de eleição dos administradores, devidamente registrados no órgão competente, nas hipóteses de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no **Item 5.1.1**;

5.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, bem como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir.

5.2 REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição atualizada no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ, com situação ativa, relativa à sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- b) Prova de regularidade para com as fazendas federal, estadual e municipal do domicílio ou sede da Licitante, **na forma da lei**, por meio dos seguintes documentos:
- b.1) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Federais** e Dívida Ativa da União, previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do artigo 11 da Lei 8.212 de 24 de julho de 1991, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, nos termos da Portaria MF 358 de 05/09/2014;
 - b.2) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Estaduais** com referência especificamente ao ICMS – Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual, da sede da Licitante;
 - b.2.1) Em se tratando de sede no Estado de São Paulo, será aceita tanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo – CRDA, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, quanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo;
 - b.2.2) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Municipais Mobiliários** com referência especificamente ao ISS – Imposto Sobre Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
- c) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF-FGTS relativo à sede da Licitante, expedida pela Caixa Econômica Federal.

5.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

5.4 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 **11 de novembro 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 25/11/2025**, 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 por item**, 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 unitário arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor arrematado.

6.1.9.5 Será indispensável o envio dos **catálogos dos Equipamentos** contendo as informações técnicas e características do(s) produto(s) ofertado(s), por arquivo digital ou link do produto em website.

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 18 de novembro 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 **24 de novembro 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 25 de novembro 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 por item**, e terá início às **10h00 do dia 25 de novembro 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, 11 de novembro 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 2025000111
(M O D E L O) - (Emitir em papel timbrado da Licitante)**

LANCE DO VALOR UNITÁRIO POR ITEM

Lote	Descrição do Equipamento	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	01 - Batedeira planetária	01		
2	01 - Cilindro para massas	01		
3	01 - Cilindro Sovador semiautomático	01		
4	06- Pista Aquecida Vitrocerâmica	06		
5	01 - Chapa lisa a gás	01		
6	01 - Máquina de suco de laranja	01		
7	01 - Fatiador de carnes	01		
8	01 - Forno combinado 10/1 elétrico	01		
9	02 - Forno combinado 20/1 elétrico	02		
10	02 - Fritadeira a Gás	02		
11	01 - Ilha de cocção	01		
12	01 - Máquina de lavar utensílios	01		
13	01 - Amassadeira espiral com inversor	01		
14	01 - Maturador de proteínas-Dry Fish	01		
15	01 - Ensacadeira para embutidos	01		
16	05 - Triturador	05		
17	01 - Termocirculador Sous Vide	01		
18	03 - Carro de quente e frio	03		
19	01 - Char Broiler a gás	01		
20	01 - Caldeirão a gás	01		
21	01 - Fogão Francês	01		
22	01 - Cabeçote Refrigerado para 08 GNs 1/3-100	01		
23	04 - Minicâmara refrigerada	04		
VALOR TOTAL			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 unitário por item**.

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
PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2025000111
EQUIPAMENTOS DE COZINHA GRANDE HOTEL ÁGUAS DE SÃO PEDRO

ESTE TERMO DE REFERÊNCIA TEM COMO OBJETIVO ESPECIFICAR EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA ATENDER O GHP - GRANDE HOTEL SÃO PEDRO – HOTEL ESCOLA SENAC.

Item 01

01 - Batedeira planetária

Batedeira em aço inox, capacidade: 12 litros; 4 velocidades;
Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes;
Transmissão por caixa de redução autolubrificante;
Estrutura robusta e compacta que garante estabilidade e durabilidade;
Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência;
Equipamento de alto desempenho e alta durabilidade;
Com baixo nível de ruído e baixo índice de manutenção;
3 batedores: raquete e gancho em alumínio fundido, e globo em aço inox 304;
Dimensão (LxPxA): 335 x 555 x725 mm
Potência: 1/2CV – Bifásico – 220 v
Ref. GPaniz - mod. BP-12RP ou equivalente



Item 02

01 - Cilindro para massas

Capacidade até 7 kg de massa com cilindros cromados gabinete fechado e rolamentos blindados dimensão do rolo 50x300 mm, sistema de tração por correntes. Maior diâmetro dos rolos. **Com bandejas em aço inox.**

Dimensão (LxPxA): 640x740x480mm (sem pedestal)

Potência: 1CV – Bifásico – 220 v Ref. GPaniz - mod. CL-390 ou equivalente

Acompanha:

Mesa lisa baixa em aço inox para apoio, sem espelho

Com 02 prateleiras inferiores Dimensão: 700 x 700 x 700 mm



Item 03

01 - Cilindro sorador semiautomático

Capacidade: 15 kg Estrutura em aço inox 430.
Regulagem de espessura com indicador visual.
Com 02 esteiras para transporte da massa aos rolos.
Laterais em aço inox. Com enfarinhador elétrico
De acordo com as normas de segurança NR-12
Dimensão (LxPxA): 887x1084x1575mm (com pedestal)
Potência: 2 x 1,5 CV – Disjuntor C 6A - Trifásico – 220V
Ref. GPaniz - mod. CS-500 SA ou equivalente

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
CS-500 SA	220V TRIF. 60Hz	B 16A	1,5mm ²
CS-500 SA	380V TRIF. 60Hz	B 10A	1,5mm ²

DADOS TÉCNICOS		
MODELO	CS-500 SA	CS-500 SA
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Trifásico	Trifásico
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
TENSÃO (V)	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	13	8
CONSUMO ELÉTRICO (kWh)	5,0	5,0
DISJUNTOR	C16	C10
CAPACIDADE (Kg)	15	15



Item 04

06- Pista Aquecida Vitrocerâmica

Controle digital de temperatura Controle individual de temperatura por vidro
termoelétrico. Potência: 420W – **Bifásico** – 220 V
Dimensão (LxPxH): 600 x 400 x 80 mm
Ref. Glasart código 836 ou equivalente



Item 05

01 - Chapa lisa a gás

Chapa de cocção em 25mm de espessura, selagem perfeita e preparos rápidos;
Válvula com ajuste gradual de chama;
Sistema de acendimento externo; Construção em aço inox;
Queimadores tubulares em aço inox;
Módulo base com porta inclusa;
Rodízios opcionais; Gaveta coletora de resíduos; Manípulos em baquelite;
Chaminé de saída de gases em aço inox;

Com módulo de base aberto, em aço inox

Dimensão (LxPxA): 900x972x985mm Pressão do gás: GLP: 220mmca

Consumo de gás: GLP 1,57kg/h

Ref. Macom mod CH92-G - ou equivalente



Item 06

01 - Máquina de suco de laranja

Alimentador: 6 frutas Capacidade: 6 frutas/minuto Diâmetro da fruta: 55-70 mm / 63-75 mm. Opt: 65-80 mm / 75-90 mm Capacidade armazenamento bagaço: 9 L Com programador e sensor de bloqueio com cesto de armazenagem em aço inox- Capacidade 2,5kg de laranjas Cor preto Dimensão (LxPxA): 346x389x678mm Potência: 165W – Bifásico – 220 v

Ref. Zummo-Z01 Nature ou equivalente



Item 07

01 - Fatiador de carnes

Semiautomático Afiador integrado Cantos arredondados Pés ajustáveis
Lâmina de 350mm construído em alumínio anodizado e aço inoxidável
Grau de proteção IP54 e IP69 Dimensão (LxPxA): 718x640x575mm
Potência: 270W – Bifásico – 220 v - Ref. Prix mod. Filetto 350S ou equivalente



Item 08

01 - Forno combinado 10/1 elétrico

Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/Sobremesa, Acompanhamentos/legumes, Produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção Saltear, Cozinhar, Assar e Grelhar Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual) Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funções inteligentes.

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade.

A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada.

Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis.

Regulação inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente, independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados.

Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais.

Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade.

Etapas de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação.

Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas.

Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive.

Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos. Fechamento automático de lacunas no planejamento.

Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo.

Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração.

O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção.

Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação

Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço.

Funções de cocção

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C.

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas.

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional.

Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água

Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta.

Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos (acessório)

cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção.

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente.

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.

Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm

Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking.

Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora.

Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual; – 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.

Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C

Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho.

Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma.

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm (não é necessária a aprovação USPHS). Interligação em rede.

Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking.

Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking; – Interface USB integrada para a troca de dados local. Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking.

Limpeza e conservação

Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede

9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco

Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções.

Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza.

Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo.

Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros votantes para limpeza fácil

Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada

Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5;

Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Operação

Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos.

Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário.

Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva.

Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda

Preferencias de cocção básicas da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma ajustado do equipamento.

A seleção de outra cozinha específica de um país e possível.

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento selecionado.

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes.

Ajuda sensível ao contexto, que exhibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela.

Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda.

Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção.

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção.

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação.

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Espaçamento entre trilhos: 68 mm

Acompanha 01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug Tubos de enxágue e deságue Conexões Hidráulicas

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

Potência: 17,3 KW

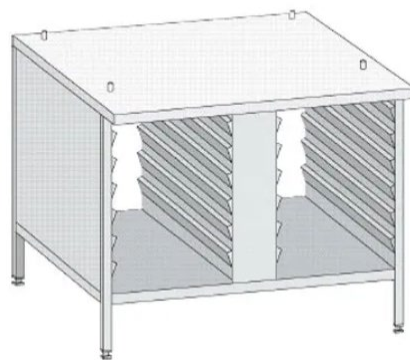
Trifásico – 220 V

Dimensão: 850 x 775 x 1014 mm

Ref. Rational ICOMBI PRO 10 1/1



BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL



Item 9

02 - Forno combinado 20/1 elétrico

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, elevada produção e qualidade de cocção, e baixo consumo de energia. O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;

Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção por 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 de ventilação. Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção.

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais. Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais. Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas. Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução. Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB. Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento.

Segurança no trabalho e operacional

Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente. Freio da turbina do ventilador integrado. Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho. Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB. Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma. Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL. Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso.

Interligação em rede

Interface USB integrada, protegida por IP para troca de dados local. Interface Ethernet integrada opcional, protegida por IP. Interface WLAN integrada opcional (incl. interface Ethernet)

Limpeza e conservação

Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede. Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor. 4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e também durante a noite;

Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante. Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente. Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;

Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura. Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza. Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado

Espaçamento entre trilhos: 62 mm. Inserção longitudinal (GNs compatíveis): Padrão: 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3 GN

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug Tubos de enxágue e deságue Conexões Hidráulicas

Acompanha carro para GNs

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

Potência: 34,1 KW – **Trifásico** – 220 V

Dimensão Máxima: 877 x 913 x 1872 mm

Ref. Rational ICOMBI CLASSIC 20 1/1



Item 10

02 - Fritadeira a gás

Capacidade: de 20 a 23 litros-30kg de batata (pré-frita congelada) /hora.
Com 02 cestos com cabo revestido em PVC Tempo de Aquecimento: 17 Minutos;
Temperatura máxima: 205°C; O equipamento com queimadores de alta potência e defletores internos que absorvem, e o calor gerado pelos queimadores; Tanque e porta frontal em aço inoxidável e laterais aço galvanizado tratado Dois termostatos para maior segurança. Zona fria em óleo para deposição e decantação de resíduos, retirando-os da zona de fritura e impedindo sua carbonização. Dimensão (LxPxA): 400x760x1200mm
Consumo de gás: GLP 2,10kg/h
Ref. Vulcan mod LG300 - ou equivalente



Item 11

01 - Ilha de cocção

Composto por: 03 cooktop de indução,
01 cozedor de massas,
01 banho maria seco
01 coifa sem duto horizontal com filtro inercial inox e de carvão para remoção de odores (02 etapas de filtragem) Todos os equipamentos são integrados em um único gabinete em aço inox Componentes elétricos auxiliares e chaves de acionamento independentes, com sistema de proteção de umidade Cortina de ar superficial que arrasta através de sistema "push-pull", vapores, gorduras e odores provenientes do preparo
Com rodízios Dimensão (LxPxH): 1120 x 1010 x 1310 mm Potência: 16,2 KW - Bifásico - 220 V.
Ref. Topema mod. 3 BC - MD (SUCCAO DIREITA) - Cód: TMC NMICZZ0A0002



Item 12

01 - Máquina de lavar utensílios

Altura útil de entrada: 640 mm

Dimensão do interior do rack: 612x672 mm

Com sistema de recuperação de calor que recupera o calor do ar decirculação "Energy" pré-aquece a água de entrada. Isso reduz o consumo de energia em cada ciclo de lavagem e reduz os custos operacionais.

Sistema de lavagem de alto desempenho em aço inoxidável.

Regulador de pressão da água variável »VarioPower« faz com que a pressão de lavagem seja adaptada com precisão ao respectivo grau de sujidade da louça.

Com porta articulada

Função Standby: A temperatura do boiler é automaticamente baixada a um valor mínimo durante as pausas de lavagem. Isso economiza mais energia do que o desligamento, e a máquina está rapidamente pronta para começar.

Construção de parede dupla em aço inoxidável garante isolamento. Com isso, o calor é mantido na máquina e a perda de energia é minimizada.

Com dosador para desincrustante (processo TurboZyme): Antes do ciclo de lavagem em si, a louça e utensílios são umedecidos com desincrustante (produto de limpeza especial). Depois, segue-se uma fase de atuação.

Pré lavagem com água fria: Segunda ligação de água (máx. 20 °C) obrigatória. No início do programa de lavagem, impurezas, como amido e proteína, são enxaguadas com água fria. Evita-se que as impurezas fiquem coladas.

Dimensão (LxPxH): 1468 x 870 x 1880 mm (2070 mm com Energy)

Potência: 15,1 KW - Trifásico – 220 V

Ref. Winterhalter mod. UF-XL



Item 13

01 - Amassadeira espiral com inversor

Capacidade: 25 kg de massa pronta; Painel de controle frontal superior digital, com duas velocidades, teclas de liga/desliga/reset, controle de velocidades manual/automática, temporizador para a programação do tempo em cada velocidade e display indicativo.

Mecânica resistente e silenciosa por correias e correntes;

Ampla abertura da grade, facilitando o manuseio;

Motor potente; Cuba giratória em aço inox 304, estampada em peça única;

Batedor espiral em ferro fundido; Estrutura robusta em aço inox 430.

Dimensão (LxPxH): 490x960x1030mm mm Potência: 3CV - Bifásico - 220 V

Ref. Gpaniz mod. AE25G2 - com inversor



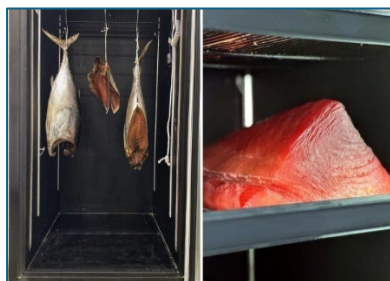
Item 14

01 - Maturador de proteínas-Dry Fish

Capacidade: 577 litros Volume Interno de 572L Refrigerador de maturação com controlador de temperatura Controlador de umidade através de umidificador externo Túnel de vento para circulação de ar e umidade Ventilação forçada controlada por programação Temperatura de Trabalho 0 a +3 graus celsius Umidade relativa com programação em 2 fases: Fase 1 UR de 45% e Fase 2 UR de 75% Set point de trabalho na Fase I de 0°C a 3°C-45%UR e 0°C a 3°C-75%UR na Fase II Tratamento com ozônio e iluminação germicida Kit cabideiro para pendurar peças Gaveta com difusor de refrigeração e umidade Dimensão (LxPxH): 675 x 794 x 2022 mm

Potência: 0,2KW - Bifásico - 220 V

Ref. Grupo Spazio Lab mod. Matura Fish



Item 15

01 - Ensacadeira para embutidos

Equipamento manual com capacidade de 8L Construída em aço inox com parede de 2 mm com um sistema de redução equilibrado Pistão fabricado em nylon Engrenagens em aço permitem que a massa seja ensacada mesmo resfriada O equipamento possui dois eixos: um para avanço e outro para recuo acompanha um kit de funis para embutidos nos tamanhos fino, médio e grosso.

Ref. CAF - mod CAF E8 Total Inox Manual



Item 16

05 - Triturador

Pode triturar, misturar e emulsionar até 45 L Bloco do motor, haste, campânula e faca em aço inoxidável Campânula e faca desmontáveis,
Cabo de alimentação desmontável Velocidades 2300 a 9600 rpm auto-ajustada Faca, sino e tubo com comprimento de 350 mm com pega ergonômica O ressalto do bloco do motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela sistema de enrolamento do cabo de alimentação Indicador luminoso de tensão: detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. Acompanha suporte mural Dim.: Comprimento 700 mm, Ø 94 mm Potência: 400W - Bifásico - 220 V

Ref. Robot Coupe mod CMP 350 V.V.



Item 17

01 - Termocirculador Sous Vide

Controlador: PID com estabilidade de $-0,07^{\circ}\text{C}$ e resolução de $0,1^{\circ}\text{C}$ no painel. Fácil de programar. Temperatura de operação: 30°C a 95°C .

Capacidade de aquecimento: 20 a 110 Litros (volume total somando a água e alimentos). Capacidade máxima de 110 Litros em recipiente com tampa a 94°C .

Funções auxiliares: Temporizador programável em até 99h59 com sinalizador visual e sonoro de fim de contagem. Funcionamento independente do controle de temperatura.

Segurança: fabricado com dispositivo que interrompe o funcionamento e aciona alarme sonoro quando o nível da água atinge o mínimo necessário. Este dispositivo também bloqueia o funcionamento fora da água protegendo o usuário e o equipamento.

Construção: Gabinete e partes que trabalham submersas fabricadas em aço inox. Grade removível para limpeza. Dimensionado para cubas com altura mínima de 20cm.

Dimensão (LxPxH): 145 x 160 x 270 mm

Potência: 4,0KW - Bifásico - 220 V

Ref. H2heater - mod TermoSUPER 20-110L



Item 18

03 - Carro de quente e frio

Capacidade 14 GNs 1/1x100, 14 bandejas e 14 grades Aquecido: 80 a 85 graus. Refrigerado: 4 a 6 graus. Carro Quente e Frio em aço inox com acabamento escovado com injeção de poliuretano. Tempo para aquecimento ideal é 15 a 20 minutos após ligado Tempo para refrigeração ideal é 20 a 25 min após ligado; Sistema de refrigeração por ar forçado e degelo automático.

Para choques de borracha nos cantos inferiores Rodízios com \varnothing de 8", sendo 02 fixos e 02 giratórios com freios Portas com gaxetas magnéticas com trinco para fechamento.

Sistema de guias e 07 grades por porta com acabamento epóxi Puxador lateral e para choques para facilitar a locomoção. Com guias reguláveis para apoio de GNs Dispõe de controladores de temperatura digitais Puxadores laterais para melhor locomoção

Aparadores superiores para evitar que utensílios caiam no transporte Sistema de aquecimento com resistências em aço inox aletadas e circulador de ar Tempo para temperatura ideal é 15 a 20 minutos após ligado - Tempo para refrigeração ideal é 20 a 25 min após ligado Suporte para enrolar o cabo de alimentação Dimensão (LxPxH):

1240 x 740 x 21440 mm Potência: 3,2 KW - Bifásico - 220 V

Ref. Topema - mod TCQF, NCTPZZ0C0006



Item 19

01 - Char Broiler a gás

Possui grelhas de ferro fundido pesado Grelhas de ferro assegurando uma maior retenção do calor num uniforme Construção extrapesada em aço inoxidável;

Grelhas de ferro fundido;

Transmissão de calor por radiadores de ferro fundido;

Queimadores tubulares em aço esmaltado;

Gaveta de recolha de resíduos em aço inoxidável;

Painel frontal em aço inox com alças de baquelite e indicação de fogo alto e baixo.

Com módulo de base aberto, em aço inox Dimensão (LxPxA): 900x972x331mm)

Pressão do gás: GLP: 220mmca Consumo de gás: GLP 2,06kg/h

Ref. Macom mod CB92C-DA- ou equivalente



Item 20

01 - Caldeirão a gás

Capacidade de 300 litros;

Sistema de acendimento automático;

Construção reforçada em aço inox; gerador de vapor com sistema hermético;

Tampa com mola de abertura; queimadores de alto rendimento;

Manômetro com indicação da pressão de trabalho;

Panela de aço inox com cantos arredondados, maior facilidade de limpeza; Válvula de segurança, aeração e purga;

Torneira de entrada de água com bica para abastecimento de panela; Proteção contra falta de chama.

Chaminé para saída dos gases de combustão em aço inox Gabinete inferior em aço inox Dimensão (LxPxA): 1145x1427x1142mm)

Potência: 0,1KW - Bifásico - 220 V

Consumo de gás: GLP 1,80kg/h

Ref. Macom mod CA93C-G - ou equivalente



Item 21

01 - Fogão Francês

Construção em aço inox;

Chapa quente em aço carbono com anel central;

Queimador a gás de alto rendimento em ferro fundido;

Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama;

Bandejas coletoras de resíduos em aço inox;

Aquecimento gradual e simultâneo com temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais Aquecido com potente queimador embaixo da chapa feita de aço carbono que funciona como um acumulador de calor.

Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite

Dimensão (LxPxA): 720x745x245mm)

Consumo de gás: GLP 0,65kg/h - Pressão do gás 220mmCA

Ref. Macom mod FP72C-G- ou equivalente

Acompanha base de apoio

Construído em aço inoxidável com estrutura reforçada

Estrutura em tubo quadrado 40x40, totalmente contraventada;

Pés ajustáveis para um alinhamento perfeito;

Com prateleira inferior

Ref. Macom mod ME72- ou equivalente



Item 22

01 - Cabeçote refrigerado para 08 GNs 1/3-100

Temperatura de trabalho: -4°C à 5°C Construção em aço inoxidável;

Frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor;

Tampa com isolamento interno de poliestireno (bloco de 10mm de espessura) com puxador em chapa de inox;

Sistema de refrigeração interna independente, feita através do processo de pare fria (serpentina); O cabeçote comercial tem a unidade de refrigeração incorporada ao equipamento; Controle de temperatura por meio de termocontrolador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração; Pés niveladores em nylon com 25mm de altura; Inclusos 02 apoios de 180mm; Dimensão (LxPxH): 1880 x 420 x 440 mm. Potência: 307W - Bifásico - 220 V

Ref. Macom - mod CAB-3A



Item 23

04 - Minicâmara refrigerada

Construído em aço inoxidável; Corpo interno em aço inox Corpo externo: Pannel e laterais em aço inox AISI 304 e teto, traseira e fundo em alumínio naval Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox AISI 304 equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos;

Dobradiças em aço inox AISI 304 Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1. Cantoneiras para receber caixas, grades, gn's 1/1 Caixas plásticas perfurada medindo 336x526x236mm interno Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada;

Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Gás ecológico R134A Dimensão (LxPxH): 510 x 760 x 2050 mm Potência: 1/2HP - Bifásico - 220 V

Ref. Cozil - mod MCR-51



OBSERVAÇÕES GERAIS

- a) As propostas deverão contemplar todos os impostos incidentes, frete e seguro para o local de entrega;
- b) O modelo não poderá estar fora de linha de produção pelo fabricante;
- c) Os equipamentos elétricos deverão ter como cabo de energia o modelo padrão brasileiro de tomadas com 3 pinos conforme ABNT NBR 14136:2002;
- d) Todos os itens apresentados nesta especificação são mínimos, podendo a empresa concorrente indicar configurações superiores dos componentes;
- e) Prazo de Garantia: Mínimo 1 Ano;
- f) Prazo de Entrega: Até 30 dias a partir do recebimento do pedido de compra;
- g) Prazo de Pagamento: O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias a partir do recebimento e conferência do produto;
- h) Os equipamentos deverão ser entregues novos, em perfeitas condições de uso, sem avarias ou defeitos, devidamente acondicionados em suas embalagens originais;
- i) Endereço de entrega: Pq Dr. Octávio de Moura Andrade, S/N Águas de São Pedro - CNPJ: 03709814/0063-90 - CEP: 13528900

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