

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC AMAZONAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202		Abertura às 10:00 h em 20/08/2025 no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br	
Edital também disponível no sítio eletrônico https://am.senac.br/licitacoes			
OBJETO			
AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX, DE LINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS AO RESTAURANTE BISTRÔ DO SENAC/AM, LOCALIZADO NA AV. EDUARDO RIBEIRO, Nº 906, CENTRO – MANAUS/AM.			
VALOR ESTIMADO			
SIGILOSO			
REGISTRO DE PREÇOS		VISTORIA OBRIGATÓRIA	
<input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> NÃO SE APLICA		<input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO	
INSTRUMENTO CONTRATUAL (Res. 1.270/2024 Senac)		FORMA DE ADJUDICAÇÃO	
<input checked="" type="checkbox"/> PEDIDO DE COMPRA <input type="checkbox"/> CONTRATO		<input type="checkbox"/> ITEM <input type="checkbox"/> GRUPO	
CRITÉRIO		MODO DE DISPUTA	
<input checked="" type="checkbox"/> MENOR PREÇO <input type="checkbox"/> MAIOR DESCONTO <input type="checkbox"/> MAIOR OFERTA		<input checked="" type="checkbox"/> ABERTO <input type="checkbox"/> ABERTO E FECHADO <input type="checkbox"/> N.A	
PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA <u>AJUSTADA</u>			
ATÉ 02 (duas) horas após a convocação realizada pelo (a) Pregoeiro (a), conforme ITEM 11 do presente Edital.			
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:			
Conforme ITEM 12 deste Edital.			
PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÕES:			
14.1. Qualquer pedido de impugnação ou esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, ou sugestão visando a sua melhoria, deverá ser encaminhada por escrito ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial Senac/AM, setor de Licitação, identificado com os dizeres "Pedido de Esclarecimento", mencionando o número desta licitação, para Avenida Djalma Batista, nº 2.453, bairro: Chapada, 3º andar, Manaus/AM, ou através do e-mail: licitacao@am.senac.br , até o dia 14/08/2025 às 17:00h. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e propostas, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.			

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**

EDITAL

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC AMAZONAS**, inscrito no CNPJ sob o nº 03.965.450/0001-07, através do Pregoeiro e da Comissão Permanente de Licitação (CPL), designados pela Portaria nº 255/2024, torna público que promoverá a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme prevê a Resolução nº 1.270/2024 – Regulamento de Licitações e Contratos do SENAC, segundo as regras e condições abaixo:

1. LOCAL, DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

1.1 A abertura do certame será no dia, hora e local abaixo indicado:

- **Data: 20/08/2025.**
- **Hora: 10 horas (Horário de Brasília)**
- **Local: Portal de compras do Governo Federal: www.gov.br/compras.**
- **Código da UASG: 927929**

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX, DE LINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS AO RESTAURANTE BISTRÔ DO SENAC/AM, LOCALIZADO NA AV. EDUARDO RIBEIRO, Nº 906, CENTRO – MANAUS/AM**, conforme especificações contidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos.

2.2. A licitação será realizada, julgada e aprovada pela Comissão de Licitação da Administração Regional do SENAC/AM, e será Homologada e Adjudicada pelo Presidente do Conselho Regional da entidade.

2.3. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- a. **Anexo I – Termo de Referência;**
- b. **Anexo II - Modelo de proposta comercial; e**

c. **Anexo III** - Modelo de declaração de aceitação do edital;

2.4. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados, no site do Senac/AM, <https://am.senac.br/licitacoes> ou no portal de compras do Governo Federal, www.gov.br/compras.

2.5. **Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública, obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.**

2.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.

2.7. Esclarecemos que apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac/AM, aprovado pela Resolução Senac nº. 1.270/2024.

2.8. Não se aplica a presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

3. DA PARTICIPAÇÃO NESTE CERTAME DAS MES E EPPs

3.1. Esta licitação é promovida por entidade de direito privado integrante do Sistema S, cuja natureza jurídica paraestatal não a sujeita de forma compulsória à Lei Complementar nº 123/2006. Assim, por decisão administrativa previamente fundamentada, não será adotado o critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da referida norma, tampouco quaisquer benefícios automáticos destinados a microempresas ou empresas de pequeno porte.

3.2. Tendo por escopo o tratamento isonômico de todos os licitantes, o julgamento das propostas observará, exclusivamente, os critérios objetivos definidos neste edital, sem reclassificação automática de propostas com base no porte da empresa, restando prejudicada a participação no certame das empresas que insistirem nessa pretensão.

3.3. Ainda que a plataforma eletrônica utilizada para a realização do certame — eventualmente sujeita a parametrizações pré-definidas — aplique automaticamente a prerrogativa de desempate a ME/EPP, o resultado final do certame será ajustado em *conformidade com o disposto nesta cláusula e com as normas próprias da Entidade Promotora.*

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Somente poderão participar da presente licitação, as empresas legalmente estabelecidas no território nacional, cujo ramo de atividade da empresa seja **compatível** com objeto da presente licitação, que satisfaçam as condições e as exigências do presente Edital, inclusive quanto à regularidade da documentação e que estejam devidamente cadastradas junto ao órgão provedor do sistema, e que:

- a. Atenderem as condições deste edital e seus anexos;
- b. Não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Senac – Departamento Nacional e Administrações Regionais, ou de empresas reunidas em consórcio;
- c. Não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país;
- d. Não estejam suspensos de licitar ou contratar com o Senac/AM; e
- e. Não estiverem sob decretação de falência, dissolução ou liquidação.

4.2. A admissão de empresas em regime de recuperação judicial dependerá da prévia apresentação de certidão emitida pela instância judicial competente declarando estarem as mesmas aptas, econômicas e financeiramente, participar do presente procedimento licitatório. (TCU, Acórdão 1202/2020 Plenário).

4.3. Não poderá participar também da presente licitação a empresa, ou integrante do mesmo grupo empresarial, que, vencedoras em licitações anteriores junto aos integrantes do Sistema S, e que contratadas, não tenham cumprido integralmente com o contrato, independente da modalidade de aquisição, bem como as que tenham sofrido a aplicação de qualquer tipo de penalidade por parte do Senac/AM, ou por qualquer dos integrantes do Sistema S.

4.4. Como requisito para a participação neste pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

- a. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste edital e seus anexos; e
- b. Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, Art.7º, Inciso XXXIII.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O Poderão participar deste pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF** e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - SLTI, por meio do site: www.gov.br/compras.

5.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

5.3. O uso da senha de acesso da licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Senac/AM, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso.

5.5. O Senac/AM não é unidade cadastradora do sistema eletrônico. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. A licitante deverá encaminhar proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site www.gov.br/compras, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas;

6.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Senac/AM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Senac/AM, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

6.4. A apresentação da proposta de preços implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

6.5. A elaboração da proposta de preços é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital e seus anexos ou na Resolução Senac n.º 1.270/2024.

6.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e seus anexos, que forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

6.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

6.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site www.gov.br/compras, na data, horário e local indicados neste edital, por comando do pregoeiro.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Caberá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. A Proposta de preços deverá ser elaborada e enviada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para recebimento das propostas, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

8.2. O valor proposto englobará todas as despesas relativas ao objeto licitado, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, tarifas, encargos, frete, transporte, remunerações, de acordo com as especificações, quantidades, condições de execução e faturamento.

8.3. A proposta deverá atender fielmente a este edital e anexos, considerando os prazos, condições de entrega ou execução, garantia (quando houver) e demais condições exigidas.

8.4. Cada empresa deverá apresentar apenas uma proposta por lote/item, para o(s) qual(is) fizer a opção de participação, nos casos em que a licitação tiver mais de um lote/item.

8.5. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços (percentuais de taxas administrativas) ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

8.6. Até o horário previsto para recebimento das propostas constante no item 1, deste edital, os interessados poderão retirar ou substituir suas propostas iniciais no sistema.

8.7. A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante não lhe cabendo a desistência.

8.8. O Pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão analisar as propostas de preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no presente edital e anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas licitantes.

8.9. A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA IMPLICARÁ NA PLENA ACEITAÇÃO E CONCORDÂNCIA, POR PARTE DA LICITANTE, DE TODAS AS EXIGÊNCIAS, TERMOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS, EM ESPECIAL À DESCRIÇÃO DO ITEM CONSTANTE NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

9. FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Findo o período de recebimento das propostas comerciais, o Pregoeiro do Senac/AM dará início a etapa competitiva, de acordo com o horário previsto no sistema.

9.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas comerciais em ordem crescente.

9.2.1. Na hipótese de haver propostas comerciais com preços iguais, prevalecerá como de menor preço, a que tiver sido primeiramente registrada.

9.2.2. Todos os preços das propostas comerciais serão considerados como lances na etapa competitiva.

9.2.3. Será considerada como primeiro lance a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

9.3. Na etapa competitiva os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, isto é, somente serão aceitos novos lances enviados, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

9.4. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema eletrônico.

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

9.6. Os lances ofertados serão no **MENOR PREÇO POR ITEM**, sendo consideradas somente 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

9.6.1. É vedada a desistência dos lances já ofertados, salvo, se a justificativa apresentada durante a etapa de formulação dos lances for aceita pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

9.7. Durante o transcurso da etapa competitiva, o sistema disponibilizará em tempo real, o preço do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances às demais licitantes.

9.8. O tempo normal da etapa competitiva será encerrado por decisão do Pregoeiro, que informará do término, com o mínimo de 02 (dois) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.

9.8.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa aberto**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.8.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de **0,01%**.

9.8.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.8.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 9.8.3, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.8.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.8.6. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.9. Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

9.10. O sistema informará a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM** imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

9.11. No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de Abertura das Propostas Comerciais.

9.12. A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.12.1. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site www.gov.br/compras, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

9.13. Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o **MENOR PREÇO POR ITEM** dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

9.13.1. O Pregoeiro conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.14. Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

9.15. O Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

9.16. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá

convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

9.17. Se, após a negociação prevista no item 9.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

9.18. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “etapa competitiva” do PREGÃO ELETRÔNICO.

10. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. Para julgamento das propostas levar-se-á em consideração o MENOR PREÇO POR ITEM.

10.2. Encerrada a etapa de lances o pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

11. NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a **PROPOSTA COMERCIAL** adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do **ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial e documentação de habilitação, deste edital, EM ARQUIVO ÚNICO, no prazo de 02 (duas) horas**, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

12.1.1. Caso o licitante convocado enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item 12.1, deste edital, quando lhe será concedido um prazo adicional a critério do pregoeiro.

12.1.2. A licitante declarada arrematante será desclassificada caso não envie a proposta comercial e a documentação de habilitação no prazo estabelecido no edital.

12.1.3. **Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema Comprasnet e não serão considerados os documentos enviados por e-mail.**

12.1.3.1. Ocorrendo a situação prevista no subitem acima, será convocada nova licitante, nos termos dos subitens 11.1 e 11.2, para envio da Proposta Comercial, conforme item 12.1.

12.1.4. Os demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior, **somente pelo sistema Comprasnet**, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

12.1.5. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no item 15.7 deste edital.

12.2. A proposta de preços a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

12.2.1. **Prazo de validade da proposta**, não inferior a **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data de sua apresentação;

12.2.2. **Prazo de entrega e Montagem (instalação)**: até 30 (trinta) dias corridos, contatos a partir do recebimento do Pedido de Compra;

12.2.3. **Prazo de garantia**: mínimo de 12 (doze) meses;

12.2.4. **Fabricante, Marca, Modelo, ano de fabricação**;

12.2.5. Preço unitário e total de cada item, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expresso em moeda corrente nacional (R\$);

12.2.6. Declaração expressa de estarem inclusos nos preços propostos todos os custos operacionais, equipamentos, EPs, transportes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;

12.2.7. O número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP, dados bancários para fins de pagamento com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da Proposta;

12.2.8. Descrição detalhada de todas as características dos produtos ofertados, de acordo com as especificações contidas nos anexos deste edital;

12.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados e registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

12.3.1. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

12.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

12.5. **DENTRE OS DOCUMENTOS PASSÍVEIS DE SOLICITAÇÃO PELO PREGOEIRO, DESTACAM-SE OS QUE CONTENHAM AS CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO OFERTADO, TAIS COMO CATÁLOGOS, FOLHETOS, MANUAIS OU PROSPECTOS, ENCAMINHADOS POR MEIO ELETRÔNICO, OU, SE FOR O CASO, POR OUTRO MEIO E PRAZO INDICADOS PELO PREGOEIRO, SEM PREJUÍZO DO SEU POSTERIOR ENVIO PELO SISTEMA ELETRÔNICO, SOB PENA DE NÃO ACEITAÇÃO DA PROPOSTA.**

12.6. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

12.7. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo pregoeiro.

12.7.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação, para o setor da Gerencia de Suprimento e Patrimônio na sede do Senac/AM, localizado na Avenida Djalma Batista, nº 2.453, 3º Andar, bairro: Chapada, Manaus/AM.

12.7.2. Os documentos emitidos por cartório on-line poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais, para conferência do pregoeiro.

12.8. O prazo estabelecido pelo pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

12.9. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto, para orientar sua decisão.

12.10. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço estimado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

12.10.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

12.10.2. Caso o pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

12.11. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

12.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

12.13. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

12.14. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

12.15. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12.16. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

12.17. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. AS APRESENTAÇÕES DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER ANEXADAS, CONCOMITANTEMENTE COM AS PROPOSTAS CONFORME ITEM 12.1 OU ATRAVES DO SISTEMA DE CADASTRO DE FORNECEDOR – SICAF.

13.2. **DECLARAÇÕES**

13.2.1. Declaração de que a licitante aceita e concorda com todas condições estipuladas neste edital, bem como da existência de fato impeditivo para licitar, conforme modelo constante no Anexo III.

13.3. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**

13.3.1. Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;

13.3.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente; e

13.3.3. Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

13.4. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.4.1. Apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, emitidos por entidade pública ou privada, que comprove (m) que a licitante fornece ou forneceu os materiais compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

13.4.1.1. Não serão aceitos atestado (s) emitido (s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial.

13.4.2. O Senac poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de complementar informações ou comprovar a veracidade do (s) atestado (s) de capacidade técnica apresentado (s) pela licitante convocada, quando, poderá ser requerida cópia do (s) contrato (s), nota (s) fiscal (is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o fornecimento apresentado no atestado foi executado.

13.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

13.5.1. Certidão de negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial. A certidão que não possuir prazo de validade não poderá ter sua emissão superior a 90 (noventa) dias da data de recebimento dos envelopes.

13.6. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) (http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp);

- b. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
 - c. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, a Procuradoria – Geral da Fazenda Nacional e o Sistema de Seguridade Social (INSS), emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente aos tributos e contribuições federais e a Dívida Ativa da União (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos negativos), na forma da Lei e com prazo de validade em vigor, da sede ou domicílio da licitante, ou da filial quando esta for a Licitante (<http://www.receita.fazenda.gov.br/aplicacoes/ATSP0/certidao/CndconjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>);
 - d. Certidão Negativa de Tributos Estaduais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Estadual para participação em Licitações Públicas, da sede ou domicílio da licitante, ou da filial quando esta for a Licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;
 - e. Certidão Negativa de Tributos Municipais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Municipal, da sede ou domicílio da licitante, ou da filial quando esta for à Licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;
 - f. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, da sede da Licitante (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);
 - g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, com base no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (<http://www.tst.jus.br/certidao>).
- 13.7. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.
- 13.8. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem às alíneas c, d, e, f e g do subitem 13.6 no Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.
- 13.8.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.
- 13.9. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.
- 13.10. A prova a que se refere às alíneas “a” e “b” do subitem 13.6 poderá ser feita por meio de documentos que os contenham.
- 13.11. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

13.12. É FACULTADO AO PREGOEIRO REALIZAR DILIGÊNCIAS PARA SANAR FALHAS FORMAIS NA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

13.12.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

13.12.2. Quando do julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões on-line, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.

13.12.3. As diligências mencionadas no subitem 13.12 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

13.13. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

13.14. Os originais ou cópias autenticadas, dos documentos de habilitação, caso sejam solicitados, deverão estar em plena validade na data da sessão pública, devendo ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação do Senac/AM, localizado na Avenida Djalma Batista, nº 2.453, 3º andar, bairro: Chapada, Manaus/AM, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- **Pregão Eletrônico nº**
- **Razão Social e CNPJ da Empresa:**
- **Telefone/fax:**
- **E-mail:**

14. DAS AMOSTRAS

14.1. O pregoeiro poderá a seu critério, após a etapa de lances, solicitar amostras dos materiais ofertados a licitante detentora da melhor proposta classificada, objeto deste Pregão para análise técnica.

14.2. As amostras solicitadas à empresa classificada na etapa de lances deverão ser encaminhadas para Almoxarifado Central, situado a Rua Visconde de Itanhaém, nº 410, CEP – 69.058-730, Cidade Nova, Manaus – AM, ou em local a ser designado pelo SENAC/AM, no **prazo máximo de entrega de 10 (dez) dias úteis após recebida a comunicação**, podendo ser prorrogado mediante a autorização da Administração.

- 14.3. Se a amostra apresentar divergência em relação a especificação constante deste Edital ou da proposta, a licitante terá sua proposta desclassificada.
- 14.4. Se a licitante não encaminhar a amostra no prazo estabelecido, terá sua cotação desconsiderada para efeito de julgamento.
- 14.5. As amostras serão solicitadas para que se possa verificar se os materiais ofertados atendem às características técnicas que constam deste Edital de licitação e da proposta apresentada pela licitante.
- 14.6. A análise sensorial das amostras será observada as características organolépticas dos produtos apresentados, tais como aparência, aroma, cor, sabor, rendimento, forma, tamanho, textura visual, grau de umidade, atividade de água, ausência de contaminação alimentar, quando couber.
- 14.7. Após análise das amostras apresentadas, o pregoeiro convocará todas as licitantes para, em nova sessão, comunicar a respeito da aceitabilidade dos materiais apresentados e, por conseguinte, para início da fase de oferta de lances e posteriormente analisada a documentação da empresa ofertante do menor preço, cuja amostra tenha sido aprovada tecnicamente.

15. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 15.1. Qualquer pedido de impugnação ou esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, ou sugestão visando a sua melhoria, deverá ser encaminhada por escrito ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial Senac/AM, setor de Licitação, identificado com os dizeres “Pedido de Esclarecimento”, mencionando o número desta licitação, para Avenida Djalma Batista, nº 2.453, bairro: Chapada, 3º andar, Manaus/AM, ou através do e-mail: licitacao@am.senac.br, até o dia **14/08/2025 às 17:00h**. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e propostas, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.
- 15.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecendo ao horário estabelecido no subitem 15.1.
- 15.3. Em caso de impugnação interposta por Pessoa Jurídica deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.
- 15.4. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir do dia do seu recebimento, estendendo esse prazo conforme a complexidade da impugnação.

15.5. O Senac/AM não se responsabiliza por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

15.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.7. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando às licitantes por meio do sistema.

15.8. Os avisos, informações e convocações referentes ao processo licitatório (esclarecimento/impugnação, laudos técnicos, resultados e atas), serão divulgadas mediante publicação no portal do Senac/AM, <https://am.senac.br/licitacoes>, e no portal de compras do Governo Federal, www.gov.br/compras, ficando as empresas interessadas em participar, obrigada a acessá-lo.

16. DOS RECURSOS

16.1. Somente caberá recurso da decisão que declarar a licitante vencedora, da qual caberá recurso da decisão que inabilitar a licitante.

16.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

16.2.1. O prazo para manifestação de intenção de recurso, será de 10 (dez) minutos, contados da habilitação do último item no sistema.

16.2.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.

16.2.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.

16.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

16.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por e-mail.

16.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Setor de Licitação, no seguinte endereço: Avenida Djalma Batista, nº 2.453, 3º Andar, bairro: Chapada, Manaus/AM, no horário de 8h30 às 17h00, horário local, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

16.8. Os recursos serão julgados pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para a apresentação das contrarrazões previstas no item 16.2.3.

16.9. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas mesmas condições constantes da proposta vencedora.

16.10. Concluídos os procedimentos, inclusive com os resultados de eventuais recursos, o pregoeiro encaminhará o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

17. FISCALIZAÇÃO GESTÃO

17.1. A fiscalização e gestão do contrato/pedido de compra será exercida pela Gerência de Tecnologia da Informação.

17.2. O CONTRANTE exercerá ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução do contrato, do cumprimento das obrigações e do desempenho da CONTRATADA, sem prejuízo do dever desta de fiscalizar seus empregados, prepostos e subordinados.

17.3. A CONTRATADA deverá indicar um preposto, aceito pelo CONTRATANTE, com competência para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las, e representá-la durante a execução contratual.

17.4. O CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, se em desacordo com o termo de referência e com o contrato, por meio de documento formal, fazendo constar o motivo e a fundamentação, fixando prazo para correção, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

17.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para o CONTRATANTE.

17.6. A fiscalização de que trata essa cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

18. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

18.1. Condições de execução estão previstas no Anexo I – Termo de Referência.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

19.1.1. Receber provisoriamente o bem, disponibilizando local, data e horário;

19.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

19.1.3. Designar um Fiscal para acompanhar a entrega do bem e exigir que a Contratada forneça os produtos em estrita observância a este Termo de Referência, ao edital e seus anexos;

19.1.4. Orientar, supervisionar e controlar a fiscalização;

19.1.5. Tomar todas as providências para que os empregados da Contratada tenham acesso ao local de entrega dos materiais, para o cumprimento das obrigações ora contraídas;

19.1.6. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, com vistas à adoção das providências cabíveis;

19.1.7. Informar à Contratada o (s) nome (s) do(s) agente(s) designado(s) para a fiscalização;

19.1.8. Receber e atestar os documentos das despesas, quando comprovado o correto fornecimento dos materiais, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital elaborado pelo órgão gerenciador e seus anexos;

19.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada com relação ao objeto desta licitação.

19.1.10. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

19.1.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

19.1.12. Acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, de modo a zelar pela qualidade, transparência e agilidade na execução do objeto, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA;

19.1.13. Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à CONTRATADA, após o cumprimento das formalidades legais;

19.1.14. Fornecer à CONTRATADA todos os esclarecimentos necessários para execução dos serviços e demais informações que esta venha a solicitar;

19.1.15. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente comunicado por escrito, com antecedência mínima de 24 horas, aos locais em que devam executar suas tarefas, com apresentação de documento de identificação e uniformizados;

19.1.16. Informar à CONTRATADA nome e telefone do gestor do contrato e seu substituto, mantendo tais dados atualizados;

19.1.17. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;

20. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

20.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente o estipulado neste Instrumento, bem como na sua proposta comercial e no termo de referência do processo licitatório.

20.2. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE.

20.3. Manter, durante toda a vigência do instrumento contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20.4. Informar imediatamente ao CONTRATANTE, por escrito, quaisquer alterações que se fizerem nos seus dados cadastrais, para atualização.

20.5. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto.

20.6. Assumir inteira responsabilidade por quaisquer danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da execução do objeto contratado, ou causados por seus empregados ou prepostos.

20.7. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE, conforme especificações deste termo.

20.8. Devolver os termos aditivos e documentos relacionados ao contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento.

20.9. Cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes do trabalho, com relação ao pessoal eventualmente designado para a execução do contrato, que não terão qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE, não cabendo, em nenhuma hipótese, responsabilidade solidária por parte deste.

20.10. Não veicular, em nenhuma hipótese, publicidade ou qualquer outra informação acerca do contrato, sem prévia autorização do CONTRATANTE.

20.11. Comunicar ao fiscal do contrato a ocorrência de qualquer fato impeditivo à fiel execução do objeto contratado.

20.12. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE.

20.13. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, sem nenhum ônus para o CONTRATANTE, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções.

20.14. Assumir integral e exclusiva responsabilidade por toda e qualquer operação de tratamento de dados pessoais, desde a coleta, armazenamento, cuja utilização deverá ser realizada nos fins previamente consentidos por seus clientes, consumidores e demais titulares, nos termos da legislação vigente e da Lei nº 13.709/2220 (LGPD).

21. DA PROTEÇÃO DE DADOS

21.1. As partes, por si, seus gestores, empregados e prepostos, declaram que os dados pessoais pertinentes serão utilizados, única e exclusivamente para as finalidades contratuais, dando perfeito cumprimento às regras da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

23. DAS SANÇÕES

23.1. Em caso de inexecução total, ou qualquer outra inadimplência, a licitante estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida prévia defesa, as seguintes sanções:

I. Advertência;

II. Multa:

a. 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA em prestar os serviços;

b. 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a CONTRATADA recusar retirar ou aceitar o instrumento de contrato ou equivalente;

c. 2% (dois por cento), acrescida de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, limitada ao valor da mesma, em caso de atraso na entrega. Após o terceiro dia útil e a critério da Administração do Senac/AM, no caso de entrega com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

- d. 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto na alínea c, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- e. 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

III. Suspensão do direito de licitar como CONTRATANTE pelo período de até 3 (três) anos.

23.2. O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac/AM ou mediante cobrança judicial.

23.3. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao contratante o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o contratante, por prazo não superior a 3 (três) anos:

- I. Não assinar o contrato ou documento compatível no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da notificação;
- II. Deixar de entregar documentação exigida no certame;
- III. Não manter a proposta;

23.4. As hipóteses previstas abaixo, consonante com o art. 41 da Resolução 1.270 SENAC ensejarão impedimento do direito de licitar e terão abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos:

- I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

23.5. De acordo com o Art. 931 do Código Civil, os empresários individuais e as empresas responderão, independentemente de culpa, pelos danos causados pelos produtos fornecidos.

24. DO PAGAMENTO

24.1. A licitante vencedora apresentará Nota Fiscal de acordo com a entrega dos produtos, para liquidação e pagamento da despesa pelo Senac/AM, mediante depósito em conta bancária no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da apresentação dos documentos, devidamente atestados.

24.2. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendurar a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo esse atraso decorrente do inadimplemento de obrigações acarretará perda do direito ao pleito de reajustamento de preços.

24.3. Somente será efetuado o pagamento dos materiais solicitados no Pedido de Compra, de acordo com as necessidades do Senac/AM. Fica expressamente estabelecido que os preços incluam todos os custos diretos e indiretos para o fornecimento dos materiais de acordo com as condições previstas neste Edital e nos demais documentos da licitação.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. O Senac/AM reserva-se o direito de cancelar a presente licitação na forma previstas no Art. 62, da Resolução Senac n.º 1.270/2024, sem que caiba à licitante, direito a indenização ou reclamação de qualquer espécie.

25.2. O cadastramento das propostas no site do Comprasnet implica na aceitação tácita e irrestrita pela licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

25.3. O Pregoeiro poderá convocar técnicos para auxiliá-lo na avaliação das propostas comerciais, caso o objeto licitado demande tais conhecimentos.

25.4. Em caso de divergência entre as especificações dos itens inseridos no Sistema do Comprasnet e as deste edital e seus anexos, prevalecerão as constantes no edital e seus anexos.

25.5. A licitante responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou outro instrumento hábil, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.6. **O SENAC AMAZONAS PODERÁ, A QUALQUER MOMENTO CANCELAR OU REVOGAR, TOTAL OU PARCIALMENTE ESTA LICITAÇÃO DESDE QUE JUSTIFICADO, BEM COMO ANULÁ-LA, DANDO CIÊNCIA DE SUA DECISÃO AOS PARTICIPANTES, SEM QUE A ESTES CAIBAM QUALQUER DIREITO DE RECLAMAÇÃO OU INDENIZAÇÃO.**

25.7. O Senac Amazonas poderá desclassificar as licitantes vencedoras por despacho fundamentado sem direito a qualquer indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a referida

empresa.

25.8. Se todas as propostas forem desclassificadas, e se conveniente para a Entidade, a Comissão de Licitação em caráter excepcional, poderá estipular prazo para apresentação de outras propostas, livres das causas da desclassificação. Igual procedimento também poderá ser adotado nos casos de inabilitação de todas as licitantes participantes ou quando não houver comparecimento de interessados.

25.9. Eventuais omissões do presente Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas, vigentes e aplicáveis.

25.10. As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no portal do Senac/AM <https://am.senac.br/licitacoes> e no portal de Compras Governamentais www.gov.br/compras, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

25.11. Sem prejuízo do caráter público de todos os atos do procedimento licitatório, na sessão do pregão, a análise do processo ficará restrita ao Pregoeiro.

25.12. Será facultado ao pregoeiro, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta/documentação.

25.13. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital e que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

25.14. Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos.

25.15. Manaus é o domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

25.16. A participação nesta licitação implica em conhecimento e aceitação integral do Edital, seus anexos, bem como na observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

25.17. A empresa que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pelo fornecimento dos materiais nas condições oferecidas.

25.18. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário.

Manaus (AM), 08 de agosto de 2025.

Comissão Permanente de Licitação
SENAC/AM

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX, DE LINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS AO RESTAURANTE BISTRÔ DO SENAC/AM, LOCALIZADO NA AV. EDUARDO RIBEIRO, Nº 906, CENTRO – MANAUS/AM**, em conformidade com as especificações dos Itens deste Termo.

2. QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	EQUIPAMENTO	MODELO E DIMENSÕES	DETALHES	QTD.	
1		REFRIGERADOR HORIZONTAL 03 PORTAS ITEM 1.01	Refrigerador Horizontal 03 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 2000x700x900mm, construído em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Acessórios: - Tampo superior em aço inox polido para refrigerador, medindo 2000x700mm, em aço inox AISI 304 em chapa de 1,56mm de espessura acabamento polido, com placa atenuadora de choque e ruído. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes; ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a; Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas. TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELÓ COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. PRATELEIRA INTERNA: Acompanham 01 prateleiras por porta. Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo polido, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3.	aço inox AISI 304	1

			<p>POTENCIA ELÉTRICA : 1/2 HP TENSÃO : 220V - 60 HZ DIMENSÕES: 2000x700x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido , proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica. CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>		
2		<p>FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS ITEM 1.03</p>	<p>Freezer Horizontal 02 portas em aço inox, motor acoplado, similar ou superior modelo FHMGM1550C, medindo 1500x700x850mm; Acessórios: - O Tampo superior estendido em aço inox para freezer, medindo 2200x700mm – para ENCAIXE DE COLUNA. ver lado da extensão conforme projeto. Qtd. 01 Cuba em aço inox, medindo 340x400x180mm. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Sapatas de polietileno de alta resistência na cor preta. Com sistemas de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito nivelamento no piso. Dreno interno para escoamento de líquidos, com gaveta coletora.Sistema automático por controlador digital que garante a temperatura interna. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes.ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: evaporador de ar forçado, dimensionado pela carga térmica para freezers, que proporciona um rendimento três vezes mais rápido do que evaporador gravimétrico, mantendo excelente circulação de ar interno.Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensadora e micro ventilador, adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Temperatura interna de trabalho: -15° à -18°C.Potencia elétrica : 1/2 hp, tensao : 220v – 60 hz. CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>	aço inox AISI 304	1
3		<p>FOGÃO ELÉTRICO - ITEM 2.01</p>	<p>Fogão elétrico de parede em aço inox, com 04 zonas de aquecimentos, com estrutura vazada para receber forno mini convecção sem vapor. Dimensões base dos queimadores 720x750x320mm, base fogão construção : corpo, dimensão total 720x750x900mm totalmente construído em chapa de aço inoxidável escovado, padrão aisi-304, liga 18.8, espessura 1,5mm, 4 placas de aquecimento em aço carbono com 10mm de espessura. Todos os trabalhos de soldagem são com acabamento tipo invisível. Sistema de aquecimento: aquecimento das chapas através de bloco aquecedor formado por resistências elétricas individuais de construção e formato especial, para voltagens 220v trifásico e maior elevação da capacidade irradiante, formando uma distribuição uniforme em paralelo com a superfície de contato de cada boca. Painel de comando: painel de comando frontal com chave liga-desliga, lâmpada piloto e chave de posições para controle de temperatura. Potência 8kw.</p>	220V	1
4	<p>Incluso 4 assadeiras perfuradas 35x35</p> 	<p>Forno De Convecção Elétrico Inox Sem Vapor - Miniconv Tradicional-SV - 220V ITEM 2.02</p>	<p>Forno De Convecção Elétrico- Miniconv Tradicional Inox Sem Vapor 220V - ELETRICO PARA PANIFICAÇÃO COM CAPACIDADE DE 04 ASSADEIRAS 35X35cm. - Medidas do produto: Altura: 446mm x Largura: 586mm x Profundidade: 682cm x Peso: 29kg - Construção: integralmente de aço inoxidável. Convecção com circulação de ar por turbina de alta performance.Controle de temperatura de 0°C até 210°C. Opção com vapor: Vapor gerado por injeção direta na câmara.Isolamento de alta performance.Pés ajustáveis.Aquecimento por resistência blindada.Empilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1)Uso eficiente de energia.Construído em aço inoxidável.1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural)- Modelo: Miniconv SV (sem vapor) - Material/Composição: Aço Inox- 04 assadeiras 35x35 cm - Consumo: 2,3 kw/h- Potência: 2,8 w - Cor: Inox - Timer: Sim - Display digital: Sim - Relógio: Não, - Luz interna: Não - Termostato: Sim - Autolimpante: Não - Prateleiras: Não; - Teclas pré-programadas: Não - Trava de segurança: Não - Dupla emissão de ondas: Não - Temporizador: Sim - Grill: Não Fornos Prática Miniconv são certificados conforme Portaria INMETRO Nº 446.</p>	220 V	1

5		<p>CILINDRO MODELADOR CLE-300 MINI - ITEM 3.01</p>	<p>Cilindro Laminador de Mesa- Para laminar massas de pastel, pizza, lasanha, canelone e similares. 440X560X540 1/3 CV RPM 80 PESO: 2,5Kg similar ou superior CLE-300 MINI Bandeja epóxi. Diâmetro maior dos rolos. Engrenagens em ferro fundido. Sistema de abertura e fechamento dos rolos facilita a operação. Os Cilindros CL são fabricados em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional em aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete fechado. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação</p>	BIVOLT	1
6		<p>ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECEDOR MULTIUSO ITEM 3.02</p>	<p>Abatedores de temperatura e aquecedores multiuso. Capacidade de congelamento: aproximadamente 36kg. CONGELAMENTO 12 kg/ ciclo. RESFRIAMENTO 27 kg/ ciclo. AQUECIMENTO 25 kg/ ciclo Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 998 X 820 X 818 mm CAPACIDADE: 05 ASSADEIRAS OU GN'S Freqüência (Hz) : 60, DISJUNTOR 16 CONSUMO: 1,2kWh CABO 2,5mm TOMADA 2F+1T. A saída do equipamento deve ser descarregada em ralo ou grelha, em conexão com a rede de esgotos (ø 20 mm); A mangueira de dreno deve ser de silicone para suportar temperatura negativa.</p>	220V	1
7		<p>ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO ITEM 3.03</p>	<p>Câmara de fermentação para 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). Quantidade de Portas 1 Altura: 1122mm Largura: 893 mm Profundidade: 1035 mm Capacidade: 320pães Voltagem 220 V mono 0,93 kW, peso 112kg Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 45 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas. 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, que proporciona economia de espaço. Programação para o início da fermentação. Função de fermentação após retardo (Padeiro Noturno). Função de conservação após fermentação (Padeiro Diurno). Dreno que facilita a higienização. Vapor gerado por caldeira 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. Dimensional reduzido para facilitar na passagem das porta. Estrutura para suportar forno de panificação (HPE-80) sobre o teto. Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C. Uso eficiente de energia. 1 ano de garantia para peças e mão de obra.</p>	220V	1
8		<p>MICRO-ONDAS ITEM- 3.05</p>	<p>Micro-ondas 27 Litros cor Inox StylePanagrill - similar ou superior Panasonic - Altura: 306 mm; Profundidade: 516mm; Largura: 380mm; Peso: 13,9 kg; Especificações: Cor: Inox; Consumo Aproximado de Energia (kWh) 1500 Eficiência Energética B; Potência (W): 900 CAPACIDADE 27l</p>	127V	1

9		<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS ITEM 3.07</p>	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 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; CORPO EM DISPONÍVEL AÇO INOX. Alimentação elétrica 0,220 Freqüência (Hz) 60, Tensão (V) 220 V, Consumo elétrico (kW/h) 0,640, Corrente nominal (A) 2,8, Peso (kg) 34, Potência (kW) Motor (hp) 1/2 DIMENSÕES AxLxC : 725x335x555 mm; O produto contém: 1 espátula; 1 globo; 1 raquete; 1 gancho; As batedeiras planetárias com Redutor Planetário são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em aço inox, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio.</p>	220V	1
10		<p>AMASSEIRA ESPIRAL 10KG ITEM 3.08</p>	<p>Amassadeira Espiral - Capacidade: 10 kg de massa pronta; Dimensão 610x369x665mm 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 na versão de três velocidades; Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única; Ampla abertura da grade; Mecânica robusta com correntes e correias; Baixo nível de ruído; Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho; Estrutura robusta e compacta em aço inox. Alimentação elétrica: MONOFÁSICA POTENCIA 1,0cv; FREQUENCIA 60Hz consumo elétrico: 1,54 kWh Tensão (V) 220V OCP 0070 conforme Portaria Inmetro – 148/2022. Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64</p>	220V	1
11		<p>DRAGEADEIRA PROFISSIONAL ANDROMEDA 8L ITEM 3.09</p>	<p>DRAGEADEIRA PROFISSIONAL ANDROMEDA 8L. Construída em Aço Inoxidável Com um acionamento elétrico eficiente de 540W. A máquina está disponível na voltagem de 220V. dimensões otimizadas (400 x 482 x 516 mm). Pesando 19 kg.</p>	220V	1
12		<p>PANELA MISTURADEIRA DE BRIGADEIRO - 10 LITROS ITEM 3.10</p>	<p>Descrição Técnica – Proteção motor em inox soldado sem rebites aparentes, com pegador em baquelite; – Controlador digital: Tempo e velocidade; – Panela de alumínio fundido e usinado com 3 opções de acabamento externo: Alumínio, vermelho e preto; – Espátula em silicone; – Bivolt.</p>	BIVOLT	1

<p>13</p>		<p>KIT TERMOCIRCULADOR PROFISSIONAL - KIT COMPOSTO POR: 1 UNIDADE - TERMOCIRCULADOR TERMOLAB 220V (10 a 45L). + 1 UNIDADE - CUBA POLICARBONATO 24L + 1 UNIDADE - TAMPA COM ENCAIXE PARA O TERMOCIRCULADOR Modelo: TermoLAB. Voltagem: 220V. Potência máxima: 2.000W 220V. Controlador: PID com estabilidade de -0,07°C e resolução de 0,1°C no painel. Temperatura de operação: 30°C a 95°C. Capacidade de aquecimento: 20 a 45L para o 220V (volume total somando a água alimentos). Funções auxiliares: Temporizador programável em até 9999 minutos com sinalizador visual e sonoro de fim de contagem. Funcionamento independente do controle de temperatura. Segurança: Único termocirculador fabricado no Brasil 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. Garantia: 12 meses contra defeito de fabricação. Dimensões: Larg. 14,5cm x Alt. 27cm x Prof. 16cm (20cm incluindo o suporte para fixação). Dimensões da cuba: Comprimento 53cm x Largura 32,5cm x Altura 20cm.</p>	<p>220V</p>	<p>1</p>
<p>14</p>		<p>LAVADORA LOUÇAS ITEM 4.10</p> <p>Lavadora de louça: dimensão: Porta Fechada: 600 x 620 x 845 mm Porta Aberta: 600 x 1060 x 845 mm Espaço Útil de Lavagem Peso (sem embalagem): 500 x 500 x 345 mm Desempenho: 60, 40 ou 28 gavetas por hora; Ciclo (lavagem + enxágue) 60, 90 ou 130 segundos; • Capacidade mecânica de 1.080 ou 720 ou 504 pratos por hora; • Consumo de água: apenas 117 ml por prato; • Baixo consumo de detergente e secante. Controles automáticos de nível de água e temperaturas; • Início de ciclo: automático ao se fechar a porta ou por acionamento no painel ; • Painel de comando com uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção de tempo de ciclo; • Opera sobre ou sob balcões e também sobre Estrutura de Apoio (recomendado); • Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças; • Fácil acesso interno para limpeza, com filtro da motobomba de lavagem, dreno e tampões das extremidades dos braços de lavagem removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas; • Filtro de água externo com elemento removível; • Fácil instalação – 220v monofásico, bifásico ou trifásico ou 380v trifásico em um único modelo; Completo manual de operação e limpeza; • Termômetros digitais; • Beep fim de ciclo Braços giratórios inferiores e superiores com bicos de alta pressurização garantem excelente grau de higienização; • Motobomba de enxágue e aquecedor incorporados; • Três tempos de ciclo facilmente selecionáveis pelo operador; • Termômetros digitais das águas de lavagem e do enxágue; • Sistema de segurança que interrompe o ciclo em caso de abertura de porta; • Motobombas de lavagem e enxágue de alto desempenho. • Fornecida com pontos para conexão elétrica do dosador e das válvulas de detergente e secante. 01 Gaveta com capacidade para 18 pratos ou 09 bandejas. (Ref.: GP) 01 gaveta para louças especiais. (Ref.: GL) 01 suporte para até 120 talheres.01 gaveta de pinos; • 01 gaveta lisa; • 01 suporte para até 120 talheres; • Mangueira de água: 2 metros; • Mangueira de esgoto: 2 metros; • Cabo elétrico (sem plugue): 2 metros; • Filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água; • 2 Anéis (reserva) de vedação para o dreno; • Manual de instruções em português.</p>	<p>220v</p>	<p>2</p>

<p>15</p>		<p>Refrigerador Horizontal 03 portas ITEM A03</p> <p>Refrigerador Horizontal 03 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 2000x700x900mm 1 Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2000x700mm - Qtd. 01 - Cuba em aço inox, medindo 400x340x150mm - Qtd. 01. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a. Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas . TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital, embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização . PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3 POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP, TENSAO : 220V – 60 HZ DIMENSOES: 2000x700x600mm; SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica .</p>	<p>220V</p>	<p>1</p>
<p>16</p>		<p>Refrigerador 01 porta ITEM A04</p> <p>Refrigerador Horizontal 01 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 1000x700x900mm 1 Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 1500x700mm - Qtd. 01 CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas . TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com</p>	<p>220V</p>	<p>1</p>

			<p>controle da temperatura e termo controlador digital ,embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra agua e impactos , com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização .</p> <p>PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado ,com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos.</p> <p>Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora.</p> <p>Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas ,com medidas padrão gastronorm 1/1 , ½ e 1/3</p> <p>POTENCIA ELÉTRICA :TENSAO : 220V – 60 HZ</p> <p>DIMENSOES:1000x700x600mm 1/3 HP</p> <p>SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido , proporcionando perfeito isolamento no piso.</p> <p>Tampo de aço inox : construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica .</p>		
17		<p>Refrigerador horizontal 04 portas- ITEM A07</p>	<p>Refrigerador Horizontal 04 portas em aço inox, motor acoplado, modelo medindo 2500x700x900mm 1</p> <p>Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2500x700mm - Qtd. 01</p> <p>- Cuba em aço inox, medindo 400x340x150mm - Qtd. 01.</p> <p>CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado.</p> <p>PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos , fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica.</p> <p>SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas.</p> <p>TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C.</p> <p>AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital ,embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra agua e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização.</p> <p>PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado ,com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos.</p> <p>Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora.</p> <p>Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas ,com medidas padrão gastronorm 1/1 , ½ e 1/3</p> <p>POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP TENSAO : 220V – 60 HZ</p> <p>DIMENSOES: 2500x700x600mm</p> <p>SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido , proporcionando perfeito isolamento no piso.</p> <p>Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica .</p> <p>CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>	220v	1

18		<p>Refrigerador Horizontal de base 06 gavetas - ITEM B01</p>	<p>Refrigerador Horizontal de base com 06 gavetas em aço inox, motor acoplado, medindo 1950x750x600mm. Acessórios: - Tampo superior isolado em aço inox, medindo 1950x750mm - Qtd. 01. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. GAVETAS DE INOX: construído em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, o em espessura 1,2mm, com trilhos deslizantes fabricados em chapa de aço inoxidável com espessura de 2mm e roldanas de nylon técnico. SOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a. Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as gavetas. TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital, embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. POTENCIA ELÉTRICA: TENSÃO: 220V – 60 HZ. DIMENSÕES: 1950x750x600mm. SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTÊNCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox isolado. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,0mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Dotado de placas de Isolação térmica. CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>	220v	1
19		<p>Fogão elétrico de bancada - item B02</p>	<p>Fogão elétrico de bancada, com 04 zonas de aquecimento 250x250mm, dimensões 720x750x320mm. CONSTRUÇÃO: CORPO totalmente construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm. Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. Placa de aquecimento em 3/8 em aço carbono, dotado de resistências de alta performance de 02kw por boca, potência total de 08kw.</p>	220v	1
20		<p>Fogão a gás de bancada - item B03</p>	<p>Fogão de ILHA à gás com 02 queimadores duplos de cada queimador 400x400mm e grelhas contínuas. CONSTRUÇÃO: Tampo superior confeccionado em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 3mm. Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. PAINEL frontal de todos os equipamentos com design único que permite perfeito encaixe e adequação de cada equipamento. GRELHAS INDIVIDUAIS: grelhas superiores construída em ferro de 09mm com espaçamento de 25mm. QUEIMADORES: queimadores duplos, em ferro fundido de alto rendimento com chama interna e externa, controlada por registros individuais para chama interna e individual para chama externa e acendimento automático. PAINEL FRONTAL: Em aço inoxidável, protegendo contra risco de vazamento de gás protegendo os componentes mecânicos internos de gás. Dotado de knob em baquelite. PANELEIRO INFERIOR: Reforçado construído em perfil triangular em aço inoxidável, com acabamento pré – polido, AISI-304, liga 18.8, espessura 1,2mm, para evitar acúmulo de resíduos. BANDEJAS APARADORAS: Em aço inoxidável, removíveis, AISI-304, liga 18.8, bitola 1,2mm. MEDINDO: 400x750x320mm</p>		1

21		<p>Char Broiler - item B04</p>	<p>Char Broiler elétrico de sobrepor em aço inox, modelo CB1, marca Factore, medindo 700x750x320mm. CONSTRUÇÃO: Construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, Bitola 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. PAINEL frontal de todos os equipamentos com design único que permite perfeito encaixe e adequação de cada equipamento. PAINEL DE COMANDO: PAINEL de comando frontal, com chave liga-desliga, lâmpada piloto e termostato para controle de temperatura. SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de bloco aquecedor formado por resistências elétricas de construção e formato especial, para voltagens 220/380V Trifásica, e maior elevação da capacidade irradiante, formando uma distribuição uniforme e em paralelo com a superfície de contato. ISOLAMENTO TERMICO : Em placas de teaplac Medindo: 700x750x320mm. Potencia 4,5 kw</p>	220v	1
22		<p>Fritadeira elétrica 02 tanques - item B05</p>	<p>Fritadeira elétrica, com 02 tanques em aço inox, medindo 450x700x900mm. CONSTRUÇÃO : CORPO totalmente construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível NÚMERO DE TANQUES: 02 (DOIS). CAPACIDADE: 10 (DEZ) litros cada. TANQUES: Em aço de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura em 1,5mm de formato cônico formando uma zona fria, que proporciona a sedimentação das partículas carbonizadas, que desprendem-se das frituras, alojando-se no fundo. Sistema de drenagem através de registro de fecho rápido. SUPORTE PARA ESCORRIMENTO FRITURAS: Dotado de suporte dos cestos de frituras. PAINEL DE CONTROLE: Tipo combinado. PAINEL de comando com controle automático de temperatura; lâmpada piloto de sinalização. SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de bloco aquecedor formado uma resistência 09 KW para cada tanque, basculáveis com alça para levantamento e trava, de formato especial, para facilitar a limpeza, capacidade irradiante e uniforme distribuição permitindo elevar o aproveitamento de energia e a capacidade produtiva garantindo a zona frisa a proteção da vida do óleo utilizado. PÉS: Tubulares de aço inoxidável com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido proporcionando perfeito nivelamento no piso. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO : 36Kg de batata congelada por hora. Medindo: 450x700x900mm."</p>	220v	1
23		<p>Banho Maria elétrico -ITEM B08</p>	<p>Banho Maria elétrico em aço inox, medindo 1400x750x900mm estrutura para fixação de aço inox, capacidade de 04 recipientes Gns 1/1 150mm (Gns nao inclusos) de CONSTRUÇÃO: Construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. AQUECIMENTO : aquecimento através de resistências elétrica blindadas, com controle termostático. FUNDO FALSO : Dotado de fundo falso perfurado em chapa inox tipo perfurada. DRENAGEM: Atraves de registro esfera fecho rápido . ESTRUTURA: Tubular em aço inoxidável de 31,75mm com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido, proporcionando nivelamento perfeito no piso. ESTRUTURA INTERNA : Conjunto estrutural soldado totalmente construído em aço inoxidável padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 3mm . Todos os trabalhos de soldagem são realizados em atmosfera inerte de gás argônio com acabamento tipo invisível. Estrutura superior do corpo do banho maria montado as colunas e gradil paneleiro formando um conjunto monobloco Potência : 4kw TENSÃO : 220V- 60 HZ</p>	220v	1

24		<p>Estufa aquecida para pratos - item C01</p>	<p>Estufa aquecida horizontal com porta de correr em aço inox, medindo 1500x700x900mm Acessórios: - Tampo em aço inox, medindo 1500x700mm. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm, com fino acabamento externo do tipo escovado. Tampo superior em chapa de 1,56mm de espessura acabamento escovado, com placa atenuadora de choque e ruído. PORTA: Dotado de 01 porta de correr em aço inoxidável e gabinete interno e externamente construído do mesmo tipo de material, gaxeta de vedação em silicone, trincos metálicos de perfeita fixação. SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de resistências especiais mantendo excelente circulação de ar quente no interior do gabinete, com sistema de umidificador interno. ISOLADO TERMICAMENTE: Em lâ de rocha basáltica, formando um conjunto rígido e monobloco de alta resistência. PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta. Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. ESTRUTURA: Montado sobre pés tubulares, dotado de sapatas de nivelamento em alumínio, com rosqueamento embutido, proporcionando perfeito nivelamento do piso. POTENCIA ELÉTRICA : 3KW TENSAO : 220V- 60 HZ DIMENSOES: 1200x700x900mm TEMPERATURA : 65-70 °C".</p>	220v	1
25		<p>Freezer horizontal 04 portas - ITEM E02</p>	<p>FREEZER Horizontal 04 portas em aço inox, motor acoplado, similar ou superior modelo RHMG2003C, medindo 2500x700x900mm Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2500x700mm - Qtd. 01 CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas . TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital, embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização . PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta. Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3 TEMPERATURA -15 A -18C POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP TENSAO : 220V – 60 HZ DIMENSOES: 2500x700x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido .</p>	aço inox AISI 304	1

			<p>proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Dotado de placas de Isolação térmica . CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>		
26		<p>FREEZER HORIZONTAL - ITEM A09</p>	<p>Conservador Horizontal - 1 e 2 Tampas similar ou superior Modelo GHBS-410 BR - 220V Skin condenser, GHBS Conservador Horizontal 2 Tampas GHBS-410 - Modelo-80420.XX. Frente (mm) 1331, Profundidade (mm) 720, Altura (mm) 936, Capacidade Bruta (l) 411 , Peso líquido (kg) 67 , Tensão (V) 220, Frequência (Hz) 60, Consumo kWh/dia 2,71 , Classe 4 Revestimento interno em aço pré-pintado branco, Maior volume da categoria, Fechadura com chave, Conservação e exposição de produtos congelados Temperatura: -16° a -20°C , Refrigeração: Estática com serpentina, Controle de Temperatura: Termostato, Skin condenser: Excelente dissipador de calor com baixíssimo nível de ruído e significativa redução no consumo de energia, Degelo: Manual, Tampas: Cegas, basculantes com puxadores, Dreno frontal com tampa, Revestimento interno e externo em Aço pré-pintado branco Gabinete com rodízios, Grade divisória interna, Fechadura com chave.</p>	220V	1
27		<p>FORNO COMBINADO DON BIDONE ELÉTRICO COM CAVALETE 7 GN- ITEM B06</p>	<p>FORNO COMBINADO DON BIDONE COM CAVALETE 7 GN ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V FCDB7E-CFC Forno Combinado Don Bidone com Cavalete 7 GN Elétrico Trifásico 220V Venâncio FCDB7E-CFC. Medidas: Altura: 165cm, Largura: 108cm e Comprimento: 77 cm. O Forno Combinado foi desenvolvido com máxima tecnologia em cocção, podendo cozinhar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores. Esse forno conta com controlador inteligente, sendo o único do mercado a possuir controlador de memória disponível para inserir até MIL RECEITAS através de sua entrada USB. Conta também com painel multifunção intuitivo de fácil manuseio e sistema inovador de duplo isolamento de câmara composta de ar + lâ de rocha, equipado também com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza do equipamento. Possui sensor de núcleo que tem função de determinar o ponto do cozimento: mal passado, bem passado ou ao ponto, pois ira efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento. Informações Técnicas : similar ou superior Modelo FCDB7E-CFC Voltagem: Trifásico 220V . Modelo para 7 GN; Sensor de núcleo; Painel multifunções; Máximo em tecnologia de cocção; Memória para até mil receitas; Porta com vidro duplo Entrada UBS para incluir receitas; Equipado com esguicho de água; Calha removível ; Sistema de lavagem Bio Wash; Peso: 174 kg; Medidas: Altura: 165cm, Largura: 108cm e Comprimento: 77 cm.</p>	220V	1
28		<p>REFRIGERADOR/ EXPOSITOR VERTICAL - ITEM E04</p>	<p>REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL 578 LITROS PRETO 220V GRV-57 Refrigerador de Bebidas similar ou superior Gelopar Vertical 578 Litros Preto 220V GRV-57Informações Técnicas: Voltagem: 220V Consumo: 3,72kW/dia; Capacidade Bruta: 578 litros ; Refrigeração por ar forçado com evaporador aletado ; Temperatura: 0° a +7°C Degelo: Automático; Controle de Temperatura: Termostatoluminação interna LED; Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo com fechamento automático; Prateleiras: 3 níveis reguláveis e inclináveisPés niveladores; Peso: 89 kg; Medidas: Altura: 196 cm; Largura: 64 cm; Comprimento: 79 cm</p>	220V	1

29		<p>Processador de alimentos</p>	<p>Processador de Alimento similar ou superior marca PA7-PRO - Produto com novas funções e discos para cubo; - Acompanha 7 discos remodelados para ralar, desfiar e fatiar; - Estrutura em aço inox e alumínio fundido; - Bocal de alimentação ainda mais largo; - Tampa removível por completo, para higienização; - Sistema de troca rápida de disco; - Processa vários tipos de alimentos com precisão e padronização de corte;- Substitui os modelos PA-7, PAIE-N e PAIE-S-N; - Mais de 30 opções de corte; - Atende as normativas do Inmetro; - Pés emborrachados; - Design inovador em inox e alumínio fundido; - Discos que acompanham o produto: E1: Fatiador de 1 mm; E3: Fatiador de 3 mm; V: Ralador fino; Z3: Ralador de 3 mm; Z5: Ralador de 5 mm; Z8: Ralador de 8 mm; Julienne de 7x7 mm. - Motor: 0,5 cv; - Velocidade: 438 RPM; - Produção aprox: 250 kg/h; - Potência: 600 W; - Consumo: 0,6 kW/h; - Voltagem: bivolt com chave seletora 220/110v; - Dimensões (AxLxP): Altura: 59 cm; Largura: 32,5 cm; Profundidade: 52 cm; - Peso: 27,8 kg.</p>	BIVOLT	1
30		<p>Extrator de sucos</p>	<p>EXTRATOR DE SUCOS INOX, similar ou superior ESB SUPER-N CÂMARA INOX - Código: 61940.0 Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / FREQUENCIA 60HZ Potência nominal: 530 W Potência do motor: 0,5 HP-CV Consumo: 0,53 kW-h Dimensões (AxLxP): 440 x 360 x 270 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 470 x 310 x 310 mm Peso líquido / bruto: 7,60 kg Frutas por minuto: 8 Rotação: 1.750 rpm Classificação fiscal (NCM): 84388090 EAN-13: 7895707619401</p>	127V	1
31		<p>LIQUIDIFICADOR 2 LITROS INOX</p>	<p>L2 - LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX Potência nominal: 665 W Potência do motor: 0,5 HP-CV Consumo: 0,67 kW-h Dimensões (AxLxP): 640 x 240 x 270 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 380 x 290 x 470 mm Peso líquido / bruto: 9,10 kg Rotação: 3.500 rpm Volume máximo do copo: 2 LITROS Classificação fiscal (NCM): 84388090 EAN-13: 7895707709782</p>	127/220 V	1

3. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. A empresa deverá informar em sua proposta comercial os seguintes dados: **FABRICANTE / MARCA / DIMENSÃO** para cada subitem ofertado e o site para consulta do catálogo, se houver.

4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E ENTREGA

- 4.1. Os Equipamentos deverão ser novos e atender as especificações, quantitativo e demais condições estipuladas neste instrumento.
- 4.2. Os Equipamentos deverão ser entregues com os manuais e certificados de garantia do fabricante.
- 4.3. A CONTRATADA deverá prestar garantia mínima de 12 (doze) meses.
- 4.4. Os Equipamentos deverão ser novos e atender as especificações, quantitativo e demais condições estipuladas neste instrumento.
- 4.5. Não serão aceitos objetos que apresentam qualquer ponto de ferrugem.
- 4.6. Não serão aceitos objetos com rebarbas seja ela de qualquer natureza, tais como restos de material injetado e soldas.
- 4.7. Não serão aceitos objetos com colas e grampos aparentes.
- 4.8. As cabeças de fixação dos parafusos deverão ser boleadas.
- 4.9. Quando acionada a garantia, o objeto deverá ser reparado ou substituído em até 15 dias corridos.

5. REQUISITOS TÉCNICOS APLICADOS AOS OBJETOS:

- 5.1. Em atendimento a exigência de critérios de sustentabilidade, com o objetivo reduzir impactos à saúde humana e ao meio ambiente, atendendo as necessidades do SENAC/AM por meio da compra de produtos que ofereçam o maior número de benefícios para o meio ambiente e a sociedade, **a (s) empresa (s) classificada (s) e habilitada (s)** deverão apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pela Gerência de Suprimentos e Patrimônio, os documentos abaixo:
- 5.2. Fica estabelecido que a marca indicada no presente instrumento, quando houver, serve como referência de características e padrão de qualidade, podendo as licitantes ofertarem produtos similares ou de qualidade superior que atendam as especificações técnicas do projeto.
- 5.3. Fica subentendida a alternativa “similares” para todos os materiais ou equipamentos identificados neste Termo de Referência através de determinada marca, tipo, modelo, referência ou fabricante.
- 5.4. Diz-se que dois materiais, equipamento ou Equipamentos são similares quando desempenham idêntica função e apresentam as mesmas características técnicas especificadas.
- 5.5. Todos os materiais a serem empregados na confecção e instalação do objeto serão de primeira qualidade, obedecendo às especificações, sob pena de não aceitação dos mesmos pela fiscalização.

6. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E MONTAGEM:

6.1. Os Equipamentos, objeto deste Termo, deverão ser entregues na Unidade do **SENAC LOCALIZADO NA AV. EDUARDO RIBEIRO, 906 BAIRRO CENTRO – CEP. 69.010-001, MANAUS/AM**, com endereço discriminado no Pedido de compra, sendo que o custo de transporte, entrega e instalação estão incluídos no preço da licitante.

6.2. O Prazo de Entrega e Montagem (instalação) dos Equipamentos será de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de envio do pedido de compra para a empresa vencedora;

6.3. Constatado pela CONTRATADA a necessidade de prorrogação do prazo de entrega ou montagem, sem que este já tenha se esgotado, esta deverá encaminhar sua solicitação formalmente ao fiscal do pedido de compra para análise, manifestação e arquivamento no processo administrativo.

6.4. A entrega e montagem do equipamento é de responsabilidade da CONTRATADA, ficando encarregada do seu correto acondicionamento, garantindo sua integridade física/operacional, atendendo a legislação vigente para transporte e acondicionamento de carga de forma adequada até o local de entrega, sendo que cada volume deverá possuir indicação em local visível sobre o seu conteúdo, dentre outras informações necessárias.

6.5. Não serão admitidos equipamentos diferentes dos especificados neste instrumento.

6.6. A tolerância diante de qualquer atraso no fornecimento do Equipamento não importará, de forma alguma, em alteração ou novação contratual, sendo permitido ao CONTRATANTE exercer os controles e penalizações descritas neste instrumento, no termo de referência, edital e seus anexos.

6.7. O CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA a apresentação dos dados logísticos e dados fiscais, quando aplicado.

6.8. Quando solicitada, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias para entrega dos dados acima, contados do recebimento da solicitação.

6.9. A transportadora ou empresa que realizará entrega dos equipamentos no CONTRATANTE, deverá orientar os funcionários quanto a utilização de calçado fechado e roupas apropriadas, não admitindo a utilização de bermudas, camisetas sem mangas e calçado aberto.

6.10. Regras para agendamento da entrega e montagem:

6.10.1. As entregas e montagens somente serão aceitas mediante agendamento.

6.10.2. O agendamento deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 08h às

17h, mediante contato pelos telefones: (092) 99164-4479, e-mail: ana.lima@am.senac.br, licitacao@am.senac.br, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data de entrega do Equipamento.

7. RECEBIMENTO (ACEITAÇÃO) DO OBJETO:

7.1. Os Equipamentos serão recebidos pelo CONTRATANTE de segunda a sexta-feira, das 09h às 16h.

7.2. As entregas deverão ser realizadas de acordo com o agendamento realizado.

7.3. Em caso de descumprimento do agendamento, a CONTRATADA deverá realizar novo agendamento, cumprindo todas as etapas descritas acima, observando o prazo máximo para entrega.

7.4. Recebimento provisório: no ato da entrega o CONTRATANTE fará o recebimento provisório, inspecionando a quantidade recebida em relação ao Pedido de Compra e nota fiscal.

7.4.1. O Equipamento deverá ser objeto de inspeção, que será realizada pela CONTRATANTE, e constará das seguintes fases:

a) Comprovação de que os Equipamentos atendem, pelo menos, às especificações mínimas exigidas;

b) Colocação dos Equipamentos em testes se for o caso.

7.4.2. Constatado que os Equipamentos apresentam alguma irregularidade, o CONTRATANTE fará a recusa destes, retornando-os pelo mesmo transportador que a realizou.

7.5. Recebimento definitivo: no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, o CONTRATANTE efetuará o recebimento definitivo, verificando a qualidade dos bens, a regularidade física destes, o prazo de validade, existência de avarias, a adequação da embalagem, bem como a conferência da nota fiscal.

7.5.1. A não manifestação no prazo referido será considerada como recebimento definitivo.

7.5.2. Identificada alguma inconformidade durante o prazo do recebimento definitivo, a CONTRATADA deverá efetuar a retirada e substituição dos bens no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da comunicação realizada pelo fiscal do instrumento contratual.

7.5.3. O ônus da retirada e substituição dos Equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do instrumento contratual.

8. GARANTIA:

8.1. O prazo de garantia para todos os objetos especificados neste Termo deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, contra defeitos de fabricação, incluindo eventuais avarias durante o transporte até o local de entrega, além disso, deverá cobrir defeitos de fabricação, incluindo substituição de peças, revestimentos, a contar da data de montagem na unidade referida.

8.2. A Contratada fica obrigada a reparar quaisquer vícios, defeitos ou incorreções, sem ônus para o Contratante, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

Manaus/AM, 01 de agosto 2025.

Eraldo de Oliveira Pereira Junior
CTH – Centro de Turismo e Hospitalidade
GERENTE

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Pregoeiro (a) e a Comissão de Licitação do SENAC/AM

Prezados (as) Senhores (as),

Para a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX, DE LINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS AO RESTAURANTE BISTRÔ DO SENAC/AM, LOCALIZADO NA AV. EDUARDO RIBEIRO, Nº 906, CENTRO – MANAUS/AM**, conforme especificações contidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos. A empresa _____, localizada na _____, CNPJ: _____ signatária desta proposta, apresenta-se como licitante a assumir a execução do objeto da licitação em estrita conformidade com os documentos pertinentes. A signatária propõe-se a fornecer e executar integralmente o objeto desta licitação.

ITEM	CATMAT	MODELO E DIMENSÕES	DETALHES	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	483276	<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL 03 PORTAS ITEM 1.01</p> <p>Refrigerador Horizontal 03 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 2000x700x900mm, construído em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Acessórios: - Tampo superior em aço inox polido para refrigerador, medindo 2000x700mm, em aço inox AISI 304 em chapa de 1,56mm de espessura acabamento polido, com placa atenuadora de choque e ruído. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes; ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a; Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas. TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06º a +08ºC. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital, embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. PRATELEIRA INTERNA: Acompanham 01 prateleiras por porta. Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo polido, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronômico 1/1, 1/2 e 1/3. POTENCIA ELÉTRICA : 220V - 60 HP TENSÃO : 220V - 60 HZ DIMENSOES: 2000x700x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Dotado de placas de Isolação térmica. CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>	aço inox AISI 304	1		
2	482609	<p>FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS ITEM 1.03</p> <p>Freezer Horizontal 02 portas em aço inox, motor acoplado, modelo FHMGI1550C, medindo 1500x700x850mm; Acessórios: - O Tampo superior estendido em aço inox para freezer, medindo 2200x700mm – para ENCAIXE DE COLUNA, ver lado da extensão conforme projeto. Qtd. 01 Cuba em aço inox, medindo 340x400x180mm. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Sapatas de polietileno de alta resistência na cor preta. Com sistemas de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito nivelamento no piso. Dreno interno para escoamento de líquidos, com gaveta coletora. Sistema automático por</p>	aço inox AISI 304	1		

		controlador digital que garante a temperatura interna. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com eixos pivotantes. ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: evaporador de ar forçado, dimensionado pela carga térmica para freezers, que proporciona um rendimento três vezes mais rápido do que evaporador gravimétrico, mantendo excelente circulação de ar interno. Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensadora e micro ventilador, adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Temperatura interna de trabalho: -15° à -18°C. Potência elétrica : 1/2 hp, tensão : 220v – 60 Hz. CONFERIR MEDIDAS IN LOCO			
3	274174	FOGÃO ELÉTRICO - ITEM 2.01 Fogão elétrico de parede em aço inox, com 04 zonas de aquecimentos, com estrutura vazada para receber forno mini convecção sem vapor. Dimensões base dos queimadores 720x750x320mm, base fogão construção : corpo, dimensão total 720x750x900mm totalmente construído em chapa de aço inoxidável escovado, padrão aisi-304, liga 18.8, espessura 1,5mm, 4 placas de aquecimento em aço carbono com 10mm de espessura. Todos os trabalhos de soldagem são com acabamento tipo invisível. Sistema de aquecimento: aquecimento das chapas através de bloco aquecedor formado por resistências elétricas individuais de construção e formato especial, para voltagens 220v trifásico e maior elevação da capacidade irradiante, formando uma distribuição uniforme em paralelo com a superfície de contato de cada boca. Painel de comando: painel de comando frontal com chave liga-desliga, lâmpada piloto e chave de posições para controle de temperatura. Potência 8kw.	220V	1	
4	453253	FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO INOX SEM VAPOR - MINICONV TRADICIONAL-SV - 220V ITEM 2.02 Forno De Convecção Elétrico- Miniconv Tradicional Inox Sem Vapor 220V - ELETRICO PARA PANIFICAÇÃO COM CAPACIDADE DE 04 ASSADEIRAS 35X35cm. - Medidas do produto: Altura: 446mm x Largura: 586mm x Profundidade: 682cm x Peso: 29kg - Construção: integralmente de aço inoxidável. Convecção com circulação de ar por turbina de alta performance. Controle de temperatura de 0°C até 210°C. Opção com vapor: Vapor gerado por injeção direta na câmara. Isolamento de alta performance. Pés ajustáveis. Aquecimento por resistência blindada. Emplilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1) Uso eficiente de energia. Construído em aço inoxidável 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). Modelo: Miniconv SV (sem vapor) - Material/Composição: Aço Inox- 04 assadeiras 35x35 cm - Consumo: 2,3 kw/h- Potência: 2,8 w - Cor: Inox - Timer: Sim - Display digital: Sim - Relógio: Não, - Luz interna: Não - Termostato: Sim - Autolimpante: Não - Prateleiras: Não; - Teclas pré-programadas: Não - Trava de segurança: Não - Dupla emissão de ondas: Não - Temporizador: Sim - Grill: Não Fornos Prática Miniconv são certificados conforme Portaria INMETRO Nº 446.	220 V	1	
5	275470	CILINDRO MODELADOR CLE-300 MINI - ITEM 3.01 Cilindro Laminador de Mesa- Para laminar massas de pastel, pizza, lasanha, canelone e similares. 440X560X540 1/3 CV RPM 80 PESO: 2,5Kg CLE-300 MINI Bandeja epóxi. Diâmetro maior dos rolos. Engrenagens em ferro fundido. Sistema de abertura e fechamento dos rolos facilita a operação. Os Cilindros CL são fabricados em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional em aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete fechado. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação	BIVOLT	1	
6	615157	ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECEDOR MULTIUSO ITEM 3.02 Abatedores de temperatura e aquecedores multiuso. Capacidade de congelamento: aproximadamente 36kg. CONGELAMENTO 12 kg/ ciclo. RESFRIAMENTO 27 kg/ ciclo. AQUECIMENTO 25 kg/ ciclo Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 998 X 820 X 818 mm CAPACIDADE: 05 ASSADEIRAS OU GNS Freqüência (Hz) : 60, DISJUNTOR 16 CONSUMO: 1,2kWh CABO 2,5mm TOMADA 2F+IT. A saída do equipamento deve ser descarregada em ralo ou grelha, em conexão com a rede de esgotos (ø 20 mm); A mangueira de dreno deve ser de silicone para suportar temperatura negativa.	220V	1	
7	255301	ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO ITEM 3.03 Câmara de fermentação para 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). Quantidade de Portas 1 Altura: 1122mm Largura: 893 mm Profundidade: 1035 mm Capacidade: 320pães Voltagem 220 V mono 0,93 kW, peso 112kg Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 45 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas. 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, que proporciona economia de espaço. Programação para o início da fermentação. Função de fermentação após retardo (Padeiro Noturno). Função de conservação após fermentação (Padeiro Diurno). Dreno que facilita a higienização. Vapor gerado por caldeira 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. Dimensional reduzido para facilitar na passagem das porta. Estrutura para suportar forno de panificação (HPE-80) sobre o teto. Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C. Uso eficiente de energia. 1 ano de garantia para peças e mão de obra.	220V	1	

8	373860	<p>MICRO-ONDAS ITEM- 3.05</p> <p>Micro-ondas 27 Litros cor Inox StylePanagrill - modelo de referência Panasonic - Altura: 306 mm; Profundidade: 516mm; Largura: 380mm; Peso: 13,9 kg; Especificações: Cor: Inox; Consumo Aproximado de Energia (kWh) 1500 Eficiência Energética B; Potência (W): 900 CAPACIDADE 27l</p>	127V	1		
9	450917	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS ITEM 3.07</p> <p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS; 4 VELOCIDADES; PROTECTOR 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; CORPO EM DISPONÍVEL AÇO INOX. Alimentação elétrica 0,220 Frequência (Hz) 60, Tensão (V) 220 V, Consumo elétrico (kWh) 0,640, Corrente nominal (A) 2,8, Peso (kg) 34, Potência (kW) Motor (hp) 1/2 DIMENSÕES AxLxC : 725x335x555 mm; O produto contém: 1 espátula; 1 globo; 1 raquete; 1 gancho; As batedeiras planetárias com Redutor Planetário são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em aço inox, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio.</p>	220V	1		
10	611222	<p>AMASSEIRA ESPIRAL 10KG ITEM 3.08</p> <p>Amassadeira Espiral - Capacidade: 10 kg de massa pronta; Dimensão 610x369x665mm 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 na versão de três velocidades; Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única; Ampla abertura da grade; Mecânica robusta com correntes e correias; Baixo nível de ruído; Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho; Estrutura robusta e compacta em aço inox. Alimentação elétrica: MONOFÁSICA POTENCIA 1,0cv; FREQUENCIA 60Hz consumo elétrico: 1,54 kWh Tensão (V) 220V OCP 0070 conforme Portaria Inmetro – 148/2022. Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64</p>	220V	1		
11	445232	<p>DRAGEADEIRA PROFISSIONAL 8L ITEM 3.09</p> <p>DRAGEADEIRA PROFISSIONAL ANDROMEDA 8L. Construída em Aço Inoxidável Com um acionamento elétrico eficiente de 540W. A máquina está disponível na voltagem de 220V. dimensões otimizadas (400 x 482 x 516 mm). Pesando 19 kg.</p>	220V	1		
12	445237	<p>PANELA MISTURADEIRA DE BRIGADEIRO - 10 LITROS ITEM 3.10</p> <p>Descrição Técnica — Proteção motor em inox soldado sem rebites aparentes, com pegador em baquelite; — Controlador digital: Tempo e velocidade; — Painel de alumínio fundido e usinado com 3 opções de acabamento externo: Alumínio, vermelho e preto; — Espátula em silicone; — Bivolt.</p>	BIVOLT	1		
13	472419	<p>TERMOCIRCULADOR SOUS VIDE PROFISSIONAL ITEM 3.11</p> <p>KIT TERMOCIRCULADOR PROFISSIONAL - KIT COMPOSTO POR: 1 UNIDADE - TERMOCIRCULADOR TERMOLAB 220V (10 a 45L). + 1 UNIDADE - CUBA POLICARBONATO 24L + 1 UNIDADE - TAMPA COM ENCAIXE PARA O TERMOCIRCULADOR Modelo: TermoLAB. Voltagem: 220V. Potência máxima: 2.000W 220V. Controlador: PID com estabilidade de -0,07°C e resolução de 0,1°C no painel. Temperatura de operação: 30°C a 95°C. Capacidade de aquecimento: 20 a 45L para o 220V (volume total somando a água alimentos). Funções auxiliares: Temporizador programável em até 9999 minutos com sinalizador visual e sonoro de fim de contagem. Funcionamento independente do controle de temperatura. Segurança: Único termocirculador fabricado no Brasil 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. Garantia: 12 meses contra defeito de fabricação. Dimensões: Larg. 14,5cm x Alt. 27cm x Prof. 16cm (20cm incluindo o suporte para fixação). Dimensões da cuba: Comprimento 53cm x Largura 32,5cm x Altura 20cm.</p>	220V	1		

14	615122	<p>LAVADORA LOUÇAS ITEM 4.10</p> <p>Lavadora de louça: dimensão: Porta Fechada: 600 x 620 x 845 mm Porta Aberta: 600 x 1060 x 845 mm Espaço Útil de Lavagem Peso (sem embalagem): 500 x 500 x 345 mm Desempenho: 60, 40 ou 28 gavetas por hora; Ciclo (lavagem + enxágue) 60, 90 ou 130 segundos; • Capacidade mecânica de 1.080 ou 720 ou 504 pratos por hora; • Consumo de água: apenas 117 ml por prato; • Baixo consumo de detergente e secante. Controles automáticos de nível de água e temperaturas; • Início de ciclo: automático ao se fechar a porta ou por acionamento no painel; • Painel de comando com uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção de tempo de ciclo; • Opera sobre ou sob balcões e também sobre Estrutura de Apoio (recomendado); • Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças; • Fácil acesso interno para limpeza, com filtro da motobomba de lavagem, dreno e tampões das extremidades dos braços de lavagem removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas; • Filtro de água externo com elemento removível; • Fácil instalação – 220v monofásico, bifásico ou trifásico ou 380v trifásico em um único modelo; Completo manual de operação e limpeza; • Termômetros digitais; • Beep fim de ciclo Braços giratórios inferiores e superiores com bicos de alta pressurização garantem excelente grau de higienização; • Motobomba de enxágue e aquecedor incorporados; • Três tempos de ciclo facilmente selecionáveis pelo operador; • Termômetros digitais das águas de lavagem e do enxágue; • Sistema de segurança que interrompe o ciclo em caso de abertura de porta. • Motobombas de lavagem e enxágue de alto desempenho. • Fornecida com pontos para conexão elétrica do dosador e das válvulas de detergente e secante. 01 Gaveta com capacidade para 18 pratos ou 09 bandejas. (Ref.: GP) 01 gaveta para louças especiais. (Ref.: GL) 01 suporte para até 120 talheres.01 gaveta de pinos; • 01 gaveta lisa; • 01 suporte para até 120 talheres; • Mangueira de água: 2 metros; • Mangueira de esgoto: 2 metros; • Cabo elétrico (sem plugue): 2 metros; • Filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água; • 2 Anéis (reserva) de vedação para o dreno; • Manual de instruções em português.</p>	220v	2		
15	483276	<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL 03 PORTAS ITEM A01</p> <p>Refrigerador Horizontal 03 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 2000x700x900mm 1 Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2000x700mm - Qtd. 01 - Cuba em aço inox, medindo 400x340x150mm - Qtd. 01. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre cossins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frígonoico através gás ecológico de refrigeração R134a. Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas. TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06º à +08ºC. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital ,embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos , com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização . PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado ,com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas ,com medidas padrão gastronorm 1/1 , ½ e 1/3 POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP, TENSAO : 220V – 60 HZ DIMENSOES: 2000x700x600mm; SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido , proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica .</p>	220V	1		

16	455640	<p>REFRIGERADOR 01 PORTA ITEM A04</p> <p>Refrigerador Horizontal 01 portas em aço inox, motor acoplado, medindo 1000x700x900mm 1 Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 1500x700mm - Qtd. 01 CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas . TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coleitora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3 POTENCIA ELÉTRICA : TENSÃO : 220V – 60 HZ DIMENSÕES: 1000x700x600mm 1/3 HP SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox : construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica .</p>	220V	1		
17	483276	<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL 04 PORTAS- ITEM A07</p> <p>Refrigerador Horizontal 04 portas em aço inox, motor acoplado, modelo medindo 2500x700x900mm 1 Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2500x700mm - Qtd. 01 - Cuba em aço inox, medindo 400x340x150mm - Qtd. 01. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas. TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coleitora. Suportes internos com ajuste de altura para utilização das grades planas, com medidas padrão gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3 POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP TENSÃO : 220V – 60 HZ DIMENSÕES: 2500x700x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox : construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica . CONFIRAR MEDIDAS IN LOCO</p>	220v	1		
18	445214	<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL DE BASE 06 GAVETAS - ITEM B01</p> <p>Refrigerador Horizontal de base com 06 gavetas em aço inox, motor acoplado, medindo 1950x750x600mm Acessórios: - Tampo superior isolado em aço inox, medindo 1950x750mm - Qtd. 01. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado. GAVETAS DE INOX: construído em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, o em espessura 1,2mm, com trilhos deslizantes fabricados em chapa de aço inoxidável com espessura de 2mm e roldanas de nylon técnico ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado Eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as gavetas TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C. AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra água e impactos, com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização. Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coleitora. POTENCIA ELÉTRICA : TENSÃO : 220V – 60 HZ DIMENSÕES: 1950x750x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido, proporcionando perfeito isolamento no piso. Tampo de aço inox isolado: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,0mm com fino acabamento externo do tipo escovado .Dotado de placas de Isolação térmica . CONFIRAR MEDIDAS IN LOCO</p>	220v	1		

19	452320	<p>FOGÃO ELÉTRICO DE BANCADA - ITEM B02</p> <p>Fogão elétrico de bancada, com 04 zonas de aquecimento 250x250mm, dimensões 720x750x320mm CONSTRUÇÃO : CORPO totalmente construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível . Placa de aquecimento em 3/8 em aço carbono ,dotado de resistencias de alta performance de 02kw por boca , potencia total de 08kw.</p>	220v	1		
20	440595	<p>FOGÃO À GÁS DE BANCADA - ITEM B03</p> <p>Fogão de ILHA à gás com 02 queimadores duplos de cada queimador 400x400mm e grelhas contínuas, CONSTRUÇÃO: Tampo superior confeccionado em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 3mm . Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. Painel frontal de todos os equipamentos com design único que permite perfeito encaixe e adequação de cada equipamento GRELHAS INDIVIDUAIS : grelhas superiores construída em ferro de 09mm com espaçamento de 25mm . QUEIMADORES: queimadores duplos, em ferro fundido de alto rendimento com chama interna e externa ,controlada por registros individuais para chama interna e individual para chama externa e acendimento automático. PAINEL FRONTAL : Em aço inoxidável, protegendo contra risco de vazamento de gás protegendo os componentes mecânicos internos de gás .Dotado de knob em baquelite PANELEIRO INFERIOR: Reforçado construído em perfil triangular em aço inoxidável, com acabamento pré – polido, AISI-304, liga 18.8, espessura 1,2mm, para evitar acúmulo de resíduos. BANDEJAS APARADORAS: Em aço inoxidável, removíveis, AISI-304, liga 18.8, bitola 1,2mm MEDINDO: 400x750x320mm</p>		1		
21	317357	<p>CHAR BROILLER - ITEM B04</p> <p>Char Broiller eletrico de sobrepor em aço inox, modelo CB1, marca Factore, medindo 700x750x320mm. CONSTRUÇÃO: Construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, Bitola 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. Painel frontal de todos os equipamentos com design único que permite perfeito encaixe e adequação de cada equipamento. PAINEL DE COMANDO: Painel de comando frontal, com chave liga-desliga, lâmpada piloto e termostato para controle de temperatura. SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de bloco aquecedor formado por resistências elétricas de construção e formato especial, para voltagens 220/380V Trifásica, e maior elevação da capacidade irradiante, formando uma distribuição uniforme e em paralelo com a superfície de contato. ISOLAMENTO TERMICO : Em placas de teaplac Medindo: 700x750x320mm. Potencia 4,5 kw</p>	220v	1		
22	608434	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA 02 TANQUES - ITEM B05</p> <p>Fritadeira elétrica, com 02 tanques em aço inox, medindo 450x700x900mm. CONSTRUÇÃO : CORPO totalmente construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível NÚMERO DE TANQUES: 02 (DOIS). CAPACIDADE: 10 (DEZ) litros cada.TANQUES: Em aço de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura em 1,5mm de formato cônico formando uma zona fria, que proporciona a sedimentação das partículas carbonizadas, que desprendem-se das frituras, alojando-se no fundo.Sistema de drenagem através de registro de fecho rápido. SUPPORTO PARA ESCORRIMENTO FRITURAS: Dotado de suporte dos cestos de frituras. PAINEL DE CONTROLE: Tipo combinado. Painel de comando com controle automático de temperatura; lâmpada piloto de sinalização. SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de bloco aquecedor formado uma resistência 09 KW para cada tanque, basculáveis com alça para levantamento e trava, de formato especial, para facilitar a limpeza , capacidade irradiante e uniforme distribuição permitindo elevar o aproveitamento de energia e a capacidade produtiva garantindo a zona frisa a proteção da vida do óleo utilizado. PÉS: Tubulares de aço inoxidável com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido proporcionando perfeito nivelamento no piso. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO :36Kg de batata congelada por hora. Medindo: 450x700x900mm.*</p>	220v	1		
23	446917	<p>BANHO MARIA ELÉTRICO -ITEM B08</p> <p>Banho Maria elétrico em aço inox, , medindo 1400x750x900mm estrutura para fixação de aço inox, capacidade de 04 recipientes Gns 1/1 150mm (Gns nao inclusos) de CONSTRUÇÃO: Construído em chapa de aço inoxidável, padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 1,5mm Todos os trabalhos de soldagem são realizados com acabamento tipo invisível. AQUECIMENTO : aquecimento através de resistências elétrica blindadas, com controle termostático. FUNDO FALSO :Dotado de fundo falso perfurado em chapa inox tipo perfurada. DRENAGEM: Atraves de registro esfera fecho rápido . ESTRUTURA: Tubular em aço inoxidável de 31,75mm com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido, proporcionando nivelamento perfeito no piso. ESTRUTURA INTERNA : Conjunto estrutural soldado totalmente construído em aço inoxidável padrão AISI-304, liga 18.8, espessura 3mm . Todos os trabalhos de soldagem são realizados em atmosfera inerte de gás argônio com acabamento tipo invisível. Estrutura superior do corpo do banho maria montado as colunas e gradil paineleiro formando um conjunto monobloco Potência : 4kw - TENSÃO : 220V - 60 HZ</p>	220v	1		

24	615156	<p>ESTUFA AQUECIDA PARA PRATOS- ITEM C01</p> <p>Estufa aquecida horizontal com porta de correr em aço inox, medindo 1500x700x900mm</p> <p>Acessórios: - Tampo em aço inox, medindo 1500x700mm. CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm, com fino acabamento externo do tipo escovado. Tampo superior em chapa de 1,56mm de espessura acabamento escovado, com placa atenuadora de choque e ruído. PORTA: Dotado de 01 porta de correr em aço inoxidável e gabinete interno e externamente construído do mesmo tipo de material, gaxeta de vedação em silicone, trincos metálicos de perfeita fixação.</p> <p>SISTEMA DE AQUECIMENTO: Através de resistências especiais mantendo excelente circulação de ar quente no interior do gabinete, com sistema de umidificador interno.</p> <p>ISOLADO TERMICAMENTE: Em lâ de rocha basáltica, formando um conjunto rígido e monobloco de alta resistência.</p> <p>PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos.</p> <p>ESTRUTURA: Montado sobre pés tubulares, dotado de sapatas de nivelamento em alumínio, com rosqueamento embutido, proporcionando perfeito nivelamento do piso.</p> <p>POTENCIA ELÉTRICA : 3KW TENSÃO : 220V- 60 HZ DIMENSOES: 1200x700x900mm TEMPERATURA : 65-70 °C°.</p>	220v	1		
25	483276	<p>FREEZER HORIZONTAL 04 PORTAS - ITEM E02</p> <p>FREEZER Horizontal 04 portas em aço inox, motor acoplado, modelo RHM2003C, medindo 2500x700x900mm</p> <p>Acessórios: - Tampo superior em aço inox para refrigerador, medindo 2500x700mm - Qtd. 01</p> <p>CONSTRUÇÃO: Gabinete Monobloco construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura de 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado.</p> <p>PORTAS: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1mm com fino acabamento externo do tipo escovado, com puxador oculto diagonal interno, com fechamento magnético sem utilização de trincos mecânicos, fixada a estrutura principal com dobradiças com pinos pivotantes</p> <p>ISOLAÇÃO TÉRMICA: Poliuretano injetado de alta densidade, com espessura 60mm, controlado eletronicamente sua mistura química, formando então conjunto rígido, monobloco com alta resistência térmica e mecânica</p> <p>SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: Unidade condensadora acoplada, composta por compressor hermético sobre coxins, condensador e micro ventilador adequadamente balanceado, com alta performance e altamente silencioso. Equipamento frigorífico através gás ecológico de refrigeração R134a</p> <p>Sistema de refrigeração com forçador de ar instalado na coluna entre as portas .</p> <p>TEMPERATURA INTERNA DE TRABALHO: -06° à +08°C.</p> <p>AUTO DEGELO COM SISTEMA DE FROST FREE: com controle da temperatura e termo controlador digital ,embutido em caixa de proteção inox hermético e protegido contra agua e impactos , com porta giratória com vedação e trava, visor transparente de fácil visualização .</p> <p>PRATELEIRAS INTERNAS: Acompanham 02 prateleiras por porta .Prateleiras internas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 20 com fino acabamento externo do tipo escovado ,com perfuração de furos oblongos e construção apropriada para retenção de quedas dos produtos.</p> <p>Dreno interno para escoamento de líquidos, podendo ser diretamente ao ponto no piso ou em gaveta coletora.</p> <p>Suportes Internos com ajuste de altura para utilização das grades planas ,com medidas padrão gastronorm 1/1 , 1/2 e 1/3</p> <p>TEMPERATURA : -15 A -18C POTENCIA ELÉTRICA : 1/3 HP TENSÃO - 220V – 60 HZ DIMENSOES: 2500x700x600mm SAPATAS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA na cor preta com sistema de rosqueamento embutido , proporcionando perfeito isolamento no piso.</p> <p>Tampo de aço inox: construído externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, espessura 1,56mm com fino acabamento externo do tipo escovado. Dotado de placas de Isolação térmica .</p> <p>CONFERIR MEDIDAS IN LOCO</p>	aço inox AISI 304	1		
26	627990	<p>FREEZER HORIZONTAL - ITEM A09</p> <p>Conservador Horizontal - 1 e 2 Tampas Modelo GHBS-410 BR - 220V Skin condenser, GHBS Conservador Horizontal 2 Tampas GHBS-410 - Modelo-80420.XX.</p> <p>GHBS-410 - Modelo-80420.XX.</p> <p>Frente (mm) 1331, Profundidade (mm) 720, Altura (mm) 936, Capacidade Bruta (l) 411 , Peso líquido (kg) 67</p> <p>Tensão (V) 220, Frequência (Hz) 60, Consumo kWh/dia 2,71 , Classe 4</p> <p>Revestimento interno em aço pré-pintado branco, Maior volume da categoria, Fechadura com chave, Conservação e exposição de produtos congelados</p> <p>Temperatura: -16° a -20°C. , Refrigeração: Estática com serpentina, Controle de Temperatura: Termostato, Skin condenser: Excelente dissipador de calor com baixíssimo nível de ruído e significativa redução no consumo de energia, Degelo: Manual, Tampas: Cegas, basculantes com puxadores, Dreno frontal com tampa, Revestimento interno e externo em Aço pré-pintado branco</p> <p>Gabinete com rodízios, Grade divisória interna, Fechadura com chave.</p>	220V	1		
27	622641	<p>FORNO COMBINADO DON BIDONE ELÉTRICO COM CAVALETE 7 GN- ITEM B06</p> <p>FORNO COMBINADO DON BIDONE COM CAVALETE 7 GN ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V FCDB7E-CFC</p> <p>Forno Combinado Don Bidone com Cavalete 7 GN Elétrico Trifásico 220V Venâncio FCDB7E-CFC.</p> <p>Medidas: Altura: 165cm, Largura: 108cm e Comprimento: 77 cm.</p> <p>O Forno Combinado foi desenvolvido com máxima tecnologia em cocção, podendo cozinhar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores.</p> <p>Esse forno conta com controlador inteligente, sendo o único do mercado a possuir controlador de memória disponível para inserir até MIL RECEITAS através de sua entrada USB. Conta também com painel multifunção intuitivo de fácil manuseio e sistema inovador de duplo isolamento de câmara composta de ar + lâ de rocha, equipado também com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza do equipamento. Possui sensor de núcleo que tem função de determinar o ponto do cozimento: mal passado, bem passado ou ao ponto, pois ira efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento.</p> <p>Informações Técnicas : Modelo: FCDB7E-CFC Voltagem: Trifásico 220V . Modelo para 7 GN; Sensor de núcleo; Painel multifunções; Máximo em tecnologia de cocção; Memória para até mil receitas; Porta com vidro duplo</p> <p>Entrada UBS para incluir receitas; Equipado com esguicho de água; Calha removível ; Sistema de lavagem Bio Wash; Peso: 174 kg; Medidas: Altura: 165cm, Largura: 108cm e Comprimento: 77 cm.</p>	220V	1		

28	331176	<p>REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL - ITEM E04</p> <p>REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL 578 LITROS PRETO 220V GRV-57 Refrigerador de Bebidas Gelopar Vertical 578 Litros Preto 220V GRV-57 Informações Técnicas: Voltagem: 220V Consumo: 3,72kW/dia; Capacidade Bruta: 578 litros ; Refrigeração por ar forçado com evaporador aletado ; Temperatura: 0° a +7°C Degelo: Automático; Controle de Temperatura: Termostato Iluminação interna LED; Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo com fechamento automático; Prateleiras: 3 níveis reguláveis e inclináveis Péis niveladores; Peso: 89 kg; Medidas; Altura: 196 cm; Largura: 64 cm; Comprimento: 79 cm</p>	220V	1		
29	614248	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS</p> <p>Processador de Alimento marca PA7- PRO - Produto com novas funções e discos para cubo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acompanha 7 discos remodelados para ralar, desfilar e fatiar; - Estrutura em aço inox e alumínio fundido; - Bocal de alimentação ainda mais largo; - Tampa removível por completo, para higienização; - Sistema de troca rápida de disco; - Processa vários tipos de alimentos com precisão e padronização de corte;- Substitui os modelos PA-7, PAIE-N e PAIE-S-N; - Mais de 30 opções de corte; - Atende as normativas do Inmetro; - Péis emborrachados; - Design inovador em inox e alumínio fundido; - Discos que acompanham o produto: <p>E1: Fatiador de 1 mm; E3: Fatiador de 3 mm; V: Ralador fino; Z3: Ralador de 3 mm; Z5: Ralador de 5 mm; Z8: Ralador de 8 mm; Julienne de 7x7 mm. - Motor: 0,5 cv; - Velocidade: 438 RPM; - Produção aprox: 250 kg/h; - Potência: 600 W; - Consumo: 0,6 kW/h; - Voltagem: bivolt com chave seletora 220/110v; - Dimensões (AxLxP): Altura: 59 cm; Largura: 32,5 cm; Profundidade: 52 cm; - Peso: 27,8 kg.</p>	BIVOLT	1		
30	258060	<p>EXTRATOR DE SUCOS</p> <p>ESB SUPER-N EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA INOX - Código: 61940.0</p> <p>Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / FREQUENCIA 60HZ Potência nominal: 530 W Potência do motor: 0,5 HP-CV Consumo: 0,53 kW/h Dimensões (AxLxP): 440 x 360 x 270 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 470 x 310 x 310 mm Peso líquido / bruto: 7,60 kg Frutas por minuto: 8 Rotação: 1.750 rpm Classificação fiscal (NCM): 84388090 EAN-13: 7895707619401</p>	127V	1		
31	620300	<p>LIQUIDIFICADOR 2 LITROS INOX</p> <p>L2 - LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX Potência nominal: 665 W Potência do motor: 0,5 HP-CV Consumo: 0,67 kW/h Dimensões (AxLxP): 640 x 240 x 270 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 380 x 290 x 470 mm Peso líquido / bruto: 9,10 kg Rotação: 3.500 rpm Volume máximo do copo: 2 LITROS Classificação fiscal (NCM): 84388090 EAN-13: 7895707709782</p>		1		

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS SEGUINTE ITENS:

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, instalação e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto da presente Licitação.
- 2) Declaro estar de acordo com o objeto, anexos, forma de pagamento e especificações descritas no Termo de Referência, incluindo toda documentação técnica exigida para desenvolvimento dos serviços.
- 3) Declaro para todos os fins de direito que recebi todos os documentos, tomei conhecimento, aceito e concordo integralmente, sem restrições, com todas as condições do Edital e seus anexos. Declaro, do mesmo modo, ter recebido, de forma tempestiva e satisfatória, as informações e os esclarecimentos que julgar necessários

e que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo, apresentação de documentos, preparação de propostas e execução do objeto presente, bem como declara que até a presente data não tem qualquer impedimento legal para licitar e contratar com o Senac/AM, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4) Esta proposta tem validade de, no mínimo, **120 (cento e vinte)** dias, a contar da data da Sessão Pública do Pregão.

5) O prazo de entrega e montagem (instalação) é de até **30 (trinta)** dias corridos;

6) A garantia dos equipamentos será de no mínimo de **12 (doze)** meses, contados do recebimento definitivo;

7) O abaixo assinado declara estar ciente de que a Licitação não obriga a realização da Contratação, de modo que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **SENAC/AM** decida não o contratar.

8) Dados para depósito em conta:

Nome do banco:	Nome da agência:	N.º da agência:	N.º da conta corrente:
----------------	------------------	-----------------	------------------------

.....de.....de 2025.

(assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 202
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

A empresa _____, CNPJ nº _____, por seu representante legal abaixo assinado, declara para todos os fins de direito que recebeu todos os documentos, tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente, sem restrições, com todas as condições do Edital de Licitação nº 014/2025 e seus anexos. Declara, do mesmo modo, ter recebido, de forma tempestiva e satisfatória, as informações e os esclarecimentos que julga necessários e que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo, apresentação de documentos, preparação de propostas e execução do objeto da presente licitação, bem como declara que até a presente data não tem qualquer impedimento legal para licitar e contratar com o SENAC/AM, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Nome e Assinatura do Responsável Legal pela Empresa

INSTRUÇÃO:

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa proponente e assinado por seu responsável legal.