

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0015-PG

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado do Amapá, Pessoa Jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, com sede na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá – AP, CEP 68.902-030, por intermédio de sua Comissão Permanente de Licitações, constituída pela Portaria nº 0115/2024, datada de 15 de fevereiro de 2024, torna público, para ciência dos interessados, que, por mediação de seu pregoeiro, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, formato **ELETRÔNICO**, para **REGISTRO DE PREÇO**.

A presente Licitação, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, será integralmente conduzida pelo pregoeiro e regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc/DR/AP, instituído pela Resolução Sesc nº 1.570/2023, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio.

As instruções estabelecidas neste Edital de Licitação determinam os procedimentos que orientarão o presente processo licitatório até a assinatura do respectivo contrato ou documento equivalente. Alegações de desconhecimento destas instruções, bem como das disposições legais acima especificadas, não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer erros ou divergências encontradas em seus documentos de **HABILITAÇÃO** e/ ou **PROPOSTA(S) DE PREÇO(S)**, ressaltando-se que o processo decorrente não é regido pela Lei nº 14.133/2021 (Licitações e Contratos da Administração Pública) ou outra norma similar, exceto pelas aqui referenciadas.

A documentação necessária à **HABILITAÇÃO** e as **PROPOSTAS DE PREÇOS** deverão atender a todas as exigências contidas no Edital. Qualquer descumprimento por parte do proponente implicará na sua inabilitação ou desclassificação.

O edital estará disponível, gratuitamente, nos seguintes endereços eletrônicos:

- a) www.licitacoes-e.com.br.
- b) www.sescamapa.com.br.

1. DA ABERTURA

- 1.1. **Recebimento das Propostas:** Das 08h do dia 10/05/2024 até às 08h59 do dia 22/05/2024.
- 1.2. **Abertura das Propostas:** Às 09 horas do dia 22/05/2024.
- 1.3. **Início da Sessão Pública de Disputa de Preços:** Às 15 horas do dia 22/05/2024.
- 1.4. **Local da Disputa:** sítio eletrônico www.licitacoes-e.com.br.
- 1.5. **Código Licitações-e:** 1045293.
- 1.6. **Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação do certame.**

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto deste Pregão é selecionar a proposta mais vantajosa para o Sesc/DR/AP, segundo os critérios estabelecidos neste instrumento convocatório e seus anexos, para o **REGISTRO DE PREÇO para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES PRODUTORAS DE ALIMENTOS E LANCHES DO SESC – DR/AP**.
- 2.2. O Sesc/DR/AP não está obrigado a adquirir o objeto desta licitação, podendo até realizar contratações com terceiros, se for mais vantajoso a entidade esse procedimento.

- 2.3. As especificações técnicas referentes ao objeto constam no ANEXO I (Termo de Referência) deste edital.
- 2.4. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no portal eletrônico - www.licitacoes-e.com.br - e as especificações técnicas constantes deste edital, prevalecerão estas.
- 2.5. Mesmo em caso de expressa contradição entre as especificações acima citadas, não se alegará indução ao erro, devendo a licitante se atentar unicamente às descrições do objeto contidas neste edital.
- 2.6. Este edital de licitação estará disponível nos sítios do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br - e no www.licitacoes-e.com.br.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 3.1. As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta 4.4.90.52 – Uso de Equipamentos e Material permanente do Consumo dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. PODERÃO PARTICIPAR DA LICITAÇÃO:

- 4.1.1. Quaisquer Pessoas Jurídicas de Direito Privado, observada a necessária qualificação, qual seja, a pertinência da atividade mercantil com o objeto desta licitação.

4.2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DA LICITAÇÃO:

- 4.2.1. Pessoa Jurídica que esteja sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), dissolução ou liquidação.

- 4.2.2. Estejam impedidas de licitar ou de contratar com o Sistema Sesc/Senac.

- 4.2.3. Estejam reunidas em consórcio.

- 4.3. Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da licitante o sócio ou dirigente, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social para representá-la, ativa e passivamente, em juízo ou fora dele, ou ainda, o procurador devidamente credenciado.

- 4.3.1. Entende-se como procurador credenciado aquele com poderes outorgados através de procuração para representar a licitante em processo licitatório, ou ainda, aquele credenciado através da Carta de Credenciamento **ANEXO II** deste edital.

5. CREDECIMENTO

- 5.1. Somente poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** as licitantes devidamente credenciadas junto ao provedor do sistema “Licitações-e” na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br.

- 5.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais a serem fornecidas pelo provedor do sistema quando do credenciamento.

- 5.3. Os interessados deverão obter maiores informações, principalmente sobre a apresentação de documentação e credenciamento de representantes, junto a quaisquer agências do Banco do Brasil S/A ou pelo telefone 4004-0001 para Capitais e Regiões Metropolitanas e 0800 729 0001 demais localidades (Central de Atendimento).

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

- 5.5. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

6. DA CONEXÃO COM O SISTEMA

- 6.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de conexão da licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha privativa (emitida nos termos do subitem 5.2. deste Edital) e subsequente

encaminhamento da **Proposta de Preços, exclusivamente** por meio do referido sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos neste Edital;

- 6.2. A empresa Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances;
- 6.3. Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 6.4. No caso de desconexão com o(a) pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;
- 6.4.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do **Pregão Eletrônico** será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) pregoeiro(a) às licitantes, mediante mensagem eletrônica postada no portal eletrônico "licitacoes-e" e no site do Sesc/DR/AP, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

7. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 7.1.1. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última Alteração Contratual, ou a última Alteração Contratual Consolidada, se houver, devidamente registrados em se tratando de Sociedade Empresarial e, no caso de Sociedade Civil ou por Ações, os documentos comprobatórios do mandato de diretoria em exercício ou da eleição de seus administradores.
- 7.1.2. Documentos comprobatórios do **Representante Legal da Licitante**, a fim de comprovar que as assinaturas dos documentos de habilitação são de pessoa com poderes para tal, sabendo que o CPF poderá ser comprovado caso o número de registro conste na Cédula de Identidade.
 - 7.1.2.1. Cópia da cédula de identidade e CPF.
 - 7.1.2.2. Carta de Credenciamento (**ANEXO II**) ou **Procuração**, com firma reconhecida, acompanhada dos documentos citados no item 7.1.1, caso a licitante se faça representar por procurador ou credenciado.
- 7.1.3. A ausência do credenciamento do representante legal, a não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento, não inabilitará a licitante, mas impedirá o portador da proposta quando for o caso, de se manifestar durante as reuniões.
- 7.1.4. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc/DR/AP, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

7.2. HABILITAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 7.2.1. Provas de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);
- 7.2.2. Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuinte Estadual**, relativo a domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.2.3. Prova de regularidade para com:
 - 7.2.3.1. **Fazenda Federal**: Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva, com Efeitos Negativos, relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil. Podendo ser considerado também o novo modelo da certidão expedida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, a qual inclui as contribuições sociais, conforme portaria conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.
 - 7.2.3.2. **Fazenda Estadual – ICMS**: - Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva, com efeitos negativos, emitida pela Secretaria de Fazenda Estadual, da sede da empresa licitante.
 - 7.2.3.3. **Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, emitida pela Caixa Econômica Federal.

7.2.3.4. A empresa licitante deverá apresentar **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT**, conforme ordenado pela lei nº 12.440, de 07.07.2011. Esta certidão poderá ser impressa gratuitamente através do site www.tst.jus.br/certidao;

7.2.4. Caso as certidões expedidas pelas fazendas federais e estadual sejam positivas, o Sesc/DR/AP se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito negativo, nos termos do art. 206 do código tributário nacional, passado pelo seu emitente.

7.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.3.1. Comprovar, através de, no mínimo 01 (um), **Atestado de Capacitação Técnica**, ter a empresa executado com qualidade o objeto deste edital. Esse documento deverá ser emitido, em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, estando as informações ali contidas sujeitas a verificação de veracidade por parte do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio;

7.3.2. **Declaração de Que Não Emprega Menor de Idade (Anexo V)**, em papel timbrado da empresa vencedora, assinada pelo seu representante legal, em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil 1988, que dispõe sobre a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz;

7.3.3. **Declaração de Pleno Conhecimento do Edital e seus Anexos (Anexo IV)** e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, em papel timbrado da empresa Licitante e assinado pelo representante legal.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

7.4.1. **Certidão Negativa de Falência e Concordata** (conforme a Lei nº 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da Pessoa Jurídica, no prazo máximo de 90 (noventa) dias a contar de sua expedição, ou em data válida indicada na própria certidão.

7.5. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

7.5.1. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou entrelinhas, podendo ser apresentados na ordem em que estão descritos acima, evitando-se folhas soltas e sem identificação;

7.5.2. Os documentos poderão ser entregues em original, em cópia autenticada por Cartório ou publicação em órgão da imprensa oficial ou cópia simples acompanhada do respectivo original para conferência pela Comissão Permanente de Licitação;

7.5.3. No caso de a Licitante possuir filiais, as documentações apresentadas deverão referir-se apenas a uma das filiais ou apenas à matriz, salvo disposição em contrário, sendo que a contratação será realizada com a pessoa jurídica que apresentou a documentação;

7.5.4. Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;

7.5.5. A Comissão Permanente de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário;

7.5.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que se enquadrem como tal e desejarem obter os benefícios da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão comprovar essa condição mediante Certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º da Instrução Normativa n.º 103, de 30.04.2007;

7.5.7. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, atendendo o que determina os art. 42 e 43 da Lei Complementar 123/06;

7.5.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual e sucessivos períodos, a critério da comissão, para a regularização da documentação, conforme redação alterada do §1º do Art.43 da LC 147/2014;

- 7.5.9. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem supracitado implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do Serviço Social do Comércio – Sesc, Resolução Sesc nº 1570/2023, sendo facultado à instituição convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;
- 7.5.10. A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação implicará na automática inabilitação do licitante;
- 7.5.11. Os documentos que forem emitidos pela Internet estarão sujeitos à conferência na página eletrônica do órgão emissor. A CPL conferirá a sua autenticidade durante a sessão;
- 7.5.12. Os documentos relacionados nos itens 7.1, 7.2, 7.3 e 7.4 deverão estar devidamente atualizados e dentro dos respectivos prazos de validade. O disposto neste dispositivo não se aplicará ao item 7.3.1.;
- 7.5.13. Todos os documentos de habilitação poderão ser autenticados pela Comissão Permanente de Licitação, com a apresentação dos originais. Os documentos retirados através da internet não necessitarão de autenticação, desde que no mesmo possa ser identificado o órgão emissor e a data de emissão;
- 7.5.14. Serão habilitadas as licitantes que apresentarem todos os documentos em conformidade com as exigências deste Edital dentro do prazo previsto.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 8.1. A **Proposta de Preço Inicial** deverá ser enviada, **exclusivamente**, por meio do sistema eletrônico, observando-se os prazos e condições estabelecidas neste edital.
- 8.2. A **Proposta de Preço Inicial** inserida no sistema eletrônico, durante o período definido neste edital como “**Recebimento (ACOLHIMENTO) das Propostas**”, deverá atender aos quantitativos e especificações técnicas, conforme Termo de Referência (**Anexo I**).
- 8.3. A apresentação de proposta eletrônica presumir-se-á o cumprimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, devendo constar no sistema:
 - 8.3.1. **VALOR TOTAL DO ITEM.**
 - 8.3.2. **DESCRIÇÃO DO ITEM.**
- 8.4. Os dados acima deverão ser inseridos em campo próprio da proposta eletrônica. Caso não sejam inseridos, a **proposta poderá ser desclassificada**.
- 8.5. **É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE.** Caso anexe a proposta, esta não poderá conter a identificação da licitante, como: nome da empresa, CNPJ, assinatura, logomarca etc., bem como nos documentos apensos à mesma; ou qualquer outra informação que infrinja o anonimato da proponente.
 - 8.5.1. **Havendo a identificação, a licitante será imediatamente desclassificada.**
- 8.6. Os documentos de habilitação serão solicitados posteriormente à empresa arrematante, após o encerramento da fase de lances.
- 8.7. O valor proposto englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato ou documento equivalente, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, fretes, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao fornecimento.
- 8.8. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.
- 8.9. Não serão aceitas propostas distintas provenientes da mesma empresa.
- 8.10. A Comissão de Permanente de Licitações analisará as **PROPOSTAS DE PREÇOS** encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiveram em consonância com o estabelecido pelo presente edital e seus anexos, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.
- 8.11. A Comissão Permanente de Licitações poderá desclassificar, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do edital ou forem manifestamente inexequíveis.
- 8.12. Serão, ainda, desclassificadas as propostas que sejam omissas, vagas ou que apresentem irregularidades capazes de dificultar o julgamento.

- 8.13. Da decisão de desclassificar as propostas de preços somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão Permanente de Licitações, a ser enviado, exclusivamente, por meio eletrônico, para o endereço cpl@sescamapa.com.br, acompanhado de justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar do momento em que vier a ser disponibilizado no sistema eletrônico.
- 8.14. A Comissão Permanente de Licitações decidirá o pedido de reconsideração no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo o pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.
- 8.15. Da decisão da comissão Permanente de Licitações relativa ao pedido de reconsideração **não caberá recurso**.

9. DA ABERTURA DA PROPOSTA DE PREÇOS, DOS LANCES E DA NEGOCIAÇÃO

- 9.1. Até o horário previsto neste edital, os interessados poderão inserir ou substituir suas propostas iniciais dentro do sistema.
- 9.2. Finalizado o período de recebimento das propostas, iniciar-se-á a fase de “**Abertura das Propostas**”, de acordo com o horário previsto no sistema, momento no qual a Comissão de Licitação avaliará a aceitabilidade de cada uma das propostas enviadas, desclassificando aquelas que estejam em desconformidade com as exigências deste edital.
- 9.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pela Comissão Permanente de Licitação.
- 9.4. Ordenada as propostas, dar-se-á início, no horário e local designados neste edital, à Sessão Pública de Disputa de Lances, da qual somente poderão participar as licitantes que tiveram suas propostas de preços classificadas na fase anterior.
- 9.5. Todas as propostas classificadas serão consideradas como lances na fase da disputa e ordenadas de forma crescente.
 - 9.5.1. Será considerada como primeiro lance a proposta classificada de **MENOR VALOR POR ITEM**.
 - 9.5.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e não havendo lances, prevalecerá como de menor valor a proposta que tiver sido primeiramente registrada no sistema.
- 9.6. Em relação a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, encerrada a etapa de lances, o sistema procederá à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
 - 9.6.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 9.6.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 9.6.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 9.7. Na fase da Sessão Pública de Disputa de Preços, os representantes dos fornecedores 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.
- 9.8. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema eletrônico.
- 9.9. Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.
- 9.10. **Os lances ofertados serão no VALOR TOTAL DO ITEM, sendo consideradas somente 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as demais.**
- 9.11. Durante o transcurso da “Sessão Pública de Disputa de Preços”, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais licitantes.

- 9.12. O pregoeiro está autorizado, no momento da sessão de lances, a fixar diferença mínima entre lances, sempre respeitando o princípio da razoabilidade.
- 9.13. O tempo normal da etapa de lances da “Sessão Pública de Disputa de Preços” será encerrado, por decisão do pregoeiro, que informará do término com no mínimo 03 (três) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.
- 9.14. Encerrado o tempo normal, terá início ao tempo extra (randômico), que é gerado pelo sistema de forma aleatória, podendo variar de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos.
- 9.14.1. O tempo extra (randômico) é desconhecido tanto pelos licitantes como pelo pregoeiro.
- 9.14.2. Face à imprevisão do tempo extra (randômico), os licitantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando-se, assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.
- 9.15. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com o edital ou oferta inexecutável, o mesmo poderá ser cancelado pelo pregoeiro através do sistema.
- 9.16. No caso de não haver lances na “Sessão Pública de Disputa de Preços”, serão considerados válidos os valores obtidos na fase de “Abertura das Propostas” entre as propostas classificadas.
- 9.17. Quando houver uma única proposta válida, caberá à Comissão Permanente de Licitação verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- 9.18. O sistema informará a proposta de menor preço por (lote/item) imediatamente após o encerramento da etapa de lances.
- 9.19. É vedada a desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente às sanções previstas neste edital, exceto se a justificativa apresentada durante a etapa de formulação dos lances for aceita pela Comissão Permanente de Licitação.
- 9.20. O sistema eletrônico gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “Sessão Pública de Disputa de Preços” do Pregão Eletrônico.
- 9.21. **Negociação:**
- 9.21.1. O pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento.
- 9.21.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 9.21.3. **A contraproposta deve ser respondida no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, podendo este prazo ser prorrogado, a critério do pregoeiro e mediante solicitação encaminhada no chat. Caso a contraproposta não seja respondida no prazo, a proposta poderá ser recusada.**
- 9.21.4. Não sendo compatível o preço e havendo recusa de contraproposta, o pregoeiro recusará a proposta e direcionará a contraproposta à licitante imediatamente classificada, assim sucessivamente, até a obtenção do preço julgado aceitável.
- 9.21.5. A contraproposta será baseada no valor estimado para aquisição.
- 9.21.6. O Sesc/DR/AP poderá aceitar proposta com preços superiores ao preço estimado, desde que, mediante diligência, verifique-se que as especificações do objeto proposto atendem às características mínimas do objeto licitado, não sendo excessivas e desnecessárias, bem como, seja o preço compatível com o mercado.

10. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO AJUSTADA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 10.1. Encerrada a fase de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, quando solicitada pelo pregoeiro, deverá anexar, ao portal licitacoes-e (www.licitacoes-e.com.br), toda a documentação referente a **Habilitação e Proposta de Preço Ajustada ao Último Lance**, conforme **ANEXO III**, em **até 02 (duas) horas úteis**.
- 10.1.1. Não sendo possível o envio na forma estabelecido anteriormente, a licitante poderá encaminhar a documentação exigida para o e-mail: cpl@sescamapa.com.br, devendo justificar no portal licitacoes-e as dificuldades encontradas.

- 10.2. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado mediante solicitação ao pregoeiro, desde que solicitada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo pregoeiro.
- 10.3. **A Proposta de Preço Ajustada e seus Anexos**, bem como os **documentos de Habilitação**, quando aplicado a estes, e sempre que possível, **deverão ser assinados digitalmente**, desde que a veracidade da assinatura possa ser verificada.
- 10.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema e/ou e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 10.4.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais ou cópias autenticadas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 10.4.1.1. Caso solicitado, o documento deverá ser encaminhado à Comissão de Licitações do Sesc/DR/AP, situada na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP, CEP: 68.902-030.
- 10.5. A não apresentação da Proposta de Preços Ajustada e/ou a documentação de Habilitação exigidos, por parte da empresa classificada em primeiro lugar, dentro dos prazos e formas estabelecidos neste edital, acarretará em sua desclassificação e/ou inabilitação, sendo convocados, por ordem de classificação, os demais participantes do processo licitatório.
- 10.6. A arrematante, caso solicitada, deverá incluir, juntamente a sua Proposta de Preços Ajustada, informações adicionais, catálogos e quaisquer outros elementos elucidativos, pertinentes aos serviços/produtos ofertados.
- 10.7. Deverá constar na proposta os dados para depósito em conta, obrigatoriamente, em nome da empresa (nome do banco, nome e número da agência e número da conta corrente), e seu e-mail comercial, para o qual serão enviados comunicados e/ou outras informações pertinentes ao processo.

11. DA PROPOSTA AJUSTADA, DO JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE

- 11.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 11.2. A licitante vencedora deverá ater-se aos quantitativos e especificações técnicas para o item escolhido, em conformidade com Termo de Referência (Anexo I).
- 11.3. A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública de Lances. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 (sessenta) dias.
- 11.4. O frete deverá estar incluso no preço do produto, considerando-se o frete CIF/AP.
- 11.5. A Proposta Comercial Ajustada deverá indicar a marca e/o modelo do produto, bem como as especificações exatas do produto ofertado e não uma reprodução do texto do edital.
- 11.6. Recebido a proposta ajustada, o pregoeiro analisará a melhor proposta classificada quanto a compatibilidade do preço ofertado com o praticado no mercado, bem como o cumprimento das especificações do objeto.
- 11.7. 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 licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 11.8. Caso a proposta de preço seja considerada inexequível, com base na realidade do mercado, o pregoeiro poderá diligenciar, convocando a licitante para que demonstre a exequibilidade do seu preço, sob pena de desclassificação.
- 11.8.1. A licitante poderá valer-se de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.
- 11.9. A Comissão poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Sesc/DR/AP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 11.10. É facultado à Comissão Permanente de Licitação promover diligências para sanar falhas formais da proposta e/ou documentos.

- 11.11. O Sesc/DR/AP poderá determinar à licitante vencedora, mediante diligência, que promova ajustes na proposta, se possível, para que reflita corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração do preço unitário e total propostos na fase de lances e/ou negociado.
- 11.12. Não sendo a Proposta Comercial Ajustada aceita ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, a Comissão de Licitação examinará a proposta comercial subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
- 11.13. Havendo discrepância entre os preços unitários e totais da proposta ajustada prevalecerá o valor unitário arrematado; havendo discordância entre o valor da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá aquele que se equivaler ao valor arrematado.
- 11.14. A Comissão Permanente de Licitação desclassificará a licitante que apresentar proposta que:
- 11.14.1. Não estiver em conformidade com as exigências deste edital e seus anexos.
- 11.14.2. Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.
- 11.14.3. Seja omissa ou vaga, bem como a que apresentar irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.
- 11.14.4. Impuser condições, ressalvas, ofertas de vantagens em relação às condições estabelecidas neste edital e anexos, ou propostas das demais licitantes.
- 11.15. A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital e anexos.
- 11.16. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

12. DO ACRÉSCIMO

- 12.1. No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser acrescido até o limite de 50% (cinquenta por cento), com fundamento do Art. 38 da Resolução Sesc 1.570/2023, que passou a vigorar no dia 02 de janeiro de 2024.
- 12.1.1. A contratada poderá aceitar o acréscimo ou complemento, nas mesmas condições licitadas, que se fizerem necessários.

13. DA IMPUGNAÇÃO E DOS ESCLARECIMENTOS

- 13.1. No que tange a **impugnação** do presente instrumento, o prazo será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, tendo como horário limite até às 23h59min do último dia do prazo (horário oficial de Brasília/DF), qualquer pessoa física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, mediante petição a ser enviada **exclusivamente** por meio eletrônico, via internet, para o seguinte endereço: cpl@sescamapa.com.br.
- 13.2. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame.
- 13.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao presente instrumento convocatório, deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a) no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, anteriores a data informada para abertura da sessão pública, tendo como horário limite até às 23h59min do último dia do prazo (horário oficial de Brasília/DF), exclusivamente por meio eletrônico, no endereço cpl@sescamapa.com.br, contendo o número da licitação e as questões a serem esclarecidas, não constituindo, necessariamente, motivos para que se altere a data e horário do pregão.
- 13.4. O tempo de publicação das respostas às impugnações e aos esclarecimentos ficará a critério da CPL e serão disponibilizadas para conhecimento das licitantes e da sociedade em geral no portal www.licitacoes-e.com.br e no sítio do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br.

14. DOS RECURSOS

- 14.1. Encerrada a etapa de lances, as Licitantes deverão consultar regularmente o sistema para verificar quem foi(ram) declarado(s) o(s) vencedor(es) e se estará liberada a opção para interposição de recursos.

- 14.1.1. O prazo para a licitante manifestar sua intenção de interpor recurso, exclusivamente no campo próprio do portal eletrônico (www.licitacoes-e.com.br), será de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data e hora da declaração do vencedor licitante.
- 14.2. Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer, registrando a síntese de suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo, intimados para apresentarem suas contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 14.2.1. Após a manifestação, através do sistema eletrônico, de interpor recurso, a licitante deverá encaminhar as suas razões por meio eletrônico, via Internet, para o endereço cpl@sescamapa.com.br, em nome da Comissão Permanente de Licitação, no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis posteriores ao fim do prazo da intenção de manifestar recurso.
- 14.2.2. Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora dos prazos previstos acima.
- 14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos acima, importará na decadência desse direito, ficando a Comissão Permanente de Licitação autorizada a adjudicar o(s) objeto(s) ao(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es).
- 14.3.1. Para efeito do disposto no parágrafo anterior, manifestação imediata é aquela efetuada via eletrônica – Internet, no período máximo de 24 (vinte e quatro) horas depois de declarado(s) o(s) vencedor(es); e manifestação motivada é a descrição sucinta e clara do fato que motivou a licitante a recorrer.
- 14.4. Observado o disposto no subitem 14.2, os autos do Processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Setor de Licitações e Contratos do Sesc/DR/AP, situado na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beiril, Macapá-AP.
- 14.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. Aqueles vícios ou omissões consideradas irrelevantes, facilmente sanáveis ou desprezíveis poderão ser sanados, a critério da comissão, se demonstrada a vantajosidade da proposta.
- 14.6. O recurso contra a decisão da Comissão Permanente de Licitação terá efeito suspensivo.
- 14.7. Havendo recurso, a Comissão Permanente de Licitação, apreciará os mesmos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento, e caso não reconsidere sua posição, caberá à Autoridade Competente a decisão em grau final.
- 14.8. As respostas aos recursos recebidos, com relação ao presente PREGÃO ELETRÔNICO, serão disponibilizadas para consulta de todos os interessados no portal eletrônico - www.licitacoes-e.com.br e no sítio do Sesc/DR/AP - www.sescamapa.com.br.

15. DA ADJUDICAÇÃO

- 15.1. Após homologação e adjudicação do processo pela Administração Regional do Sesc/DR/AP, a empresa vencedora será convidada a retirar a Ordem de Compra - OC e/ou Assinar Contrato pelo seu preço proposto, irrevogável, assinado pelo Sesc/DR/AP, observadas as condições estipuladas neste edital e seus anexos.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 16.1. O licitante vencedor firmará com o Sesc/DR/AP **Ata de Registro de Preço** ou documento equivalente, definido como Ordem de Compra - OC, pelo qual se obrigará a fornecer o objeto desta licitação, nas condições constantes do presente edital, anexos, e na **Proposta de Preço**, da empresa que registrar preço.
- 16.2. O prazo para que a licitante vencedora assine a Ata de Registro de Preço ou Instrumento Equivalente será de até 10 (dez) dias ininterruptos, contados da solicitação de assinatura realizada pelo Setor de Contratos do Sesc/DR/AP.

- 16.3.** O prazo para assinatura do Termo poderá ser prorrogado mediante solicitação do arrematante, dentro do prazo inicial, e aceito pela Autoridade Competente, sob pena de decair o direito à contratação.
- 16.4.** A contratada fica obrigada a manter, durante todo o tempo de vigência do registro de preço, todas as condições de participação e habilitação exigidas na presente licitação, em especial, aquelas relativas à sua regularidade fiscal.
- 16.5.** No caso da licitante vencedora, após convocado, não comparecer para assinar o Termo de Registro de Preço ou se recusar a fazê-lo, sem prejuízo das cominações previstas neste edital e seus anexos, poderão ser convocados as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para assinatura em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 16.6. O prazo de vigência da Ata de Registro será de até 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.**
- 16.6.1.** A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item anterior, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.
- 16.6.2.** Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no instrumento convocatório.
- 16.7. ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA**
- 16.7.1.** O cadastro de reserva tem por finalidade a contratação dos demais licitantes, quando da impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
- 16.7.2.** Será realizado o cadastro de reserva das licitantes que concordarem em fornecer o objeto desta licitação pelo preço proposto pelo primeiro colocado.
- 16.7.3.** Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de mensagem inserida no respectivo item/lote no portal "licitacoes-e" até 24 (vinte e quatro) horas após a convocação.
- 16.7.4.** Ao manifestar o interesse no cadastro de reservas e, via de consequência ser convocado para fornecer os bens/ prestar os serviços que integram o objeto da Ata do Registro de Preços ficará vinculado às obrigações e deveres para o fornecimento.
- 16.7.5.** O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.
- 16.7.6.** Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.
- 16.7.7.** A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não for recebido.
- 16.7.8.** Se houver mais de um licitante que aceite fornecer o objeto nas mesmas condições do vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 16.7.9.** A convocação dos licitantes respeitará a ordem de classificação constante na Ata de Registro de Preços, e ocorrerá, sucessivamente, no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
- 16.7.10.** A habilitação dos fornecedores que compõem o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.
- 16.8. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
- 16.8.1.** O presente Registro de Preço realizado pelo Sesc/DR/AP poderá ser objeto de adesão por outro Departamentos Regional do Sesc, em quaisquer das unidades da federação, bem como por todo serviço social autônomo.
- 16.8.1.1.** A adesão a este Registro de Preço deverá obedecer aos termos deste edital, bem como os da Resolução nº 1.570/2023 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc) e suas alterações.
- 16.8.2.** O aderente não poderá ultrapassar, em aquisições, a 100% dos quantitativos previstos no neste instrumento convocatório.
- 16.8.3.** Caberá ao aderente informar ao gerenciador o seu interesse em aderir ao presente Registro de Preço.
- 16.8.4.** O gerenciador indicará ao aderente o quantitativo de bem/serviço previsto neste instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 16.8.5.** O pedido de adesão ao gerenciador e a contratação da aquisição pelo aderente com o fornecedor deverá ser realizado durante a vigência do registro de preço.

- 16.8.6.** O fornecimento ao aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o gerenciador e com os aderentes anteriores.
- 16.8.7.** Caberá à entidade não participante, que adira ao Registro de Preço, os atos relativos à cobrança do cumprimento, pelo fornecedor, das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais em relação as suas próprias contratações.
- 16.8.8.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o aderente.

17. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO

- 17.1. O prazo de vigência da Ata de Registro será de até 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura.**
- 17.1.1.** A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado no item anterior, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação.
- 17.1.2.** Prorrogada a Ata de Registro de Preço, ficam restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no instrumento convocatório.

18. DAS PENALIDADES

- 18.1.** Quando participar da licitação, o proponente estará sujeito às penalidades pelos atos de seu preposto ou representante, inclusive depois de assinado o Termo de Registro de Preço por: conduta inapropriada, recusa da proposta, falha, irregularidade, não cumprimento de prazo, outros casos a critério do Sesc que venham a frustrar ou inviabilizar o objeto da presente licitação;
- 18.2.** A recusa injustificada da licitante em assinar a Ata ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, podendo acarretar às licitantes as seguintes penalidades:
 - 18.2.1.** Perda do direito a contratação;
 - 18.2.2.** Suspensão do direito de licitar ou contratar com a contratante pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 18.3.** O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas, dará ao contratante o direito de penalizar com:
 - 18.3.1.** Advertência;
 - 18.3.2.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
 - 18.3.3.** Multa moratória de 0,2 (dois) décimos por dia de atraso no cumprimento da obrigação;
 - 18.3.4.** Baixa no Termo de Registro de Preço;
- 18.4.** A licitante deixará de ter o seu preço registrado quando:
 - 18.4.1.** Descumprir as condições assumidas no instrumento por ela assinado;
 - 18.4.2.** Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado no mercado;
 - 18.4.3.** Quando justificadamente, não for mais do interesse do Sesc;
- 18.5.** As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade;
- 18.6.** Diante da inexecução total ou parcial do objeto deste instrumento contratual, decorrente de dolo ou culpa da CONTRATADA, fica garantido a CONTRANTE o direito à rescisão unilateral do contrato sem direito a indenização de qualquer natureza à parte que deu ensejo a inexecução;
- 18.7.** Fica estabelecido que a rescisão se dê, imediata e independentemente de qualquer aviso, extrajudicial ou interpelação judicial, no seguinte caso:
 - 18.7.1.** Falência ou dissolução da contratada;
- 18.8.** Verificada a recusa em assinar o Termo de Registro de Preço, a contratante poderá convocar as Licitantes remanescentes, obedecendo à ordenação final.

19. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

- 19.1.** Os itens objeto deste certame deverão ser entregues pela licitante vencedora, nos seguintes endereços: **Sesc Araxá** – DR/AP com sede na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, Bairro Beírol, Macapá-AP e **Sesc Centro** – DR/AP com sede na Rua Tiradentes, nº 998, Bairro Centro, Macapá-AP, nos seguintes horários: segunda-feira a sexta-feira das 08h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00, **no prazo máximo de 30 (trinta) dias**, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra - OC, expedida pela Coordenadoria de Materiais e Patrimônio - CMPT do Sesc/DR/AP;
- 19.2.** O prazo para entrega poderá ser prorrogado, desde que fato superveniente impossibilite o seu cumprimento, devendo constar da justificativa a comprovação do fato e a nova data prevista para entrega, decidindo o Sesc/DR/AP pela sua razoabilidade e proporcionalidade;
- 19.2.1.** Os itens objeto deste certame serão recebidos, da seguinte forma:
- 19.2.2. Provisoriamente**, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** contados da data de recebimento pelo Sesc para verificação da conformidade do material com a especificação exigida e da quantidade solicitada por meio da Ordem de Compra, juntamente com a nota fiscal.
- 19.2.2.1.** Os problemas detectados durante o recebimento provisório, deverão ser resolvidos em prazo máximo de 10(dez) dias pela licitante vencedora;
- 19.2.3. Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação, no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório para verificação da qualidade dos produtos e consequente aceitação.
- 19.3.** O fornecedor deverá entregar o produto rigorosamente dentro do prazo estipulado e de acordo com as especificações constantes neste edital e termo de referência;
- 19.4.** A contratada garantirá a qualidade de cada item fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, montagem ou outra situação que não possa ser imputada ao Sesc/DR/AP;
- 19.5.** O veículo de transporte deve conter um compartimento de carga seco e em boas condições para organização e empilhamento dos equipamentos e acessórios, a fim de garantir a qualidade e integridade dos produtos;
- 19.6.** O Sesc/DR/AP se reserva o direito de rejeitar, de imediato, os itens que apresentarem as seguintes características, sem quaisquer ônus ao Sesc/DR/AP:
- 19.6.1.** Produtos em desconformidades com a Ordem de Compra (OC);
- 19.7.** Todos os produtos deverão estar acompanhados da Nota Fiscal, a qual discriminará os itens e suas especificações, em conformidade com a OC – Ordem de Compra;
- 19.8.** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

20. DA GARANTIA

- 20.1.** O tempo de garantia será considerado de acordo com o especificado em cada item no Termo de Referência, ANEXO I, deste edital, contra defeitos de fabricação.

21. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 21.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/DR/AP:**
- 21.1.1.** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;
- 21.1.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 21.1.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

- 21.1.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 21.1.5. Efetuar o pagamento pelo fornecimento realizado, após devidamente atestada a nota fiscal/fatura, de acordo com as condições e preços pactuados, em até 15 dias úteis;
- 21.1.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas;
- 21.1.7. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.
- 21.2. **OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA:**
- 21.2.1. Fornecer o pessoal necessário para realizar a entrega dos produtos, os quais não terão, em hipótese nenhuma, vínculo empregatício com a Sesc/DR/AP;
- 21.2.2. A Licitante vencedora se obriga a fornecer os produtos deste termo ao Sesc/DR/AP, a partir da Ordem de Compra – OC, emitida pela Coordenadoria de Material e Patrimônio;
- 21.2.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 21.2.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14, 17 e 18 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 21.2.5. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste termo, inclusive locomoção, seguro de acidentes, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 21.2.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 21.2.7. Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolada no Setor de Protocolo do Sesc/DR/AP, dirigida ao fiscal do contrato, no prazo de 24h (vinte e quatro) horas anterior à data prevista para a execução da obrigação;
- 21.2.8. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhista em vigor, especialmente no que se refere ao pessoal;
- 21.2.9. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir;
- 21.2.10. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação, apresentando os documentos com validade em dia que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do contrato, quais sejam:
 - 21.2.10.1. Certidão Conjunta Relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
 - 21.2.10.2. Certidões de Regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital, conforme o tipo de prestação;
 - 21.2.10.3. Certidão de Regularidade do FGTS; e
 - 21.2.10.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 21.2.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação;
- 21.2.12. Entregar os itens no **prazo de 30 (trinta) dias**, a contar do recebimento da Ordem de Compra (OC) emitido pelo Setor de Compras do Sesc/DR/AP e enviado ao e-mail indicado na proposta apresentada;
- 21.2.13. Fornecer produtos livres de quaisquer tipos de vício ou características que venham a prejudicar o desenvolvimento das atividades do Sesc/DR/AP;
- 21.2.14. Manter atualizados junto ao Setor de Contratos de Sesc/DR/AP seu endereço e telefone de contato;

- 21.2.15.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 21.2.16.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;
- 21.2.17.** Fornecer o objeto/produto com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes, decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excludentes os casos de força maior ou caso fortuito;
- 21.2.18.** Em caso de fornecimento de objeto/produto com defeitos de fabricação ou mesmo danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos à contratada, devendo a mesma substituí-los de imediato por outro, da mesma marca e especificações contidas neste termo, sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços;
- 21.2.19.** Garantir a boa qualidade dos produtos, objeto deste termo, os quais devem estar de acordo com as normas vigentes;
- 21.2.20.** Repor, às suas expensas, os itens nos quais forem constatadas irregularidades, imediatamente após notificação feita pelo Sesc/DR/AP e sem ônus para a CONTRATANTE.

22. PAGAMENTO

- 22.1.** O pagamento à licitante vencedora será efetuado em moeda corrente nacional, através de depósito ou transferência bancária, por sistema online ou cheque nominal a empresa (de acordo com as normas do Sesc/DR/AP), devendo se ser informado, obrigatoriamente, na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;
- 22.2.** As Notas fiscais deverão vir acompanhadas das certidões de regularidade fiscal exigidas no Termo de Referência;
- 22.3.** Ao proprietário da empresa mediante apresentação do contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ;
- 22.4.** Ou, procurador mediante apresentação da procuração, contrato social, documento de identificação com foto e carimbo da empresa com CNPJ.
- 22.5.** A contratante terá o prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal e após ter sido atestada e correspondente ao fornecimento no Sesc/DR/AP.
- 22.6.** Caso não haja expediente no Sesc/DR/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;
- 22.7.** As empresas que tiverem seu CNAE previsto no Protocolo ICMS nº 42, de 03 de julho de 2009, deverão emitir a nota fiscal conforme legislação vigente.
- 22.8.** O Sesc/DR/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que não estejam acompanhadas dos documentos que comprovem quitação de obrigações concernentes à certidão Negativa de Débitos do INSS, certificado de Regularidade do FGTS, Prova de Regularidade relativos a Tributos e Contribuições Federais, Certidão de débitos trabalhistas e ainda autorizações em cumprimento a legislação vigente. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento apontados pela fiscalização.
- 22.9.** O SESC/AP poderá suspender o pagamento após notificação ao CONTRATADO enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento apontado pela fiscalização. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária;
- 22.10.** A inobservância de quaisquer condições de pagamento não gera ao Sesc/AP o dever de pagar.

23. DA FISCALIZAÇÃO

- 23.1.** O acompanhamento e a fiscalização do Sesc/DR/AP sobre o cumprimento das obrigações contratuais serão exercidos pelo Setor de Nutrição – SENUT e Coordenadoria do Sesc Ler;

23.2. Durante a fiscalização, é garantido ao fiscal exigir a substituição de produtos que sejam considerados defeituosos, inadequados ou inaplicáveis.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 24.1. As Licitantes deverão examinar cuidadosamente os termos e condições da presente Licitação, para que tenham ciência de todos os detalhes que possam afetar de algum modo o fornecimento do objeto desta licitação;
- 24.2. As empresas licitantes assumem todos os custos de preparação de suas propostas e o Sesc/DR/AP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;
- 24.3. As empresas licitantes são responsáveis pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados na proposta;
- 24.4. Após a apresentação da PROPOSTA DE PREÇO escrita, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Sesc/DR/AP;
- 24.5. É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover **diligências** destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar no ato da Sessão Pública;
- 24.6. Simples omissões ou irregularidades irrelevantes, sanáveis ou desprezíveis, a exclusivo critério da Comissão Permanente de Licitação, e que não causem prejuízo ao Sesc/DR/AP e as Licitantes, poderão ser relevadas;
- 24.7. Na contagem dos prazos estabelecidos na presente Licitação excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento;
- 24.8. Os prazos estabelecidos nesta licitação só se iniciam e vencem nos dias em que houver expediente no Sesc/DR/AP;
- 24.9. A licitante homologada vencedora, depois de receber a Ordem de Compra (OC), deverá devolvê-la ao Sesc/DR/AP, assinada, em até 10 (dez) dias úteis de seu recebimento, do contrário, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se as penalidades previstas; podendo ser convidada a assiná-la as demais licitantes, na ordem de classificação geral, com igual prazo e condições propostas pela primeira homologada vencedora;
- 24.10. O Sesc/DR/AP reserva-se o direito de rejeitar a(s) proposta(s) que não atender(em) às especificações do presente edital, contratar a totalidade do objeto ora licitado ou somente parte dele, em função de conveniência administrativa, sem que deste ato caiba direito a qualquer espécie de recurso, indenização ou reclamação da(s) proponente(s), bem como cancelar a presente licitação de ofício ou por interposição de recursos de terceiros;
- 24.11. A empresa licitante poderá obter informações sobre o objeto da licitação e outros elementos de caráter legal ou interpretação necessária ao perfeito conhecimento desta licitação junto a Comissão Permanente de Licitação, de segunda à sexta feira, no horário das 8h às 12h e das 14h às 18h, através do fone (96) 3241- 4440, ramal 246, e-mail: cpl@sescamapa.com.br;
- 24.12. O Sesc/DR/AP não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos por ele em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Sesc/DR/AP quanto do emissor, bem como se exime de qualquer responsabilidade quanto aos esclarecimentos, avisos de alterações e inclusões no edital e seus anexos, uma vez que cabe aos licitantes o acompanhamento das alterações no Portal Eletrônico do Sesc www.sescamapa.com.br, no link Licitações;
- 24.13. A apresentação da proposta e habilitação indicará que o Proponente conhece e aceita todo o conteúdo deste edital, seus anexos e normativos;
- 24.14. Os casos não previstos neste edital serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação, com base na legislação vigente;
- 24.15. Este edital, seus anexos, Ordem de Compra (OC) e/ou Contrato e a proposta da empresa vencedora, formam entre si um único documento.

25. DOS ANEXOS

- 25.1.** O dossiê para esta Licitação constituir-se-á dos seguintes documentos:
- 25.1.1. ANEXO I** - Termo de Referência;
 - 25.1.2. ANEXO II** - Carta de Credenciamento;
 - 25.1.3. ANEXO III** - Modelo de proposta;
 - 25.1.4. ANEXO IV** - Declaração de conhecimento do edital e seus anexos;
 - 25.1.5. ANEXO V** - Declaração de que não emprega menor;
 - 25.1.6. ANEXO VI** - Declaração de dados bancários.
 - 25.1.7. ANEXO VII** - Minuta da Ata de Registro de Preço

Macapá-AP, 02 de maio de 2024.

Êmilie Cristine Alves Pereira
Diretora Regional
Sesc/DR/AP

Amanda Karina de Souza Pereira
Presidente da CPL
Sesc/DR/AP

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0015-PG

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DATA: 03/01/2024	TERMO DE REFERÊNCIA Nº 003/2024
Setor de Nutrição - SENUT	

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos e acessórios de cozinha industrial para atender as necessidades das unidades produtoras de alimentos e lanches do Sesc Amapá, segundo condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação de que trata este Termo de Referência, visa substituição e aquisição de novos equipamentos e acessórios de cozinha necessários para atender as unidades produtoras de lanches e refeições do Sesc/DR/AP, em atendimento aos projetos sociais, realizações, eventos e atendimento à nossa clientela preferencial. Esta aquisição contemplará as Unidades do Sesc Ler, a Escola Sesc, a Unidade Sesc Araxá, Sesc Centro e Sesc Santana.

3. FUNDAMENTAÇÃO

3.1. O presente termo será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema "S" a Resolução Sesc nº 1570/2023 e suas atualizações; Portaria "N" Sesc nº 090/2021.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência correrão dos recursos consignados nos Orçamentos do SESC Amapá e do apoio financeiro concedido pelo Departamento Nacional através dos Planos de Investimento referente a 2020 e 2023.

5. CAPACITAÇÃO TÉCNICA

5.1. Comprovar através de, no mínimo, 1 (um) Atestado de Capacitação Técnica, ter a empresa executado em qualidade o objeto deste Termo de Referência.

5.2. Este documento deverá ser emitido em papel timbrado pelo ente público ou privado que foi atendido, indicando CNPJ, razão social, endereço e número de contato a fim de propiciar ao Sesc/AP a possibilidade de confirmação da veracidade das informações.

5.3. Atestados que não cumprirem aos requisitos constantes na presente cláusula são passíveis de rejeição.

6. DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1.	<p>BALANÇA DE PRECISÃO TIPO DIGITAL, CAPACIDADE DE ATÉ 05 KG. COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO (LCD), FUNÇÃO DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO, INDICADOR DE BATERIA FRACA, SISTEMA TARA E FUNÇÃO PARA PESAR EM GRAMA OU ONÇA. BALANÇA DIGITAL INDICADA PARA MEDIÇÃO DA MASSA DE PEQUENOS OBJETOS. FUNCIONAMENTO A PILHAS AA, COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO. INCLUSO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	05 UNIDADES
2.	<p>BALANÇA DIGITAL CAPACIDADE 15 KG. BALANÇA ELETRÔNICA TIPO COMPUTADORA COM FUNÇÃO TARA, DISPLAY DIGITAL LCD, MATERIAL EM PLÁSTICO ABS; CAPACIDADE DE CARGA: ATÉ 15 KG; DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P): 23 X 40 X 40CM; PESO DO PRODUTO: 6,5 KG APROXIMADAMENTE; TIPO DE ENERGIA: BATERIA ELÉTRICA; VOLTAGEM: 220V; TIPO DE MONTAGEM: BANCADA COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; SAÍDA DE DADOS; POSSUI RS-232C PARA INTERLIGAÇÃO COM MICROTERMINAIS ECF-PDV, ECF-MR, SISTEMAS DE AUTOMAÇÃO E IMPRESSORA MATRICIAL. GARANTIA 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES
3.	<p>BANCADA DE APOIO EM AÇO INOX BANCADA DE APOIO EM AÇO INOX. TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 430, APOIOADO DIRETAMENTE NA ESTRURA SEM UTILIZAR MADEIRA; CAPACIDADE DE ATÉ 130 KG DE CARGA SOBRE A BANCADA; ESTRUTURA E PANELEIRO EM AÇO TUBULAR SAE 1020, COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; PÉS EMBORRACHADOS, ANTI-DERRAPANTES; MESA DESMONTÁVEL. DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 890mm x 1600mm x 900mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES
4.	<p>BANCADA REFRIGERADA DE ENCOSTO COM CUBA INOX. BANCADA PARA REFRIGERAÇÃO DE FRIOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS E ALIMENTOS DIVERSOS. TEMPERATURA DE +1° A +7°C. REFRIGERAÇÃO: AR FORÇADO COM SERPENTINA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL, COM INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL E DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS ARAMADAS E REGULÁVEIS. PORTAS CEGAS. RESISTÊNCIA NO QUADRO DE PORTAS. PÉS REGULÁVEIS.</p>	02 UNIDADE

	<p>INSTALAÇÃO DO MOTOR E CUBA, AMBOS DO LADO DIREITO (PRA QUEM ESTÁ DE FRENTE PARA AS PORTAS). REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO. REVESTIMENTO EXTERNO COM TAMPO EM AÇO INOX 304 ESCOVADO. GABINETE EM AÇO INOX. INCLUSO TAMPO COM CUBA DE APROXIMADAMENTE 400 X 340 X 130MM E TORNEIRA EM INOX. QUANTIDADE DE PORTAS: 2.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS: FRENTE(MM) 1909 X PROFUNDIDADE(MM) 700 ALTURA TOTAL(MM) 950/ TAMPO(MM) 850. CAPACIDADE BRUTA (LITROS) 484. PESO BRUTO(KG) 151,5. TENSÃO(V) 220. FREQUÊNCIA(HZ) 60. CONSUMO KWH/DIA(60HZ) 5,32. CLASSE 4. EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009. INCLUSO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	Fecomércio Senac
5.	<p>BANHO MARIA PARA XÍCARAS. EQUIPAMENTO FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL DESTINADO AO AQUECIMENTO DE XÍCARAS E BULES. ESPECIFICAÇÕES: DIMENSÕES APROXIMADAS- COMPRIMENTO(W): 40 CM/ LARGURA(D): 27 CM/ ALTURA(H): 23 CM. VOLTS(V): 220. WATTS(W): 900. CONSUMO(KWH): 0.9. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
6.	<p>BATEDEIRA DOMÉSTICA PLANETÁRIA. EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO; COM PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA; FABRICADA EM AÇO CARBONO SAE 1020 COM ACABAMENTO EM AÇO INOX, TERMICAMENTE CONFORMADA; MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127V E 220V; POSSUIR CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL; BATEDORES EM ALUMÍNIO (GARFO, RAQUETE E GLOBO) COM PELO MENOS 04 (QUATRO) VELOCIDADES; CAPACIDADE APROXIMADA DE 15 L; CONSUMO: 0,38 KWH; DIMENSÕES APROXIMADAS (MM): 335 DE LARGURA, 555 DE PROFUNDIDADE, 725 DE ALTURA; PESO LÍQUIDO: APROXIMADAMENTE 35 KG; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
7.	<p>BEBEDOURO PURIFICADOR INDUSTRIAL 4 TORNEIRAS INOX 200 LITROS. COM COMPRESSOR 04 TORNEIRAS ROSCA/COPO EM LATÃO CROMADO. APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA E AÇO INOX COM RALO SIFONADO: BARRA O MAU CHEIRO PROVENIENTE DO ESGOTO. CAPACIDADE DE 200 LITROS NO RESERVATÓRIO. CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO - MÉDIA DE 280 LITRO/HORA. REVESTIMENTO EXTERNO EM</p>	10 UNIDADES

	<p>CHAPA DE AÇO INOX. RESERVATÓRIO DE ÁGUA (TANQUE INTERNO) EM PP ATÓXICO (POLIPROPILENO). ISOLAÇÃO EM EPS1. GÁS ECOLÓGICO R 134A. UNIDADE CONDENSADORA. CONTROLE DA TEMPERATURA DA ÁGUA. DIMENSÕES: L 860MM X A1440MM X P 760MM. DADOS ELÉTRICOS: VOLTAGEM (V) AMPERAGEM (A) POTÊNCIA (W) 220 V 1,8 A 308 W. EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO, COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	
--	--	--

8.	<p>BUFFET EXPOSITOR DE ALIMENTOS - QUENTE MÓDULO AQUECIDO: BALCÃO TÉRMICO FABRICADO EM AÇO INOX LIGA 18.8 AISI 304 COM ACABAMENTO ESCOVADO NAS SUPERFÍCIES EXTERNAS, COM CAPACIDADE PARA 07 CUBAS NO PADRÃO GN 1/1; SISTEMA DE AQUECIMENTO POR BANHO-MARIA, CONTROLADO ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C ATÉ 120°C CONTENDO LÂMPADA PILOTO, COM REGISTRO PARA ENTRADA E ESCOAMENTO DE ÁGUA; RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO EM AÇO; PRATELEIRA SUPERIOR (PROTETOR DE SALIVA) DO BALCÃO EM VIDRO CURVO TEMPERADO INCOLOR DE APROX. 10 MM, FIXADOS EM TUBO INOX COM ACABAMENTO ESCOVADO SOB O TAMPO DO BALCÃO; CORRE BANDEJA NOS DOIS LADOS EM AÇO INOX LIGA 18.8 AISI 304; ESTRUTURA TIPO GABINETE, INCLUSO PORTAS COM ABERTURA TIPO RADIAL; BALCÃO EQUIPADO COM RODÍZIOS; VOLTAGEM 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS (MM): LARGURA: 700, COMPRIMENTO: 2500, ALTURA: 900; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
9.	<p>CAIXA TÉRMICA HOTBOX 160 LITROS CAIXA TÉRMICA COM CAPACIDADE DE 160 LITROS. CAIXA TÉRMICA EM POLIETILENO LINEAR COM INJEÇÃO INTERNA DE POLIURETANO. COM FECHOS DE AÇO, ALÇAS LATERAIS E TRAVA PARA EMPILHAMENTO. CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 02 CUBAS GASTRONÔMICAS 1/1 - 200mm. COR AZUL. DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (COMPR.x LARG.x ALT.): 605 x 480 x 425mm. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A NORMA EM-12571: 1999, ATENDENDO AS NORMAS ANVISA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	10 UNIDADES
10.	<p>CAIXA TÉRMICA PARA BEBIDAS 360 LITROS CAIXA TÉRMICA FABRICADA EM POLIETILENO POR PROCESSO DE ROTOMOLDAGEM. COM FORMA RETANGULAR. COM DISPOSITIVO PAEA CADEADO. COM</p>	05 UNIDADES

	ALÇAS. COM DRENO NA BASE. CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 360 LITROS. COR PRETA. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	
11.	CALDEIRÃO MODULAR A GÁS CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS CONFECCIONADO EM AÇO INOX, AISI 304, LIGA 18.8, AUTOGERADOR DE VAPOR, PADRÃO AMERICANO; CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 160 LITROS, COM TAMPA ARTICULÁVEL TIPO AMERICANA EM AÇO INOXIDÁVEL COM DOBRADIÇA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE (COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMA). GABINETE TOTALMENTE REVESTIDO EM PAINÉIS INOXIDÁVEIS E ISOLAÇÃO TÉRMICA TOTAL EM MANTAS DE LÁ DE VIDRO PARA IMPEDIR O AQUECIMENTO DA PARTE EXTERNA; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA COM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO, ENVOLVENDO LATERAIS E FUNDO DA PANELA; INCLUSO CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EMISSÃO DE GASES E VAPOR; ACOMPANHA VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ESCOAMENTO E VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA; COM PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEIS \varnothing 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): 900 x 980 x 900; POTÊNCIA BTU (GLP): 91.856; CONSUMO 1,97 kg/h (GLP); PRESSÃO DO GÁS GLP 285 mmCA; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	02 UNIDADES
12.	CARRO ARMAZEM PARA TRANSPORTE DE BEBIDAS CARRO PARA TRANSPORTE DE BEBIDAS COM ESTRUTURA METÁLICA PINTADA, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA À CORROSÃO/OXIDAÇÃO. DIMENSÕES APROXIMADAS (C X L X A): 275 X 345 X 1350MM; TUBO: 1POL. CAPACIDADE DE CARGA: 200KG; RODA: RODA DE BORRACHA INTEGRAL 9"; EIXO: 7/8 POL. COR PRETO OU AZUL. GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	02 UNIDADES
13.	CARRO CANTONEIRA. CARRO PARA TRANSPORTE DE GN'S. CONSTRUIÍDO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 18.8; ESTRUTURA TUBULAR E PARES DE CANTONEIRAS EM PERFIL "L" PARA RECEBER GN's/ ASSADEIRAS, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 18; DOTADO DE 04 RODÍZIOS DE \varnothing 4", SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM TRAVA. CAPACIDADE DE ATÉ 11 GN 1/1	01 UNIDADE

	<p>DIMENSÕES (mm): 400X620X1600. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
14.	<p>CARRO PARA DETRITOS EM INOX COM PEDAL TAMPA BASCULANTE DE PEDAL COM RODÍZIOS PARA 80 LITROS EM AÇO INOX. COM ALÇAS ANATÔMICAS LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL. CONJUNTO DE QUATRO RODÍZIOS GIRATÓRIOS, SENDO DOIS RODÍZIOS SIMPLES E DOIS COM FREIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 47 x 64 cm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	15 UNIDADES
15.	<p>CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS CARRO PARA TRANSPORTE DE 160 PRATOS DE ATÉ 300mm. EM AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (COMPR.x LARG.x ALT.): 59 x 59 x 80cm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
16.	<p>CARRO PLATAFORMA CARRRO CONSTRUÍDO EM CHAPA AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8 ACABAMENTO ESCOVADO, COM PLATAFORMA LISA. PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL. CAPACIDADE DE CARGA TOTAL DE ATÉ 250 KG. CONJUNTO DE RODÍZIOS GIRATÓRIOS Ø4" EM POLIURETANO, SENDO OS RODÍZIOS POSTERIORES COM FREIO. DIMENSÕES (MM): 1032X600X165. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
17.	<p>CHAPA BIFETEIRA MODULAR A GÁS CHAPA A GÁS COM CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO; GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES; REGISTRO INDEPENDENTE PARA CHAMA- PILOTO INCLUSO; CHAPA SUPERIOR LISA EM AÇO LAMINADO A QUENTE, EQUIPADA COM CALHA FRONTAL E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA ÁGUA, CALOR E GORDURA; AS ZONAS AQUECIDAS DEVEM SER POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE; BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO; PAINEL DE TEMPERATURA COM INDICAÇÃO GRADUAL ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; COM SISTEMA PILOTO E ACENDIMENTO EXTERNO; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOXIDÁVEL PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): LARGURA: 1000/ PROFUNDIDADE: 1000/ ALTURA: 900;</p>	02 UNIDADES

	<p>CONSUMO MÁXIMO: 1,97 kg/h; POTÊNCIA MÁXIMA GLP- Btu: 58.252; PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL COM REGULAGEM DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON); COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
18.	<p>CHAPA CONJUGADA ELÉTRICA/ SANDUICHEIRA SANDUICHEIRA ELÉTRICA DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO; CHAPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO COM AQUECIMENTO UNIFORME DA CHAPA; PUNHO DO BRAÇO DA PRENSA EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR; TENSÃO (V): 220. SANDUICHEIRA EQUIPADA COM 3 RESISTÊNCIAS, SENDO 2 INFERIORES (1 NO LADO DA PRENSA E 1 NO LADO DA CHAPA) E 1 SUPERIOR; CHAPA COM ESCORREGADOR DE RESÍDUOS E COLETOR EM AÇO INOXIDÁVEL, ENCAIXADO AO CORPO; CORPO E PAINEL EM AÇO INOXIDÁVEL; TERMOSTATOS DE CONTROLE DE AQUECIMENTO REGULÁVEIS, DE 50° À 300°C. POSSUI REGULADOR DE PRESSÃO NO BRAÇO DA PRENSA; PÉS FIXOS EM BORRACHA RESISTENTE E ANTIDERRAPANTE; DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 880MM X 600MM X 330MM. CONSUMO TOTAL (W): 2,550KW/H; L; TENSÃO (V): 220; FREQUÊNCIA (HZ): 60 HZ. CORRENTE ELÉTRICA: 16,2A COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES
19.	<p>CILINDRO DE MESA PARA SOVAR E LAMINAR MASSAS CILINDRO SOVADOR EM EPOXI, COM CAPACIDADE DE 10 KG. FUNÇÃO PARA CILINDRAR E SOVAR MASSAS. BOTÕES DE MERGÊNCIA COM DUPLO COMANDO; COM BANDEJAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO E CHAPA DE AÇO SAE 1020 COM PINTURA EPÓXI; CORREIAS COM SISTEMA DE APERTO; INDICADOR DE ESPESSURA VISUAL; MANCAIS EM FERRO FUNDIDO ATRAVÉS DE ROLAMENTOS BLINDADOS; SISTEMA DE ABERTURA DOS ROLOS POR MEIO DE MANÍPULOS; EQUIPAMENTO FABRICADO CONFORME AS NORMAS DE SEGURANÇA DA ABNT, CONFORME PROJETO DE LEI Nº 0401902001/96 (SISTEMA DE FREIO MOTOR E CILINDRO DE SEGURANÇA). ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: ABERTURA DOS ROLOS: 21mm; CONSUMO: 1,6 kW/h; POTÊNCIA: MOTOR DE 1,5 cv; TENSÃO: TRIFÁSICO; VELOCIDADE: 117 rpm; VOLTAGEM: 220V; PESO</p>	01 UNIDADE

	<p>LIQUIDO APROXIMADO: 110 kg; DIMENSÕES APROXIMADAS: 710 x 1350 x 1560mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
20.	<p>CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS. CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS CONTENDO 1 MESA E 4 CADEIRAS, COM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: CADEIRAS: EM POLIPROPILENO E FIBRA DE VIDRO COM ENCOSTO HORIZONTAL. EMPILHÁVEL. COR: PRETO. PESO MÁXIMO RECOMENDÁVEL: ATÉ 182 KG. DIMENSÕES APROXIMADAS: 82,5CM-ALTURA/ 43,5CM- LARGURA/ 51,5CM- PROFUNDIDADE. PRODUTO COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA CERTIFICADO PELO OCP 0097, REGISTRO 003393/2015, CONFORME PORTARIA INMETRO 166/2021. MESA: EM POLIPROPILENO E FIBRA DE VIDRO COM PERNAS DE ALUMÍNIO ANODIZADO. NÃO EMPILHÁVEL. COR: PRETO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 72CM-ALTURA/ 69,5CM- LARGURA/ 70CM X70CM- TAMPO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO. GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	20 CONJUNTOS
21.	<p>CONJUNTO PARA REFEITÓRIO FUNDAMENTAL CONJUNTO ESCOLAR COM MESA RETANGULAR EM TAMPO BRANCO E COM 02 BANCOS DE COR VARIADA; TAMPO DA MESA EM MDF DE APROXIMADAMENTE 15 mm COM BORDAS ARRENDONDADAS DE APROXIMADAMENTE 30 mm; FITA DE BORDA COLADA COM SISTEMA HOTMELT; BASE EM TUBO REDONDO COM PAREDE DE APROXIMADAMENTE 1,20 mm; PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ; PONTEIRA DE BORRACHA; MESA- DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x ALTURA x PROFUNDIDADE): 2,00 x 0,71 x 0,60 m. BANCOS- DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x ALTURA x PROFUNDIDADE): 2,00 x 0,43 x 0,30 m. OS MÓVEIS DEVEM ESTAR ENVOLTOS EM FILME TERMOENCOLHÍVEL RESISTENTE O SUFICIENTE PARA EVITAR O ROMPIMENTO DA EMBALAGEM, PROTEGER CONTRA POEIRA E UMIDADE, E GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO MOBILIÁRIO DURANTE O MANUSEIO, TRANSPORTE E ESTOCAGEM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	07 CONJUNTOS
22.	<p>CONJUNTO PARA REFEITÓRIO INFANTIL CONJUNTO INFANTIL MESA EM TAMPO BRANCO E COM CADEIRAS COLORIDAS EM PVC; MESA OITAVADA COM 8 CADEIRAS INCLUSAS. TAMPO DA MESA EM MDF DE APROXIMADAMENTE 15 mm COM BORDAS</p>	05 CONJUNTOS

	<p>ARRENDONDADAS DE APROXIMADAMENTE 30 mm; FITA DE BORDA COLADA COM SISTEMA HOTMELT; BASE EM TUBO REDONDO COM PAREDE DE APROXIMADAMENTE 1,20 mm; PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ; PONTEIRA DE BORRACHA; CADEIRAS COM CORES DIVERSAS, SENDO QUATRO PARES DE CORES VARIADAS.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x PROFUNDIDADE): 1,20 x 0,60 m.</p> <p>OS MÓVEIS DEVEM ESTAR ENVOLTOS EM FILME TERMOENCOLHÍVEL RESISTENTE O SUFICIENTE PARA EVITAR O ROMPIMENTO DA EMBALAGEM, PROTEGER CONTRA POEIRA E UMIDADE, E GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO MOBILIÁRIO DURANTE O MANUSEIO, TRANSPORTE E ESTOCAGEM.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
23.	<p>CORTADOR DE LEGUMES TRIPÉ</p> <p>CORTADOR DE LEGUMES GRANDE. POSSUI CORPO, CABO E BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO; PINTURA ELETROSTÁTICA; COLUNAS EM TUBO DE AÇO 5/8; FACAS EM AÇO INOX PADRÃO 10mm; FIXAÇÃO: TRIPÉ SOLDADO EM AÇO; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / PROF.): 1120 x 455 x 550mm; PESO LÍQUIDO APROXIMADO: 3,4 kg.</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
24.	<p>DIVISOR DE MASSAS</p> <p>DIVISORA DE MASSA COM ESTRUTURA EM AÇO SAE 1020. BASE, NAVLHAS DE CORTE E EIXO DENTADO EM AÇO CARBONO. BASE REVESTIDA EM AÇO INOX. CARENAGEM EM AÇO INOX. COM PEDESTAL INCLUSO.</p> <p>CAPACIDADE MÁX. DE MASSA PRONTA DE APROXIMADAMENTE 2,5 kg;</p> <p>CAPACIDADE DE ATÉ 30 DIVISÕES POR OPERAÇÃO; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / COMP.): 1310x385x480mm; PESO APROXIMADO DE 50 kg.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
25.	<p>EMBALADORA PARA PLÁSTICO FILME PVC EMBALADORA EM AÇO INOX. CORTE ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA DE AÇO INOX. PÉS DE BORRACHA. POTÊNCIA DE 400W; FREQUÊNCIA DE 50/60 Hz; PESO APRXIMADO DE 3 kg; VOLTAGEM 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / COMP.): 420x380x100mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
26.	<p>ESPREDADOR DE FRUTAS CÍTRICAS</p> <p>GABINETE E CÂMARA DE SUCO EM AÇO INOX. COM PEÇAS DESMONTÁVEIS (02 CASTANHAS PARA LARANJA E LIMÃO). ACOMPANHA COPO E PENEIRA.</p>	05 UNIDADES

	<p>VOLTAGEM: 220V; FREQUÊNCIA: 60 Hz; MONOFÁSICO; POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5 cv; CONSUMO: 0,53 kW/h; PESO LÍQUIDO APROXIMADO: 11,5 kg; ROTAÇÃO: 1750 rpm;</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
27.	<p>ESTANTE COM PLANOS PERFURADOS DESMONTÁVEIS, 300 KG/PLANO</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PLANOS PERFURADOS. PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 300 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #20.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 1000 x 500 x 1800mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
28.	<p>ESTANTE EM AÇO INOX (GRADEADA)</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PLANOS GRADEADOS. PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 150 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #22.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 180 x 50 x 115 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	05 UNIDADES
29.	<p>ESTANTE EM AÇO INOX (PLANO LISO)</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS EM PLANOS TIPO LISO COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 150 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #20.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 200 x 70 x 180 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	05 UNIDADES
30.	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS EM AÇO INOX BAIXA PRESSÃO SEM FORNO</p> <p>AISI 304, LIGA 18.8; TIPO MODULAR, BAIXA PRESSÃO; QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 180mm DE DIÂMETRO; POTÊNCIA DE 5.586 kcal/h; QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS EM FERRO FUNDIDO; GRELHA de APROXIMADAMENTE 40x40cm EM FERRO FUNDIDO E MESA COM PERFIL DE APROXIMADAMENTE 10cm; TUBO</p>	01 UNIDADE

	<p>DISTRIBUIDOR DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; INCLUSO BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 820x1535x1160mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
31.	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO 10 GNS FORNO COMBINADO ELÉTRICO COM CAPACIDADE PARA 10 RECIPIENTES, TIPO GN 1/1, COM 1 MESA BASE PARA SUPORTE EM AÇO INOXIDÁVEL DE CAPACIDADE PARA ATÉ 14 GNS, DOTADA COM PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, DESMONTÁVEL (MEDIDAS APROXIMADAS: 548 x 905 x 645mm); FORNO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, AISI 304, LIGA 18.8, PADRÃO AMERICANO, PORTA REFORÇADA, TOTALMENTE CONSTRUÍDA EM AÇO INOX E COM VIDRO DUPLO. PLACAS ELETRÔNICAS ENCAPSULADAS EM CAIXA PROTETORA; TURBO COM MÁSCARA DE PROTEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE AR; PÉS REGULÁVEIS; DISPOSITIVO AUTOMÁTICO PARA DESLIGAMENTO DO TURBO NA ABERTURA DA PORTA; TEMPERATURA REGULÁVEL DE 50° A 300°C; TEMPORIZADOR REGULÁVEL DE ATÉ 60 MINUTOS; FUNÇÃO DE VAPOR AUTOMÁTICO E DE VAPOR MANUAL; VÁLVULA PARA DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS; ALARME DE FIM DO CICLO; PISTOLA PARA LAVAGEM INTERNA; FILTRO DE ÁGUA INCLUSO; CONVECÇÃO FORÇADA ATÉ 300°C; TEMPERATURA DE 50° C A 300°C. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: VOLTAGEM TRIFÁSICA 220V; FREQUÊNCIA (Hz): 50; POTÊNCIA (Kw): 14,6; DISJUNTOR (A): 50; PESO APROXIMADO: 174 kg; DIMENSÕES APROXIMADAS (LARG. x PROF. x ALT.): 1056 x 1057 x 761 mm. MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO COMPLETO EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	02 UNIDADES
32.	<p>FORNO ELÉTRICO FORNO ELÉTRICO COM ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX 430, COM CÂMARA INTERNA E SUPORTE EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA, COM REVESTIMENTO EM ALUMÍNIO CRAFT; ACOMPANHA SUPORTE DE BANDEJAS REMOVÍVEIS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 3 GNS 1/1; POSSUI PORTA COM VIDRO DUPLO; PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; MAÇANETA EM ALUMÍNIO ACETINADO; TURBINA/ LUZ INTERNA INCLUSA. ACOMPANHA BANDEJAS PERFURADAS 35x35cm EM ALUMÍNIO. CAVALETE INCLUSO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, TOTALMENTE DESMONTÁVEL, COM SUPORTE PARA GN'S E PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;</p>	03 UNIDADES

	<p>POSSUI SISTEMA DE INJEÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA; COM ALARME SONORO E VISUAL; ILUMINAÇÃO INTERNA COM CONTROLE INDEPENDENTE; CONTROLADOR DIGITAL COM CARACTERES EM LED; POSSUI CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA E FUNÇÃO DE ARMAZENAMENTO DE RECEITAS. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: VOLTAGEM 220V; FREQUÊNCIA (Hz): 50/60; CORRENTE (A): 17; POTÊNCIA MÁXIMA: 3600W (2500W RESISTÊNCIA CÂMARA, 900W GRATINADOR);3,5; CONSUMO DE ENERGIA (kW/h): 3,6; DIMENSÕES APROXIMADAS (LARG. x PROF. x ALT.): 630 x 540 x 410mm. MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO COMPLETO EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
33.	<p>FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS FREEZER HORIZONTAL COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 532 LITROS; REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA COM SERPENTINA; TEMPERATURA DE -16 A -20°C; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO; GABINETE INTERNO E EXTERNO EM AÇO GALVANIZADO COM PINTURA BRANCA, RESISTENTE À CORROSÃO; TAMPAS BALANCEADAS; ABERTURA BASCULANTE; COM DRENO DE DEGELO; COM 02 PORTAS; FECHADURA COM CHAVE; GRADE DIVISÓRIA INTERNA E PRATELEIRAS ARAMADAS; TENSÃO/VOLTAGEM: 220V; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A; PUXADOR ERGONÔMICO DE PLÁSTICO ABS COM FECHADURA; RODÍZIOS REFORÇADOS; COR BRANCO. EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO nº 371/2009. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxAxC): 720mm x 936mm x 1651mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	11 UNIDADES
34.	<p>FRIGOBAR COM GAVETA MULTIUSO VOLTAGEM: 110V; CAPACIDADE: 117 L; COR BRANCO; GRADES REMOVÍVEIS; 02 PRATELEIRAS; 01 GAVETA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
35.	<p>GELADEIRA FROST FREE 573 LITROS GELADEIRA EM FORMATO INVERSE, TIPO FROST FREE COM 2 PORTAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 84.5cm, ALTURA 188cm, PROFUNDIDADE 75cm, PESO 108kg; EFICIÊNCIA A; CAPACIDADE TOTAL (L) 573; CAPACIDADE FREEZER (L) 179; TIPO DE DEGELO FROST FREE; CAPACIDADE GELADEIRA (L) 394; 3 GAVETAS; PORTA OVOS; DISPLAY DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA;</p>	02 UNIDADES

	<p>CONSUMO APROXIMADO DE ENERGIA (KWH/MÊS): 68,0; TENSÃO: 220V; COR: INOX.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
36.	<p>LAVA-LOUÇAS PROFISSIONAL</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA: 72 CICLOS POR HORA.</p> <p>TEMPO DE CICLO (LAVAGEM + ENXÁGUE): 50 SEGUNDOS. CONSUMO DE ÁGUA: 1,2 LITROS POR CICLO A 100 KPA (1 BAR DE PRESSÃO).</p> <p>CONSUMO ELÉTRICO: 4,3 KWH. TENSÃO 220 V;</p> <p>TEMPERATURA DA SOLUÇÃO DE LAVAGEM: DE 55° A 65°C. TEMPERATURA DA ÁGUA DO ENXÁGUE: QUENTE, DE 80° A 90°C (O AQUECEDOR É INCORPORADO À LAVADORA), OU FRIO, À TEMPERATURA AMBIENTE.</p> <p>CAPACIDADE POR CICLO: 10 PRATOS RASOS DE SOBREMESA (Ø190 MM) OU 05 PRATOS SIMPLES (Ø270 MM) OU 90 TALHERES OU 14 COPOS (Ø67 MM).</p> <p>OPERAÇÕES: LAVAGEM E ENXÁGUE, REALIZADOS ATRAVÉS DE BRAÇOS SUPERIORES E INFERIORES. HIGIENIZA PRATOS, TALHERES, COPOS, XÍCARAS, TAÇAS DE SORVETE E OUTROS RECIPIENTES.</p> <p>AQUECIMENTOS DA SOLUÇÃO DE LAVAGEM E DA ÁGUA DE ENXÁGUE: ELÉTRICOS.</p> <p>PAINEL DE COMANDO COM UMA TECLA DE LIGA/DESLIGA, UMA DE OPERAÇÃO E UMA CHAVE SELETORA DE ENXÁGUE QUENTE OU FRIO.</p> <p>SISTEMA DE INICIAÇÃO AUTOMÁTICO AO FECHAR A PORTA.</p> <p>CONTROLES AUTOMÁTICOS: DE TEMPO DE CICLO, DO NÍVEL DE SOLUÇÃO DO TANQUE, DAS TEMPERATURAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE.</p> <p>COM ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL NAS DIMENSÕES (L X P X A): 600X600X500MM. MOTOBOMBA AUXILIAR DE ENXÁGUE;</p> <p>01 SUPORTE INOXIDÁVEL PARA 5 PRATOS ATÉ Ø 270 MM.</p> <p>01 SUPORTE INOXIDÁVEL PARA ATÉ 30 TALHERES EM PÉ. SUPORTE INOXIDÁVEL PARA 06 PRATOS DE SOBREMESA ATÉ Ø 200MM;</p> <p>KIT ENXÁGUE FRIO.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 400X460X730MM - PORTA FECHADA.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 24 (VINTE E QUATRO) MESES.</p>	01 UNIDADE
37.	<p>LIQUIDIFICADOR ALTA ROTAÇÃO, TIPO BLENDER.</p> <p>LIQUIDIFICADOR TIPO BLENDER COM SENSOR MAGNÉTICO DE ENCAIXE; COM CONJUNTO DE LÂMINAS DE SEIS</p>	02 UNIDADES

	<p>PONTAS EM AÇO INOXIDÁVEL. ROLAMENTOS DUPLOS. COPO DE CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,6 LITROS EM POLICARBONATO (BPA free); COM CAIXA SILENCIADORA ANTI-RUÍDOS COM REDUÇÃO DE PELO MENOS 70% DOS RUÍDOS; COM FUNÇÃO PULSAR E VELOCIDADE VARIÁVEL. CHAVE LIGA/DESLIGA. TENSÃO ELÉTRICA DE 220V; FREQUÊNCIA DE 50-60 Hz; MONOFÁSICO; POTÊNCIA DO MOTOR: 2237W; ROTAÇÃO DE 36000 rpm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p> <p>Marcas de referência: Viatmix; Tecnosul; Freecook.</p>	
38.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO, 10 LITROS LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO AÇO INOXIDÁVEL SEM SOLDAS OU FRESTAS, MATERIAL BASE AÇO INOX, CAPACIDADE 10 L, POTÊNCIA MOTOR 0,5 CV, TENSÃO NOMINAL 220 V, ROTAÇÃO 3500 rpm. DIMENSÕES APROXIMADAS (AxLxP): 780,00x340,00x330,00 mm. IDEAL PARA A PRODUÇÃO DE CREMES, MASSAS LEVES, MOLHOS, SOPAS E MAIONESES. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	02 UNIDADES
39.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TIPO BASCULANTE 15 LITROS. COM COPO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, CAVALETE E BASE BACULANTE EM AÇO CARBONO. CAPACIDADE DO COPO: 15 LITROS. POTÊNCIA 1.500W; FREQUÊNCIA 60 Hz; TENSÃO 220V; CONSUMO 1,50 kW/h; ROTAÇÃO 3.500 rpm; DIMENSÃO APROXIMADA (ALTURA): 1230mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
40.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TIPO BASCULANTE 25 LITROS. COM COPO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, CAVALETE E BASE BACULANTE EM AÇO CARBONO. CAPACIDADE DO COPO: 25 LITROS. POTÊNCIA 1.500W; FREQUÊNCIA 60 Hz; TENSÃO 220V; CONSUMO 1,50 kW/h; ROTAÇÃO 3.500 rpm; DIMENSÃO APROXIMADA (ALTURA): 1350mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
41.	<p>MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO VENDING MACHINE MULTIBEVIDAS. COM FORNECIMENTO, NO MÍNIMO, DOS SEGUINTE PRODUTOS: CAFÉ EXPRESSO, CAPUCCINO, LEITE CREMOSO E CHOCOLATE QUENTE. DEVE POSSUIR AS SEGUINTE</p>	01 UNIDADE

	<p>CARACTERÍSTICAS: VOLTAGEM DE 220V; TER PAINEL DIGITAL INTUITIVO, QUE FACILITE A UTILIZAÇÃO PELO USUÁRIO; TER COMPARTIMENTO PARA, PELO MENOS, CAFÉ SOLÚVEL, LEITE, CHOCOLATE E AÇÚCAR. SE TAMBÉM FOR EQUIPADO PARA FUNCIONAR COM CAFÉ EM GRÃOS, O MOEDOR DEVE TER NÍVEIS DE AJUSTES DE MOAGEM (MOEDOR NÃO É OBRIGATÓRIO); PODE FUNCIONAR TAMBÉM COM CÁPSULAS E INSUMOS EM PÓ OU GRÃOS; AS PEÇAS QUE NECESSITAM DE LIMPEZA PERIÓDICA DEVEM SER REMOVÍVEIS, PARA FACILITAR A MANUTENÇÃO.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
42	<p>MÁQUINA DE CAFÉ PROFISSIONAL, EM AÇO INOX. ACIONAMENTO ELETRÔNICO AUTOMÁTICO. TUBOS DE VAPOR EM AÇO INOXIDÁVEL. MODELO COM 02 GRUPOS E BOTOEIRAS COM PULSADORES RETRO-ILUMINADOS. SAÍDA DE ÁGUA QUENTE ANTI-RESPINGO. AQUECEDOR DE XÍCARAS. ENCHIMENTO AUTOMÁTICO DA CALDEIRA. SENSORES DE NÍVEL DE ÁGUA E DE SALVA-RESISTÊNCIA. MANÔMETRO DE ESCALA PARA CALDEIRA. INCLUSO OS SEGUINTE ACESSÓRIOS: 01 TAMPER INOX 57 MM; 01 GAVETEIRO DE MOINHO; 01 FILTRO DE ÁGUA CARBON BLOCK 9.3/4.</p> <p>PESO: 50 KG; DIMENSÕES: 712X598X570 MM; POTÊNCIA MÁXIMA: 4500W; VOLTAGEM: 220V; CAPACIDADE DA CALDEIRA: 10,5 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 07 ANOS.</p>	02 UNIDADE
43	<p>MAQUINA DE WAFFLE REDONDO DUPLA PROFISSIONAL. WAFLEIRA ELÉTRICA COM ACABAMENTO EM AÇO INOX. CAPACIDADE NOMINAL: 2 WAFFLES (REDONDOS) PRODUÇÃO MÉDIA:40/H</p> <p>POTÊNCIA(220V):3600W CORRENTE(127V):28,3A</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS- ALTURA:20CM/ LARGURA:66CM/ PROFUNDIDADE:53CM. CONSUMO (127V - 220V): 1,8 KW/H.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES</p>	01 UNIDADE
44	<p>MÁQUINA MODELADORA DE SALGADINHOS</p> <p>MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES COM ESTRUTURA EM AÇO INOX. TIPO RECHEIO SIMPLES. PRODUTOS DE 7 A 100g. INCLUSO 08 BICOS DE MASSA EM DIVERSOS DIÂMETROS E 03 BICOS DE RECHEIOS.</p> <p>COM BOTÃO DE EMERGÊNCIA.</p> <p>POSSUI O SELO DE SEGURANÇA E CERTIFICAÇÃO NR12.TENSÃO NOMINAL 220V. POTÊNCIA NOMINAL 0,24W. CONSUMO DE 0,24CV.</p>	01 UNIDADE

	<p>DIMENSÕES APROXIMADAS (LxCxA): 320 x 575 x 530mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
45	<p>MESA DE CORTE COM PLACA DE POLIETILENO. MESA EM AÇO INOX COM TAMPO EM POLIETILENO 12MM REMOVÍVEL COM ESTRUTURA EM AÇO INOX SEM ESPELHO. MEDIDAS APROXIMADAS: 150x65x90. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
46	<p>MESA LISA DE CENTRO. BANCADA EM AÇO INOX 430. SUPERFÍCIE LISA E PLANA. CHAPA ESPESSURA 1,0 MM; ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS TUBULARES E PARAFUSADOS. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA. COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. DIMENSÕES APROXIMADAS (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA): 1000 X 700 X 850 MM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADE
47	<p>MINI CÂMARA VERTICAL PARA CONGELADOS. MINI CÂMARA DE CONGELAMENTO COM 02 PORTAS. CORPO EXTERNO, PORTAS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; PORTAS INTERIŘIÇAS, EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADOR LATERAL EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); CANTONEIRAS PARA RECEBER CAIXAS OU GRADES. UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA. INCLUSO 10 CAIXAS PLÁSTICAS PERFURADAS MEDINDO 336x526x236mm: INTERNO. VOLUME INTERNO DE 765 LITROS. TEMPERATURA DE TRABALHO CONGELADOS: -16°C À -18°C. DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE. POTÊNCIA DO COMPRESSOR: ½+ HP. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220V, MONOFÁSICO, 60 Hz. DIMENSÕES: 950mm-comprimento/ 760mm- largura/ 2050mm- altura. FINALIDADE: ARMAZENAMENTO DE CONGELADOS COMO POLPAS E PREPARAÇÕES. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
48	<p>MINI CÂMARA VERTICAL PARA RESFRIADOS. MINI CÂMARA DE CONGELAMENTO COM 02 PORTAS. CORPO EXTERNO, PORTAS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; PORTAS INTERIŘIÇAS, EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADOR LATERAL EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); CANTONEIRAS PARA RECEBER CAIXAS OU GRADES. UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO</p>	01 UNIDADE

	<p>INCORPORADA. VOLUME INTERNO DE 765 LITROS. TEMPERATURA DE TRABALHO +2°C A +6°C. DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE. POTÊNCIA DO COMPRESSOR: 1/2 HP. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220V, MONOFÁSICO, 60 Hz.</p> <p>INCLUSO 10 CAIXAS PLÁSTICAS PERFURADAS MEDINDO 336x526x236mm: INTERNO.</p> <p>DIMENSÕES: 950mm-COMPRIENTO/ 760mm- LARGURA/ 2050mm- ALTURA.</p> <p>FINALIDADE: ARMAZENAMENTO DE ALIMETOS DE PRÉ- PREPARO OU EM DEGELO.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
49	<p>MÓDULO PORTA TALHERES</p> <p>COM BASE EM MDF, TAMPO EM MDF COM PERFIL DE ALUMÍNIO, 03 RECIPIENTES PARA TALHERES EM AÇO INOX (CAPACIDADE PARA 40 TALHERES POR COMPARTIMENTO, APROXIMADAMENTE); COM PÉS REGULÁVEIS; DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 80 x 63 x 84,9cm; COR PRETO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
50	<p>MOINHO DE CAFÉ AUTOMÁTICO</p> <p>EM METAL MOLDADO COM ACABAMENTO EM PRATA POLIDA. COM REGULAGEM MICROMÉTRICA. DISPLAY DE INFORMAÇÃO. SELEÇÃO DO TIPO DOSE ÚNICA E DOSE DUPLA COM AJUSTE INDEPENDENTE. POSSUI LÂMINA PLANA.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS- PESO: 14 KG; DIMENSÕES 420 x 240 x 610 MM; VELOCIDADE DO MOTOR: 1400 RPM; POTÊNCIA DO MOTOR: 350 W; CAPACIDADE DA CÚPULA DE GRÃOS: 1,2 KG; DIÂMETRO DAS FRESAS: 64 MM; VOLTAGEM: 220V; COR: PRETO.</p> <p>MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 5 ANOS.</p>	02 UNIDADES
51.	<p>PASS-THROUGH REFRIGERADO; PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO 2 PORTAS; PORTAS COM TRAVAMENTO E RODÍZIOS COM TRAVA; REFRIGERAÇÃO POR PLACA FRIA NAS LATERAIS, INTERNO INOX 430, E EXTERNO EM INOX 304 ESCOVADO, CONTROLADOR DIGITAL; COMPORTA 24 GN'S 1/1-100MM (GN'S NÃO INCLUSAS); TEMPERATURA DE -2 A +10°C; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): FRENTE - 710/ LATERAL - 800/ ALTURA – 2050; CONSUMO - 513 KWH/MÊS; PESO APROXIMADO: 105 KG; TENSÃO (V): 220; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
52.	<p>PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR, EM AÇO INOX</p>	05 UNIDADES

	<p>PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8. TUBOS EM AÇO INOXIDÁVEL 01". MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL. PROFUNDIDADE DE 400mm. DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x PROFUNDIDADE): 400 x 1500 mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
53	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS TIPO DOMÉSTICO PROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO. INCLUSO: 1 UNIDADE MOTORA, 1 JARRA DE PROCESSADOR, 1 TAMPA, 1 FACA PROCESSADORA, 1 LÂMINA DE RALAR E DE FATIAR, 1 LÂMINA JULIENNE, 1 MOEDOR, 1 DISCO DE BATATA PALITO, 1 ESPREMEDOR. POTÊNCIA 1000W; FUNÇÃO PULSAR. CAPACIDADE DA JARRA: 1,5 LITROS; JARRA COM TAMPA MEDIDORA; PRODUTO LIVRE DE BPA. COR PRETO. POSSUIR A PARTIR DE 2 VELOCIDADES. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
54	<p>REFRIGERADOR EXPOSITOR 1100 LITROS REFRIGERADOR EXPOSITOR COM ESTRUTURA TOTAL EM CHAPA PRÉ-PINTADA. PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO E COM GÁS ARGÔNIO. COM QUATRO PRATELEIRAS REGULÁVEIS. QUADRO DAS PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE. PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. ILUMINAÇÃO INTERNA DE LED. REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO. MOTOR NO TETO DO EQUIPAMENTO. DEGELO AUTOMÁTICO. PÉS REGULÁVEIS. COR PRETO. CAPACIDADE DE 1100 LITROS. VOLTAGEM: 220V. CONSUMO: 390 kWh/mês. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 1600mm x 575mm x 2000mm. COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
55	<p>REFRIGERADOR EXPOSITOR 300 LITROS REFRIGERADOR EXPOSITOR COM ESTRUTURA TOTAL EM CHAPA PRÉ-PINTADA. PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO E COM GÁS ARGÔNIO. COM QUATRO PRATELEIRAS REGULÁVEIS. QUADRO DAS PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE. PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. ILUMINAÇÃO INTERNA DE LED. REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO. MOTOR NO TETO DO EQUIPAMENTO. DEGELO AUTOMÁTICO. PÉS REGULÁVEIS. COR PRETO. CAPACIDADE DE 300 LITROS. VOLTAGEM: 220V. CONSUMO: 185 kWh/mês. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 500mm x 663mm x 1880mm.</p>	03 UNIDADES

	COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	
56	SEPARADOR DE FILA DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA- 95 CM; TUBO- 3.1/8 POLEGADAS; BASE- 35 CM. PESO APROXIMADO- 10,5 KG ACABAMENTO CROMADO. FITA NA COR PRETO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	14 UNIDADES
57	TERMÔMETRO DIGITAL ESPETO MATERIAL EM PLÁSTICO ABS, ACABAMENTOS EM AÇO INOX. AFERE DE -50°C ATÉ 300°C; COM SENSOR À PROVA D'ÁGUA E BATERIA INCLUSA; DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 21 X ALTURA 2.4 X LARGURA 2.4 CM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	05 UNIDADES
58	TERMÔMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO TERMÔMETRO INFRAVERMELHO COM DUPLO LASER, PARA MEDIÇÃO DE; TEMPERATURA DE SUPERFÍCIES A DISTÂNCIA E SEM CONTATO; FAIXA DE TEMPERATURA: DE -50°C A 550°C; RESOLUÇÃO DO DISPLAY: 0,1 / 1°C; PRECISÃO: -50°C-0°C +-3° / <100°C +- 2°C / .100°C +-2%; TEMPO DE RESPOSTA: 800MS; MIRA: 1 MARCADOR LASER, 1MW (CLASSE II); RESOLUÇÃO ÓPTICA: 12:1; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO: APROXIMADAMENTE 60S; BATERIA: PADRÃO 9V; DURAÇÃO DA BATERIA; 12H DE USO CONTÍNUO (COM LASER E ILUMINAÇÃO); EQUIPAMENTO CALIBRADO DE FÁBRICA; DIMENSÕES APROXIMADAS: 200MM X 105MM X 42MM; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	04 UNIDADES
59	UTRACONGELADOR ULTRACONGELADOR COM GABINETE FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO A PARTIR DE 10 KG; RESFRIAMENTO DE ATÉ +3°C E ULTRACONGELAMENTO RÁPIDO DE ATÉ -18°C; CAPACIDADE PARA -5 BANDEJAS (400X600MM); SISTEMA DE SANITIZAÇÃO COM ELIMINAÇÃO DE ODORES UV INCLUSO; FUNÇÃO DE DEGELO AUTOMÁTICO; PAINÉIS EM CICLOPENTANO; UNIDADE CONDENSADORA ACOPLADA AO EQUIPAMENTO; PORTA REVERSÍVEL; PAINEL DE COMANDO TOUCH SCREEN; SONDA AQUECIDA; PORTA USB PARA TRANSFERÊNCIA DE DADOS. POTÊNCIA: 1380 KW; VOLTAGEM 220V 1 PH; FREQUÊNCIA: 60 HZ. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 980MM X 820MM X 810MM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	01 UNIDADE
60	VITRINE EXPOSITORA QUENTE.	02 UNIDADES

	<p>VITRINE PARA EXPOSIÇÃO DE SALGADOS; CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ +60°C; AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIA; ILUMINAÇÃO EM LED INTERNA (BRANCA) COM INTERRUPTOR; DOIS NÍVEIS DE PRATELEIRAS EM VIDRO TEMPERADO; LATERAIS, TAMPO E FRENTE EM VIDRO COM ACABAMENTO SERIGRAFASDO PRETO; PÉS REGULÁVEIS PARA NOVELAMENTO.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS (APROXIMADAS): 1420MM- LARGURA/ 900MM- ALTURA/ 520MM-PROFUNDIDADE. DIMENSÕES EXTERNAS (APROXIMADAS): 1440MM- LARGURA/ 1200MM-ALTURA/ 580MM- PROFUNDIDADE. COR: PRETO. TENSÃO DE CONSUMO: 80,2 KW/ DIA. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE DE ATÉ 501 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	
61	<p>VITRINE EXPOSITORA REFRIGERADA.</p> <p>VITRINE PARA EXPOSIÇÃO DE ITENS DE CONFEITARIA E SOBREMESAS; CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ +2°C A +10°C; REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO COM CONDENSADOR; CONTROLADOR DIGITAL COM DEGELO AUTOMÁTICO; LATERAL EM VACCUM FORM. ILUMINAÇÃO EM LED INTERNA (BRANCA) COM INTERRUPTOR; DOIS NÍVEIS DE PRATELEIRAS EM GRADE ARAMADO; PÉS REGULÁVEIS PARA NIVELAMENTO.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS (APROXIMADAS): 1420MM- LARGURA/ 900MM- ALTURA/ 520MM-PROFUNDIDADE. DIMENSÕES EXTERNAS (APROXIMADAS): 1440MM- LARGURA/ 1200MM-ALTURA/ 580MM- PROFUNDIDADE. COR: PRETO. TENSÃO DE CONSUMO: 80,2 KW/ DIA. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE DE ATÉ 501 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
62	<p>CAFETEIRA INDUSTRIAL CONJUGADA 10 LTS FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, COM RESERVATÓRIOS EM AÇO INOX AISI 304; CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS, 05 LITROS EM CADA COMPARTIMENTO (5+5); CONTROLE TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA (20° À 120°); ACOMPANHA ARO E COADORES; RESISTÊNCIAS DE IMERSÃO EM AÇO INOX BLINDADA; POTÊNCIA: 1700W; TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 50 CM/ LARGURA 47,5 CM/ COMPRIMENTO 36 CM; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
63	<p>CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO</p> <p>CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO EM AÇO INOX, COM PRODUÇÃO MÉDIA DE 40 FATIAS POR MINUTO. POSSUI CHAVE LIGA/DESLIGA; AFIADOR REMOVÍVEL; PRENSA</p>	01 UNIDADE

	<p>LATERA; MESA REGULADORA DE CORTE; PÉS DE BORRACHA; GUARDA FACA; BOTÃO DE EMERGÊNCIA; INCLUSO CUBAGEM DE APROXIMADAMENTE 101 kg. DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): LARGURA: 555/ PROFUNDIDADE: 570/ ALTURA: 590.</p> <p>LÂMINA DE 300mm; PESO APROXIMADO DE 31 kg; TENSÃO ELÉTRICA: 220V; POTÊNCIA DO MOTOR: 1/3 cv; FREQUÊNCIA: 60 Hz.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
64	<p>FOGÃO COOKTOP 2 BOCAS ELÉTRICO</p> <p>COOKTOP DE 2 BOCAS COM MESA EM VITROCERÂMICO. COM PAINEL TOUCH; POSSUI LED. POSSUI MAIS DE 7 NÍVEIS DE POTÊNCIA; POTÊNCIA DE 2700W. VOLTAGEM 220V; PESO PROXIMADO: 6 kg; COM TIMER INDEPENDENTE E SENSOR DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO; COR PRETO. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxAxP): 30x7x52 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
65	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS EM AÇO INOX BAIXA PRESSÃO COM FORNO</p> <p>FOGÃO INDUSTRIAL DE CENTRO CONTRUÍDO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8; TIPO MODULAR, BAIXA PRESSÃO; QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 180mm DE DIÂMETRO; POTÊNCIA DE 5.586 kcal/h; QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS EM FERRO FUNDIDO; GRELHA de APROXIMADAMENTE 40x40cm EM FERRO FUNDIDO E MESA COM PERFIL DE APROXIMADAMENTE 10cm; TUBO DISTRIBUIDOR DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; INCLUSO BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 820x1535x1160mm.</p> <p>COM FORNO INCLUSO, COM ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL; PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO; COM TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA; ACOMPANHA UMA GRELHA; CONTROLE DE CHAMA NO TUBO BISTRIBUIDOR DO FOGÃO; CAPACIDADE DE 90 LITROS.</p> <p>DIMENSÕES (A x L x P):</p> <ul style="list-style-type: none"> - INTERNA: 275mm x 505mm x 670mm; - EXTERNA: 440mm x 580mm x 730mm. <p>CONSUMO (FORNO): 0,380 kg/h; POTÊNCIA (FORNO): 4.332 kcal/h.</p>	04 UNIDADES

	<p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
66	<p>MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL MOEDOR DE CARNE, BOCA Nº 22. PRODUÇÃO DE 300 KG/H. CONTÉM 02 DISCOS DE FUROS EM INOX, SENDO DE Ø 5MM E Ø 8MM. POTÊNCIA DO MOTOR EM 1,5 CV. CONSUMO DE APROXIMADAMENTE 0,77 KW/H. VOLTAGEM DE 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxCxA): 325 x 720 x 530mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
67	<p>PASS-THROUGH AQUECIDO; PASS-THROUGH VERTICAL TÉRMICO 2 PORTAS, COM ABERTURA PARA AMBOS OS LADOS (1 PORTAS DO LADO OPERADOR E 1 PORTAS LADO SERVIÇO); PORTAS DE VIDRO DUPLO ANTIEMBAÇANTE COM TRAVAMENTO; GABINETE MONOBLOCO ESTRUTURADO EM PERFIS DE AÇO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304/18:8, COMPORTA 24 GN'S 1/1-100MM (GN'S NÃO INCLUSAS); RODÍZIOS COM TRAVA; CAPACIDADE APROXIMADA DE 560 LITROS; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): FRENTE - 710/ LATERAL - 800/ ALTURA - 2050; TEMPERATURA: +30 À +80°C; CONSUMO DE APROXIMADAMENTE 540 KWh/MÊS; PESO APROXIMADO DE 90 kg; TENSÃO (V): 220; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
68	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS. PROCESSADOR DE ALIMENTOS EM AÇO INOX COM MOTOR ASSINCRONO. POTÊNCIA DE 750 W. FREQUÊNCIA DE 50 Hz. VOLTAGEM 200V MONOFÁSICO. ROTAÇÃO 375 rpm. PRODUÇÃO APROXIMADA: 250 kg/h. BLOCO MOTOR EM INOX. TAMPA E CUBA METÁLICOS. COM ALAVANCA EM AÇO INOX. BOCA CILINDRICA DE Ø 58 mm. VOLUME DE APROXIMADAMENTE 4,5 LITROS. INCLUSO 12 DISCOS COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: FATIAR DE 1mm, 2mm, 5mm; ONDULADOS DE 5 mm; RALADORES DE 2mm e 5 mm; JULIENE 2,5x2,5mm e 6 x 6mm; KIT CUBO 5 x 8 x 8mm; KIT CUBO 10 x 10 x 10mm; KIT CUBO 20 x 20 x 20mm; PALITO 3x3x3mm. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 360mm x 340mm x 690mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
69	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA. PURIFICADOR DE ÁGUA COM BAIXO CUSTO DE ENERGIA. CONSUMO DE 11 KWH/MÊS. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: 0,07 CLASSE A. COM VAZÃO MÁXIMA DE 60 LITROS POR HORA. TEMPERATURA DA ÁGUA: NATURAL E GELADA. CAPACIDADE ÁGUA GELADA: 1.24 LITROS/HORA.</p>	01 UNIDADE

	<p>INSTALAÇÃO PARA PAREDE COM SUPORTE INCLUSO. TIPO DE REFRIGERAÇÃO: COMPRESSOR. COM BANDEJA REMOVÍVEL. CLASSIFICAÇÃO DO REFIL- CLASSE C. ACOMPANHA REFIL C+3. REFIL BACTERIOSTÁTICO. COM REDUÇÃO DE CLORO LIVRE.</p> <p>VOLTAGEM: 220V. TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO: 10°C. PRESSÃO DE TRABALHO: 50 A 50MCA. TERMOSTATO EXTERNO REGULÁVEL. GRAU DE PROTEÇÃO: IPX4. COR PRATA.</p> <p>GARANTIA DE 12 MESES, COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO.</p>	
70	<p>REFRESQUEIRA</p> <p>GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO; CAPA DO EVAORADOR CONFECIONADA EM AÇO INOX 304. SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ; TECLAS INDEPENDENTES PARA COMANDO DA REFRIGERAÇÃO E DOS AGITADORES; PÁ AGITADORA COM 40 rpm; COMPRESSOR: 1/6 CV; CONSUMO DE ATÉ 0,24 kW/h.</p> <p>COM 02 RECIPIENTES COM PACACIDADE DE 16 LITROS/ CADA RECIPIENTE. EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 do INMETRO, COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES</p>	03 UNIDADES
71	<p>REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS</p> <p>REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS COM ACABAMENTO EM INOX ESCOVADO.</p> <p>DEGELO AUTOMÁTICO; GÁS REFRIGERANTE R134A. COM ILUMINAÇÃO INTERNA. ISOLAMENTO TÉRMICO 100% INJETADO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE. REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI 430 ESCOVADO; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO TIPO FROST FREE. PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE C/ CONTRA TAMPO E PUXADORES. TRÊS NÍVEIS DE PRATELEIRAS ARAMADAS, REGULÁVEIS E PINTADAS EM EPÓXI BRANCO. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. COM RODÍZIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 1230MM X 620MM X 1914MM. CAPACIDADE APROXIMADA: 920 L; TENSÃO (V): 220; FREQUÊNCIA (HZ): 60 HZ.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
72	<p>SELADORA A VÁCUO</p> <p>SELADORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304. TAMPA DE ACRÍLICO DE 20 MILÍMETROS. BARRA DE SELAGEM DE FIBRA DE VIDRO ACIONADA POR CILINDROS. COM PAINEL DIGITAL COM CONTADOR DE PROCESSOS. POSSUI BARRÃO DE EMERGÊNCIA PARA INTERROMPER O PROCESSO.</p>	01 UNIDADE

	<p>BARRA DE SELAGEM DE 25 CENTÍMETROS. ACOMPANHA MESA DE REGULAGEM INTERNA DA CÂMARA EM AÇO INOX 304. POSSUI CUBA COM CANTOS ARREDONDADOS. COM BOMBA DE VÁCUO DE ALTA VAZÃO. COM CAVIDADE APROPRIADA PARA EMBALAGEM DE PRODUTOS LÍQUIDOS E PASTOSOS. POTÊNCIA INSTALADA: 0,7 KW; TENSÃO 220V; TAMANHO DE BOMBA M³/H: 9,6.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (MM)- BARRA DE SOLDA: 1 X 250; DISTÂNCIA ENTRE AS BARRAS: 355MM. DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS (C X L X A): 530 X 347 X 385MM.</p> <p>PESO APROXIMADO: 33 KG.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
--	---	--

7. DO LOCAL DE ENTREGA

7.1. Os itens deverão ser entregues nas unidades do SESC, conforme endereços descritos abaixo de acordo com a Ordem de Compra, emitido pelo Setor de Compras:

7.1.1. Sesc Araxá: Rua Jovino Dinoá, nº 4311- Bairro Beírol, Macapá-AP;

7.1.2. Sesc Centro: Rua Tiradentes, nº 998- Bairro Centro, Macapá-AP.

8. DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

8.1. A entrega do objeto deste instrumento deverá ser realizada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra, expedida pela Coordenadoria de Compras do Sesc Amapá, onde constarão os itens e as quantidades conforme necessidade do SESC/AP;

8.2. Todos os produtos deverão no ato da entrega estar acompanhados da Nota Fiscal e conter os itens entregues, conforme especificações contidas neste Termo de Referência;

8.3. Os objetos deverão ser entregues nos seguintes dias e horários: de Segunda-Feira a Sexta-Feira das 08h às 11h e das 14h às 17horas, no SESC Araxá ou Centro, no setor especificado na Ordem de Compra;

8.4. O objeto deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga. Devendo a embalagem ser hermeticamente fechada. Ser rotulado e que possua características que identifiquem a mesma. Não sendo aceitos, de imediato, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação;

8.5. O aceite do objeto licitado pelo SESC AMAPÁ, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor, por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste termo de Referência e no Edital, verificadas posteriormente.

8.6. O Fornecedor deverá entregar o produto dentro do prazo estipulado e com validade não inferior a especificada no item 6 – DETALHAMENTO DO OBJETO, contidas neste Termo de Referência e no Edital;

8.7. As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

8.8. Todos os equipamentos e acessórios deverão no ato da entrega estar acompanhado da nota fiscal;

8.9. Os equipamentos e acessórios serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento pelo Sesc, para verificação da conformidade de acordo com especificação exigida no Termo de Referência e Edital;

8.10. Os equipamentos e acessórios serão recebidos definitivamente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

8.10.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

8.10.2. O recebimento definitivo do objeto desta licitação somente se efetivará com a atestação da Nota Fiscal;

- 8.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da **CONTRATADA** pelos prejuízos resultantes da incorreta entrega do objeto.
- 8.12. A **CONTRATANTE** rejeitará os equipamentos e acessórios fornecidos em desacordo com este Termo de Referência, através de termo circunstanciado, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto.
- 8.13. O veículo de transporte deve conter um compartimento de carga seco e em boas condições para organização e empilhamento dos equipamentos e acessórios, a fim de garantir a qualidade e integridade dos produtos;
- 8.14. Os equipamento e acessórios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta apresentada pelo licitante, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da **CONTRATADA**, às suas custas, sem ônus ao Sesc/DR/AP, quando apresentarem as seguintes características:
- 8.14.1. Produtos Similares;
- 8.14.2. Produtos em desconformidades com a Ordem de Compra;
- 8.14.3. Embalagens danificadas e/ou lacres violados.
- 8.15. As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

9. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.1.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.1.3. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 9.1.4. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no presente Termo de Referência;
- 9.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações exigidas.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 9.2.1. Fornecer os produtos do presente termo a partir da ordem de compra emitida pelo Setor de Compras, conforme especificação expedida na Ordem de Compra;
- 9.2.2. Fornecer os produtos, objeto deste Termo de Referência, com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excluídos os casos de força maior ou caso fortuito;
- 9.2.3. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com os prazos, especificações e demais condições de fornecimento constantes neste Termo de Referência;
- 9.2.4. Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação do objeto deste termo, inclusive locomoção, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes do fornecimento dos produtos;
- 9.2.5. Entregar o objeto deste termo no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra, emitida pelo Setor de Compras do Sesc/DR/AP;
- 9.2.6. A **CONTRATADA** fornecerá o pessoal necessário para realizar a entrega, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com SESC/DR/AP em nenhuma hipótese;
- 9.2.7. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhistas em vigor, especialmente no que se refere ao pessoal;
- 9.2.8. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir;

9.2.9. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação, apresentando os documentos, com validade em dia, que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do contrato, quais sejam:

9.2.9.1. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.2.9.2. Certidões de regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital, conforme o tipo de prestação;

9.2.9.3. Certidão de regularidade do FGTS; e

9.2.9.4. Certidão negativa de débitos trabalhistas;

9.2.10. Apresentar justificativa dirigida à autoridade competente no prazo de 24 (vinte e quatro horas) anterior à data prevista para entrega do objeto quando da previsão de eventual atraso na entrega;

9.2.11. Fornecer produtos livres de quaisquer tipos de vício ou características que venham a prejudicar o desenvolvimento das atividades do Sesc/AP;

9.2.12. Reparar, corrigir ou remover às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificar defeitos de fabricação ou mesmo danificados em decorrência do transporte, bem como providenciar sua substituição por outro, da mesma marca e especificação contidas neste termo sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços, no prazo de 10 (dez) dias, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue e sem ônus para o Sesc/AP;

9.2.13. Responsabilizar-se a qualquer tempo pela qualidade dos produtos fornecidos ao **CONTRATANTE**, inclusive no tocante a eventuais problemas e prejuízos posteriores, ocorridos pela inobservância de especificações constantes neste Termo de Referência e no contrato;

9.2.14. Responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega dos produtos solicitados;

9.2.15. Cumprir fielmente com todas as condições ora pactuadas, neste contrato, e de acordo com as exigências desse Termo de Referência.

9.2.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos e valores de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto contratado;

9.2.20. A **CONTRATADA** deverá manter seu endereço atualizado, conforme registro no CNPJ, assim como contato telefônico e, sempre notificar a Instituição sobre qualquer mudança em tais dados.

10. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

10.1. O acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência dos equipamentos e acessórios, serão realizados pelo Setor de Nutrição e Coordenadoria do Sesc Ler que recusará o recebimento se o objeto for entregue em desconformidade com este Termo de Referência e Edital;

10.2. O Setor de Nutrição e a Coordenadoria do SESC Ler/DR/AP, receberá e atestará, a nota fiscal correspondente, a entrega dos equipamentos e acessórios nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à **CONTRATADA**.

10.6. Obter da **CONTRATADA** a garantia explícita dos equipamentos e acessórios de modo a verificar a sua efetiva utilização;

10.7. Solicitar a substituição dos itens que sejam considerados defeituosos inadequados ou inaplicáveis.

10.8. Durante a vigência do contrato o fornecimento será acompanhado e fiscalizado pela Encarregada do Setor de Nutrição/SESC/DR/AP;

10.9. Solicitar a substituição dos equipamentos que sejam considerados defeituosos inadequados ou inaplicáveis;

10.10. A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial, com apoio do Setor de Contratos.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento a **CONTRATADA** será efetuado em moeda corrente nacional, através de depósito ou transferência bancária, obrigatoriamente deverá ser informado na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;

11.2. O **CONTRATANTE** terá o prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato e acompanhada dos documentos correspondentes ao fornecimento executado;

11.3. Caso não haja expediente no SESC/AP no dia do vencimento da Nota Fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;

11.4. O SESC/AP poderá suspender o pagamento, após notificação ao **CONTRATADO**, enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas, em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, e a nota fiscal tenha sido devidamente atestada pelo setor competente, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

11.5. Não serão pagas as notas fiscais que estiverem eivadas de vícios, desacompanhadas dos documentos listados nos itens 9.2.9.1 e seguintes, acompanhadas de documentos faltos/forjados ou quando da pendência de obrigações que tenham sido impostas em virtude de penalidades ou inadimplemento apontados pela fiscalização. Cessadas essas causas, o pagamento será retomado sem que haja direito a atualização monetária;

11.6. A inobservância de quaisquer condições de pagamento não gera ao Sesc/AP o dever de pagar.

12. PENALIDADES

12.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades;

12.1.1. Perda do direito à contratação;

12.2. O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades;

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

12.2.3. Multa moratória de 0,02% (dois décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento da obrigação;

12.2.4. Rescisão Unilateral por parte do SESC/AP;

12.2.5. Suspensão de licitar com o Sesc por prazo não superior a 02(dois) anos;

12.3. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade.

13. DA COMPLEMENTAÇÃO OU ACRÉSCIMO

13.1. No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aumentado até o limite de 50% (cinquenta por cento), com fundamento do Art. 38 da Resolução Sesc 1570/2023;

13.2. A contratada poderá aceitar, nas mesmas condições licitada os acréscimos que se fizerem necessários.

14. DO REEQUILIBRIO ECONOMICO E FINANCEIRO

14.1. A contratada deverá protocolar no setor de protocolo deste SESC/DR/AP documento formal pleiteando o reequilíbrio econômico financeiro, especificando com clareza seus argumentos, fatos e documentos comprobatórios;

14.2. Nos casos de reajuste de preços, consignado no contrato, serão corrigidos mediante formalização do pedido pela CONTRATADA, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta, pela variação do INPC Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses;

14.2.1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

14.2.2. Havendo a extinção deste índice, o contrato poderá ser reajustado por outro índice, mediante acordo entre as partes.

14.3. Nos casos revisão de preços, independentemente de prazos, não se pautando em índices específicos ou setoriais, a contratada deverá comprovar a alteração dos custos e insumos do contratado mediante apresentação de planilhas e documentos que demonstrem que, diante de fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, restou alterada a proporção entre encargos e vantagens originalmente prevista na proposta apresentada à época da licitação, não sendo suficiente a mera alegação de que houve a majoração dos preços pelo fornecedor.

15. DA RESCISÃO

15.1. O Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo SESC/DR/AP, independente de notificação ou interpelação judicial, no caso de inadimplemento de qualquer de suas cláusulas ou condições, sujeitando à CONTRATADA às penalidades previstas na cláusula anterior deste instrumento, e em especial pelo (a):

- 15.1.1.** Não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas pactuadas, especificações ou prazos;
- 15.1.2.** Subcontratação, total ou parcial do objeto deste Termo de Referência, sem prévia autorização escrita do Sesc/DR/AP, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução do Contrato;
- 15.1.3.** A morosidade do seu cumprimento, levando o Sesc/DR/AP a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços nos prazos estipulados;
- 15.1.4.** Paralisação dos serviços, sem justa causa ou prévia comunicação ao Sesc/DR/AP;
- 15.1.5.** Cometimento reiterado de falhas na execução do Contrato;
- 15.1.6.** Decretação de Falência;
- 15.1.7.** Dissolução da Empresa;
- 15.1.8.** Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento;
- 15.1.9.** Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- 15.1.10.** Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
- 15.2.** Em qualquer das hipóteses acima referidas, a CONTRATADA deverá reparar integralmente os prejuízos causados ao Sesc/DR/AP, independente da aplicação das penalidades previstas neste instrumento, que poderão ser aplicadas no todo ou em parte, a critério exclusivo do Sesc/DR/AP;
- 15.3.** Rescindido o Contrato por culpa da CONTRATADA, o Sesc/DR/AP entregará os serviços, objeto deste instrumento, a quem julgar conveniente, sem qualquer consulta ou interferência da CONTRATADA, que responderá na forma legal e contratual pela infração ou execução inadequada que tenha dado causa à rescisão.

16. VIGENCIA DO CONTRATO

- 16.1.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (meses).

17. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

- 17.1.** A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias.

Elaborado por:

Vanessa Amaro Bezerra
Encarregada Setor de Nutrição SESC/DR/AP

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0015-PG

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO
(MODELO)

Em atendimento ao disposto no item **7.1.2** da Licitação na modalidade **Pregão nº 24/0015-PG**, credenciamos o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., para que represente nossa empresa nesta Licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, propostas e contratos, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-lo e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na Licitação.

Macapá-AP,de.....de 2024.

(assinatura do representante legal da empresa)
(nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: este documento deverá estar datado, ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante, estar devidamente assinado por seu representante legal e reconhecido.

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0015-PG

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado da empresa)

Ao
Serviço Social do Comércio - Sesc/DR/AP
Comissão Permanente de Licitação
Edital de Pregão nº 24/0015-PG

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:
ENDEREÇO:	
CIDADE/ESTADO:	CEP:
TELEFONE:	E-MAIL:
NOME DA PESSOA QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO E OU ORDEM DE COMPRA	
RG:	CPF:
DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO	
BANCO:	
AGÊNCIA:	
CONTA CORRENTE:	

A presente proposta tem como objeto o (*descrever objeto*), de acordo com as especificações mínimas obrigatórias constantes no termo de referência do Pregão nº. **24/0008-PG** do Departamento Regional do Sesc/DR/AP.

Item	Quant.	Unid.	Marca	Descrição	Valor Unitário	Valor Total

Valor Global da Proposta: R\$ _____ (_____)

1. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
2. Tipo de frete: CIF-Macapá;
3. Prazo limite de entrega: 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra - OC

Informamos, por oportuno, que nos preços acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes do fornecimento do objeto desta licitação, bem como, já estão inclusos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e seguros (se for o caso), deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta e indiretamente nesta proposta.

LOCAL DE ENTREGA: SESC ARAXÁ, ALMOXARIFADO, sito a Rua Jovino Dinoá, 4311, Bairro Beiril, Macapá-AP, CEP 68.902-030.

Local, data

Assinatura do representante legal.

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL E SEUS ANEXOS
(MODELO)**

(Nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 24/0015-PG**, tomou conhecimento e aceitou previamente todas as condições estipuladas na referida licitação, bem como, expressar que o preço ofertado engloba todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete (CIF-Macapá), seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre (o objeto desta licitação) _____ e a obrigatoriedade em realizar a entrega, conforme solicitado pelo Setor de Compras e Contratos do Sesc/DR/AP.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

OBSERVAÇÃO: A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação e Proposta”, depois de elaborada em papel timbrado da licitante e devidamente assinada.

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE
(MODELO)**

Declara para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação referente ao processo licitatório na modalidade **Pregão nº 24/0015-PG**, que em atendimento ao disposto no **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal/88**, não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 14 (quatorze) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz.

Declara, finalmente, que possui as condições operacionais necessárias à perfeita execução do objeto.

Local, data.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

OBSERVAÇÃO: A presente declaração **deverá** estar contida no envelope “Documentos de Habilitação e Proposta”, depois de elaborada em papel timbrado da licitante e devidamente assinada.

PREGÃO SESC/DR/AP Nº 24/0015-PG

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS
(em papel timbrado da empresa)

A empresa _____, CNPJ: _____, com sede _____, DECLARA junto ao Sesc/DR/AP, que os dados bancários destinados ao recebimento de valores referentes ao fornecimento de material ou serviço prestado ao Sesc/DR/AP, são os informados abaixo:

PESSOA JURÍDICA CONTA CORRENTE		PESSOA JURÍDICA POUPANÇA	
BANCO Nº		BANCO Nº	
AGÊNCIA Nº		AGÊNCIA Nº	
CONTA CORRENTE Nº		CONTA POUPANÇA Nº	
VARIAÇÃO/OPERAÇÃO Nº		VARIAÇÃO/OPERAÇÃO Nº	
CNPJ Nº		CNPJ Nº	
DEPÓSITO IDENTIFICADO	SIM () NÃO ()		
CHAVE PIX			

E-mail:

Responsável Setor Financeiro:

O DEPÓSITO SERÁ EFETUADO CONFORME OS DADOS BANCÁRIOS INFORMADOS NESTA DECLARAÇÃO.

Obs.: Em caso de mudança das informações para depósito, fica o fornecedor responsável por encaminhar nova declaração para atualizar os dados.

Local e data:

Assinatura do Representante Legal da Empresa
ou Rubrica com Carimbo.

ANEXO VII**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº _____**

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO AMAPÁ, instituição de direito privado sem fins lucrativos, instituída pelo Decreto Federal nº 61.836, de 05 de dezembro de 1967, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.593.251/0001-15, localizada na Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beiril, CEP 68.902-030, Macapá-AP, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (**QUALIFICAÇÃO COMPLETA**), resolve-se, registrar os preços, conforme as condições estabelecidas a seguir:

1. DA FUNDAMENTAÇÃO:

1.1 O presente termo será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, a Resolução Sesc nº 1.570/2023, de 20 de setembro de 2023.

2. DO OBJETO:

2.1. O objeto da presente Ata de Registro de Preço é o **REGISTRO DE PREÇO PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS DE COZINHA INDÚSTRIAL PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES PRODUTORAS DE ALIMENTOS E LANCHES DO SESC -DR/AP.**

2.2. Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, o SESC/AP poderá contratar o objeto desta Ata com terceiros, desde que seja comprovada a vantagem na referida contratação,

3. DA VIGÊNCIA:

3.1 A vigência deste Instrumento tem duração de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 36 (trinta e seis) meses, conforme art. 45 da resolução Sesc nº 1.570/2023.

4. DA CLÁUSULA INTEGRANTE:

4.1. Constituem partes integrantes desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no **Processo Licitatório Sesc/DR/AP 24/0015-PG** e seus anexos, bem como as propostas de preço por item e documentos apresentados pelos participantes, devendo ser mantida a validade desses documentos durante toda a vigência deste instrumento, sendo facultado ao Sesc/DR/AP solicitar, a qualquer momento, a apresentação dos documentos de forma a verificar se o participante ainda mantém as condições de habilitação.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

5.1 As despesas decorrentes do objeto desta Ata de Registro de Preço correrão à conta 4.4.90.52 – Uso de Equipamentos e Material permanente do Consumo dos recursos consignados nos orçamentos do Sesc/DR/AP.

6. DO REGISTRO DE MENOR PREÇO:

6.1. O valor total do Registro de Preço é de R\$ 0.000,00 (valor por extenso);

6.2. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

RAZÃO SOCIAL: (...)

CNPJ: (...)

ENDEREÇO: (...)

VALOR TOTAL: (...)

1.	<p>BALANÇA DE PRECISÃO TIPO DIGITAL, CAPACIDADE DE ATÉ 05 KG. COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO (LCD), FUNÇÃO DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO, INDICADOR DE BATERIA FRACA, SISTEMA TARA E FUNÇÃO PARA PESAR EM GRAMA OU ONÇA. BALANÇA DIGITAL INDICADA PARA MEDIÇÃO DA MASSA DE PEQUENOS OBJETOS. FUNCIONAMENTO A PILHAS AA, COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO. INCLUSO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	05 UNIDADES
2.	<p>BALANÇA DIGITAL CAPACIDADE 15 KG. BALANÇA ELETRÔNICA TIPO COMPUTADORA COM FUNÇÃO TARA, DISPLAY DIGITAL LCD, MATERIAL EM PLÁSTICO ABS; CAPACIDADE DE CARGA: ATÉ 15 KG; DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P): 23 X 40 X 40CM; PESO DO PRODUTO: 6,5 KG APROXIMADAMENTE; TIPO DE ENERGIA: BATERIA ELÉTRICA; VOLTAGEM: 220V; TIPO DE MONTAGEM: BANCADA COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; SAÍDA DE DADOS; POSSUI RS-232C PARA INTERLIGAÇÃO COM MICROTERMINAIS ECF-PDV, ECF-MR, SISTEMAS DE AUTOMAÇÃO E IMPRESSORA MATRICIAL. GARANTIA 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES
3.	<p>BANCADA DE APOIO EM AÇO INOX BANCADA DE APOIO EM AÇO INOX. TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 430, APOIOADO DIRETAMENTE NA ESTRURA SEM UTILIZAR MADEIRA; CAPACIDADE DE ATÉ 130 KG DE CARGA SOBRE A BANCADA; ESTRUTURA E PANELEIRO EM AÇO TUBULAR SAE 1020, COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; PÉS EMBORRACHADOS, ANTI-DERRAPANTES; MESA DESMONTÁVEL. DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 890mm x 1600mm x 900mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES

4.	<p>BANCADA REFRIGERADA DE ENCOSTO COM CUBA INOX. BANCADA PARA REFRIGERAÇÃO DE FRIOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS E ALIMENTOS DIVERSOS. TEMPERATURA DE +1° A +7°C. REFRIGERAÇÃO: AR FORÇADO COM SERPENTINA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL, COM INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL E DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS ARAMADAS E REGULÁVEIS. PORTAS CEGAS. RESISTÊNCIA NO QUADRO DE PORTAS. PÉS REGULÁVEIS.</p>	02 UNIDADE
----	---	------------

	<p>INSTALAÇÃO DO MOTOR E CUBA, AMBOS DO LADO DIREITO (PRA QUEM ESTÁ DE FRENTE PARA AS PORTAS). REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO. REVESTIMENTO EXTERNO COM TAMPO EM AÇO INOX 304 ESCOVADO. GABINETE EM AÇO INOX. INCLUSO TAMPO COM CUBA DE APROXIMADAMENTE 400 X 340 X 130MM E TORNEIRA EM INOX. QUANTIDADE DE PORTAS: 2. DIMENSÕES APROXIMADAS: FRENTE(MM) 1909 X PROFUNDIDADE(MM) 700 ALTURA TOTAL(MM) 950/ TAMPO(MM) 850. CAPACIDADE BRUTA (LITROS) 484. PESO BRUTO(KG) 151,5. TENSÃO(V) 220. FREQUÊNCIA(HZ) 60. CONSUMO KWH/DIA(60HZ) 5,32. CLASSE 4. EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009. INCLUSO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	
5.	<p>BANHO MARIA PARA XÍCARAS. EQUIPAMENTO FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL DESTINADO AO AQUECIMENTO DE XÍCARAS E BULES. ESPECIFICAÇÕES: DIMENSÕES APROXIMADAS- COMPRIMENTO(W): 40 CM/ LARGURA(D): 27 CM/ ALTURA(H): 23 CM. VOLTS(V): 220. WATTS(W): 900. CONSUMO(KWH): 0.9. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
6.	<p>BATEDEIRA DOMÉSTICA PLANETÁRIA. EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO; COM PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA; FABRICADA EM AÇO CARBONO SAE 1020 COM ACABAMENTO EM AÇO INOX, TERMICAMENTE CONFORMADA; MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127V E 220V; POSSUIR CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL; BATEDORES EM ALUMÍNIO (GARFO, RAQUETE E GLOBO) COM PELO MENOS 04 (QUATRO) VELOCIDADES; CAPACIDADE APROXIMADA DE 15 L; CONSUMO: 0,38 KWH; DIMENSÕES APROXIMADAS (MM): 335 DE LARGURA, 555 DE PROFUNDIDADE, 725 DE ALTURA; PESO LÍQUIDO: APROXIMADAMENTE 35 KG; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
7.	<p>BEBEDOURO PURIFICADOR INDUSTRIAL 4 TORNEIRAS INOX 200 LITROS. COM COMPRESSOR 04 TORNEIRAS ROSCA/COPO EM LATÃO CROMADO. APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA E AÇO INOX COM RALO SIFONADO: BARRA O MAU CHEIRO PROVENIENTE DO ESGOTO. CAPACIDADE DE 200 LITROS NO RESERVATÓRIO. CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO - MÉDIA DE 280 LITRO/HORA. REVESTIMENTO EXTERNO EM</p>	10 UNIDADES

	<p>CHAPA DE AÇO INOX. RESERVATÓRIO DE ÁGUA (TANQUE INTERNO) EM PP ATÓXICO (POLIPROPILENO). ISOLAÇÃO EM EPS1. GÁS ECOLÓGICO R 134A. UNIDADE CONDENSADORA. CONTROLE DA TEMPERATURA DA ÁGUA. DIMENSÕES: L 860MM X A1440MM X P 760MM. DADOS ELÉTRICOS: VOLTAGEM (V) AMPERAGEM (A) POTÊNCIA (W) 220 V 1,8 A 308 W. EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO, COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	
8.	<p>BUFFET EXPOSITOR DE ALIMENTOS - QUENTE MÓDULO AQUECIDO: BALCÃO TÉRMICO FABRICADO EM AÇO INOX LIGA 18.8 AISI 304 COM ACABAMENTO ESCOVADO NAS SUPERFÍCIES EXTERNAS, COM CAPACIDADE PARA 07 CUBAS NO PADRÃO GN 1/1; SISTEMA DE AQUECIMENTO POR BANHO-MARIA, CONTROLADO ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C ATÉ 120°C CONTENDO LÂMPADA PILOTO, COM REGISTRO PARA ENTRADA E ESCOAMENTO DE ÁGUA; RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO EM AÇO; PRATELEIRA SUPERIOR (PROTETOR DE SALIVA) DO BALCÃO EM VIDRO CURVO TEMPERADO INCOLOR DE APROX. 10 MM, FIXADOS EM TUBO INOX COM ACABAMENTO ESCOVADO SOB O TAMPO DO BALCÃO; CORRE BANDEJA NOS DOIS LADOS EM AÇO INOX LIGA 18.8 AISI 304; ESTRUTURA TIPO GABINETE, INCLUSO PORTAS COM ABERTURA TIPO RADIAL; BALCÃO EQUIPADO COM RODÍZIOS; VOLTAGEM 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS (MM): LARGURA: 700, COMPRIMENTO: 2500, ALTURA: 900; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
9.	<p>CAIXA TÉRMICA HOTBOX 160 LITROS CAIXA TÉRMICA COM CAPACIDADE DE 160 LITROS. CAIXA TÉRMICA EM POLIETILENO LINEAR COM INJEÇÃO INTERNA DE POLIURETANO. COM FECHOS DE AÇO, ALÇAS LATERAIS E TRAVA PARA EMPILHAMENTO. CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 02 CUBAS GASTRONÔMICAS 1/1 - 200mm. COR AZUL. DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (COMPR.x LARG.x ALT.): 605 x 480 x 425mm. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A NORMA EM-12571: 1999, ATENDENDO AS NORMAS ANVISA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	10 UNIDADES
10.	<p>CAIXA TÉRMICA PARA BEBIDAS 360 LITROS CAIXA TÉRMICA FABRICADA EM POLIETILENO POR PROCESSO DE ROTOMOLDAGEM. COM FORMA RETANGULAR. COM DISPOSITIVO PAEA CADEADO. COM</p>	05 UNIDADES

	<p>ALÇAS. COM DRENO NA BASE. CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 360 LITROS. COR PRETA.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
11.	<p>CALDEIRÃO MODULAR A GÁS CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS CONFECCIONADO EM AÇO INOX, AISI 304, LIGA 18.8, AUTOGERADOR DE VAPOR, PADRÃO AMERICANO; CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 160 LITROS, COM TAMPA ARTICULÁVEL TIPO AMERICANA EM AÇO INOXIDÁVEL COM DOBRADIÇA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE (COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMA). GABIENTE TOTALMENTE REVESTIDO EM PAINÉIS INOXIDÁVEIS E ISOLAÇÃO TÉRMICA TOTAL EM MANTAS DE LÁ DE VIDRO PARA IMPEDIR O AQUECIMENTO DA PARTE EXTERNA; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA COM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO, ENVOLVENDO LATERAIS E FUNDO DA PAINELA; INCLUSO CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EMISSÃO DE GASES E VAPOR; ACOMPANHA VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ESCOAMENTO E VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA; COM PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEIS Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): 900 x 980 x 900; POTÊNCIA BTU (GLP): 91.856; CONSUMO 1,97 kg/h (GLP); PRESSÃO DO GÁS GLP 285 mmCA; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
12.	<p>CARRO ARMAZEM PARA TRANSPORTE DE BEBIDAS CARRO PARA TRANSPORTE DE BEBIDAS COM ESTRUTURA METÁLICA PINTADA, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA À CORROSÃO/OXIDAÇÃO. DIMENSÕES APROXIMADAS (C X L X A): 275 X 345 X 1350MM; TUBO: 1POL. CAPACIDADE DE CARGA: 200KG; RODA: RODA DE BORRACHA INTEGRAL 9"; EIXO: 7/8 POL. COR PRETO OU AZUL. GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
13.	<p>CARRO CANTONEIRA. CARRO PARA TRANSPORTE DE GN'S. CONSTRUÍDO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 18.8; ESTRUTURA TUBULAR E PARES DE CANTONEIRAS EM PERFIL "L" PARA RECEBER GN's/ ASSADEIRAS, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 18; DOTADO DE 04 RODÍZIOS DE Ø4", SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM TRAVA. CAPACIDADE DE ATÉ 11 GN 1/1</p>	01 UNIDADE

	<p>DIMENSÕES (mm): 400X620X1600. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
14.	<p>CARRO PARA DETRITOS EM INOX COM PEDAL TAMPA BASCULANTE DE PEDAL COM RODÍZIOS PARA 80 LITROS EM AÇO INOX. COM ALÇAS ANATÔMICAS LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL. CONJUNTO DE QUATRO RODÍZIOS GIRATÓRIOS, SENDO DOIS RODÍZIOS SIMPLES E DOIS COM FREIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 47 x 64 cm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	15 UNIDADES
15.	<p>CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS CARRO PARA TRANSPORTE DE 160 PRATOS DE ATÉ 300mm. EM AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (COMPR.x LARG.x ALT.): 59 x 59 x 80cm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
16.	<p>CARRO PLATAFORMA CARRRO CONSTRUÍDO EM CHAPA AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8 ACABAMENTO ESCOVADO, COM PLATAFORMA LISA. PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL. CAPACIDADE DE CARGA TOTAL DE ATÉ 250 KG. CONJUNTO DE RODÍZIOS GIRATÓRIOS Ø4" EM POLIURETANO, SENDO OS RODÍZIOS POSTERIORES COM FREIO. DIMENSÕES (MM): 1032X600X165. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
17.	<p>CHAPA BIFETEIRA MODULAR A GÁS CHAPA A GÁS COM CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO; GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES; REGISTRO INDEPENDENTE PARA CHAMA- PILOTO INCLUSO; CHAPA SUPERIOR LISA EM AÇO LAMINADO A QUENTE, EQUIPADA COM CALHA FRONTAL E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA ÁGUA, CALOR E GORDURA; AS ZONAS AQUECIDAS DEVEM SER POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE; BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO; PAINEL DE TEMPERATURA COM INDICAÇÃO GRADUAL ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; COM SISTEMA PILOTO E ACENDIMENTO EXTERNO; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOXIDÁVEL PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): LARGURA: 1000/ PROFUNDIDADE: 1000/ ALTURA: 900;</p>	02 UNIDADES

	<p>CONSUMO MÁXIMO: 1,97 kg/h; POTÊNCIA MÁXIMA GLP- Btu: 58.252; PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL COM REGULAGEM DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON); COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
18.	<p>CHAPA CONJUGADA ELÉTRICA/ SANDUICHEIRA SANDUICHEIRA ELÉTRICA DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO; CHAPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO COM AQUECIMENTO UNIFORME DA CHAPA; PUNHO DO BRAÇO DA PRENSA EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR; TENSÃO (V): 220. SANDUICHEIRA EQUIPADA COM 3 RESISTÊNCIAS, SENDO 2 INFERIORES (1 NO LADO DA PRENSA E 1 NO LADO DA CHAPA) E 1 SUPERIOR; CHAPA COM ESCORREGADOR DE RESÍDUOS E COLETOR EM AÇO INOXIDÁVEL, ENCAIXADO AO CORPO; CORPO E PAINEL EM AÇO INOXIDÁVEL; TERMOSTATOS DE CONTROLE DE AQUECIMENTO REGULÁVEIS, DE 50° À 300°C. POSSUI REGULADOR DE PRESSÃO NO BRAÇO DA PRENSA; PÉS FIXOS EM BORRACHA RESISTENTE E ANTIDERRAPANTE; DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 880MM X 600MM X 330MM. CONSUMO TOTAL (W): 2,550KW/H; L; TENSÃO (V): 220; FREQUÊNCIA (HZ): 60 HZ. CORRENTE ELÉTRICA: 16,2A COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	04 UNIDADES
19.	<p>CILINDRO DE MESA PARA SOVAR E LAMINAR MASSAS CILINDRO SOVADOR EM EPOXI, COM CAPACIDADE DE 10 KG. FUNÇÃO PARA CILINDRAR E SOVAR MASSAS. BOTÕES DE MERGÊNCIA COM DUPLO COMANDO; COM BANDEJAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO E CHAPA DE AÇO SAE 1020 COM PINTURA EPÓXI; CORREIAS COM SISTEMA DE APERTO; INDICADOR DE ESPESSURA VISUAL; MANCAIS EM FERRO FUNDIDO ATRAVÉS DE ROLAMENTOS BLINDADOS; SISTEMA DE ABERTURA DOS ROLOS POR MEIO DE MANÍPULOS; EQUIPAMENTO FABRICADO CONFORME AS NORMAS DE SEGURANÇA DA ABNT, CONFORME PROJETO DE LEI Nº 0401902001/96 (SISTEMA DE FREIO MOTOR E CILINDRO DE SEGURANÇA). ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: ABERTURA DOS ROLOS: 21mm; CONSUMO: 1,6 kW/h; POTÊNCIA: MOTOR DE 1,5 cv; TENSÃO: TRIFÁSICO; VELOCIDADE: 117 rpm; VOLTAGEM: 220V; PESO</p>	01 UNIDADE

	<p>LIQUIDO APROXIMADO: 110 kg; DIMENSÕES APROXIMADAS: 710 x 1350 x 1560mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
20.	<p>CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS. CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS CONTENDO 1 MESA E 4 CADEIRAS, COM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: CADEIRAS: EM POLIPROPILENO E FIBRA DE VIDRO COM ENCOSTO HORIZONTAL. EMPILHÁVEL. COR: PRETO. PESO MÁXIMO RECOMENDÁVEL: ATÉ 182 KG. DIMENSÕES APROXIMADAS: 82,5CM-ALTURA/ 43,5CM- LARGURA/ 51,5CM- PROFUNDIDADE. PRODUTO COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA CERTIFICADO PELO OCP 0097, REGISTRO 003393/2015, CONFORME PORTARIA INMETRO 166/2021. MESA: EM POLIPROPILENO E FIBRA DE VIDRO COM PERNAS DE ALUMÍNIO ANODIZADO. NÃO EMPILHÁVEL. COR: PRETO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 72CM-ALTURA/ 69,5CM- LARGURA/ 70CM X70CM- TAMPO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO. GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	20 CONJUNTOS
21.	<p>CONJUNTO PARA REFEITÓRIO FUNDAMENTAL CONJUNTO ESCOLAR COM MESA RETANGULAR EM TAMPO BRANCO E COM 02 BANCOS DE COR VARIADA; TAMPO DA MESA EM MDF DE APROXIMADAMENTE 15 mm COM BORDAS ARRENDONDADAS DE APROXIMADAMENTE 30 mm; FITA DE BORDA COLADA COM SISTEMA HOTMELT; BASE EM TUBO REDONDO COM PAREDE DE APROXIMADAMENTE 1,20 mm; PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ; PONTEIRA DE BORRACHA; MESA- DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x ALTURA x PROFUNDIDADE): 2,00 x 0,71 x 0,60 m. BANCOS- DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x ALTURA x PROFUNDIDADE): 2,00 x 0,43 x 0,30 m. OS MÓVEIS DEVEM ESTAR ENVOLTOS EM FILME TERMOENCOLHÍVEL RESISTENTE O SUFICIENTE PARA EVITAR O ROMPIMENTO DA EMBALAGEM, PROTEGER CONTRA POEIRA E UMIDADE, E GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO MOBILIÁRIO DURANTE O MANUSEIO, TRANSPORTE E ESTOCAGEM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	07 CONJUNTOS
22.	<p>CONJUNTO PARA REFEITÓRIO INFANTIL CONJUNTO INFANTIL MESA EM TAMPO BRANCO E COM CADEIRAS COLORIDAS EM PVC; MESA OITAVADA COM 8 CADEIRAS INCLUSAS. TAMPO DA MESA EM MDF DE APROXIMADAMENTE 15 mm COM BORDAS</p>	05 CONJUNTOS

	<p>ARRENDONDADAS DE APROXIMADAMENTE 30 mm; FITA DE BORDA COLADA COM SISTEMA HOTMELT; BASE EM TUBO REDONDO COM PAREDE DE APROXIMADAMENTE 1,20 mm; PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ; PONTEIRA DE BORRACHA; CADEIRAS COM CORES DIVERSAS, SENDO QUATRO PARES DE CORES VARIADAS.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x PROFUNDIDADE): 1,20 x 0,60 m.</p> <p>OS MÓVEIS DEVEM ESTAR ENVOLTOS EM FILME TERMOENCOLHÍVEL RESISTENTE O SUFICIENTE PARA EVITAR O ROMPIMENTO DA EMBALAGEM, PROTEGER CONTRA POEIRA E UMIDADE, E GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DO MOBILIÁRIO DURANTE O MANUSEIO, TRANSPORTE E ESTOCAGEM.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
23.	<p>CORTADOR DE LEGUMES TRIPÉ</p> <p>CORTADOR DE LEGUMES GRANDE. POSSUI CORPO, CABO E BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO; PINTURA ELETROSTÁTICA; COLUNAS EM TUBO DE AÇO 5/8; FACAS EM AÇO INOX PADRÃO 10mm; FIXAÇÃO: TRIPÉ SOLDADO EM AÇO; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / PROF.): 1120 x 455 x 550mm; PESO LÍQUIDO APROXIMADO: 3,4 kg.</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
24.	<p>DIVISOR DE MASSAS</p> <p>DIVISORA DE MASSA COM ESTRUTURA EM AÇO SAE 1020. BASE, NAVLHAS DE CORTE E EIXO DENTADO EM AÇO CARBONO. BASE REVESTIDA EM AÇO INOX. CARENAGEM EM AÇO INOX. COM PEDESTAL INCLUSO.</p> <p>CAPACIDADE MÁX. DE MASSA PRONTA DE APROXIMADAMENTE 2,5 kg; CAPACIDADE DE ATÉ 30 DIVISÕES POR OPERAÇÃO; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / COMP.): 1310x385x480mm; PESO APROXIMADO DE 50 kg.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
25.	<p>EMBALADORA PARA PLÁSTICO FILME PVC EMBALADORA EM AÇO INOX. CORTE ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA DE AÇO INOX. PÉS DE BORRACHA. POTÊNCIA DE 400W; FREQUÊNCIA DE 50/60 Hz; PESO APRXIMADO DE 3 kg; VOLTAGEM 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. / LARG. / COMP.): 420x380x100mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
26.	<p>ESPREMEDOR DE FRUTAS CÍTRICAS</p> <p>GABINETE E CÂMARA DE SUCO EM AÇO INOX. COM PEÇAS DESMONTÁVEIS (02 CASTANHAS PARA LARANJA E LIMÃO). ACOMPANHA COPO E PENEIRA.</p>	05 UNIDADES

	<p>VOLTAGEM: 220V; FREQUÊNCIA: 60 Hz; MONOFÁSICO; POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5 cv; CONSUMO: 0,53 kW/h; PESO LÍQUIDO APROXIMADO: 11,5 kg; ROTAÇÃO: 1750 rpm;</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
27.	<p>ESTANTE COM PLANOS PERFURADOS DESMONTÁVEIS, 300 KG/PLANO</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PLANOS PERFURADOS. PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 300 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #20.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 1000 x 500 x 1800mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
28.	<p>ESTANTE EM AÇO INOX (GRADEADA)</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PLANOS GRADEADOS. PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 150 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #22.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 180 x 50 x 115 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	05 UNIDADES
29.	<p>ESTANTE EM AÇO INOX (PLANO LISO)</p> <p>ESTANTE COM PRATELEIRAS EM PLANOS TIPO LISO COM 04 PLANOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PRATELEIRA DESMONTÁVEL COM REGULADORES DE ALTURA. CAPACIDADE DE CARGA POR PLANO: 150 kg. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA EM POLIAMIDA (NYLON). ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE #20.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT x LARG x PROF): 200 x 70 x 180 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	05 UNIDADES
30.	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS EM AÇO INOX BAIXA PRESSÃO SEM FORNO</p> <p>AISI 304, LIGA 18.8; TIPO MODULAR, BAIXA PRESSÃO; QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 180mm DE DIÂMETRO; POTÊNCIA DE 5.586 kcal/h; QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS EM FERRO FUNDIDO; GRELHA DE APROXIMADAMENTE 40x40cm EM FERRO FUNDIDO E MESA COM PERFIL DE APROXIMADAMENTE 10cm; TUBO</p>	01 UNIDADE

	<p>DISTRIBUIDOR DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; INCLUSO BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 820x1535x1160mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
31.	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO 10 GNS FORNO COMBINADO ELÉTRICO COM CAPACIDADE PARA 10 RECIPIENTES, TIPO GN 1/1, COM 1 MESA BASE PARA SUPORTE EM AÇO INOXIDÁVEL DE CAPACIDADE PARA ATÉ 14 GNS, DOTADA COM PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, DESMONTÁVEL (MEDIDAS APROXIMADAS: 548 x 905 x 645mm); FORNO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, AISI 304, LIGA 18.8, PADRÃO AMERICANO, PORTA REFORÇADA, TOTALMENTE CONSTRUÍDA EM AÇO INOX E COM VIDRO DUPLO. PLACAS ELETRÔNICAS ENCAPSULADAS EM CAIXA PROTETORA; TURBO COM MÁSCARA DE PROTEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE AR; PÉS REGULÁVEIS; DISPOSITIVO AUTOMÁTICO PARA DESLIGAMENTO DO TURBO NA ABERTURA DA PORTA; TEMPERATURA REGULÁVEL DE 50° A 300°C; TEMPORIZADOR REGULÁVEL DE ATÉ 60 MINUTOS; FUNÇÃO DE VAPOR AUTOMÁTICO E DE VAPOR MANUAL; VÁLVULA PARA DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS; ALARME DE FIM DO CICLO; PISTOLA PARA LAVAGEM INTERNA; FILTRO DE ÁGUA INCLUSO; CONVECÇÃO FORÇADA ATÉ 300°C; TEMPERATURA DE 50° C A 300°C.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: VOLTAGEM TRIFÁSICA 220V; FREQUÊNCIA (Hz): 50; POTÊNCIA (Kw): 14,6; DISJUNTOR (A): 50; PESO APROXIMADO: 174 kg; DIMENSÕES APROXIMADAS (LARG. x PROF. x ALT.): 1056 x 1057 x 761 mm.</p> <p>MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO COMPLETO EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	02 UNIDADES
32.	<p>FORNO ELÉTRICO FORNO ELÉTRICO COM ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX 430, COM CÂMARA INTERNA E SUPORTE EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA, COM REVESTIMENTO EM ALUMÍNIO CRAFT; ACOMPANHA SUPORTE DE BANDEJAS REMOVÍVEIS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 3 GNS 1/1; POSSUI PORTA COM VIDRO DUPLO; PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; MAÇANETA EM ALUMÍNIO ACETINADO; TURBINA/ LUZ INTERNA INCLUSA. ACOMPANHA BANDEJAS PERFURADAS 35x35cm EM ALUMÍNIO. CAVALETE INCLUSO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, TOTALMENTE DESMONTÁVEL, COM SUPORTE PARA GN'S E PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;</p>	03 UNIDADES

	<p>POSSUI SISTEMA DE INJEÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA; COM ALARME SONORO E VISUAL; ILUMINAÇÃO INTERNA COM CONTROLE INDEPENDENTE; CONTROLADOR DIGITAL COM CARACTERES EM LED; POSSUI CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA E FUNÇÃO DE ARMAZENAMENTO DE RECEITAS. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: VOLTAGEM 220V; FREQUÊNCIA (Hz): 50/60; CORRENTE (A): 17; POTÊNCIA MÁXIMA: 3600W (2500W RESISTÊNCIA CÂMARA, 900W GRATINADOR);3,5; CONSUMO DE ENERGIA (kW/h): 3,6; DIMENSÕES APROXIMADAS (LARG. x PROF. x ALT.): 630 x 540 x 410mm. MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO COMPLETO EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
33.	<p>FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS FREEZER HORIZONTAL COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 532 LITROS; REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA COM SERPENTINA; TEMPERATURA DE -16 A -20°C; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO; GABINETE INTERNO E EXTERNO EM AÇO GALVANIZADO COM PINTURA BRANCA, RESISTENTE À CORROSÃO; TAMPAS BALANCEADAS; ABERTURA BASCULANTE; COM DRENO DE DEGELO; COM 02 PORTAS; FECHADURA COM CHAVE; GRADE DIVISÓRIA INTERNA E PRATELEIRAS ARAMADAS; TENSÃO/VOLTAGEM: 220V; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A; PUXADOR ERGONÔMICO DE PLÁSTICO ABS COM FECHADURA; RODÍZIOS REFORÇADOS; COR BRANCO. EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO nº 371/2009. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxAxC): 720mm x 936mm x 1651mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	11 UNIDADES
34.	<p>FRIGOBAR COM GAVETA MULTIUSO VOLTAGEM: 110V; CAPACIDADE: 117 L; COR BRANCO; GRADES REMOVÍVEIS; 02 PRATELEIRAS; 01 GAVETA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
35.	<p>GELADEIRA FROST FREE 573 LITROS GELADEIRA EM FORMATO INVERSE, TIPO FROST FREE COM 2 PORTAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 84.5cm, ALTURA 188cm, PROFUNDIDADE 75cm, PESO 108kg; EFICIÊNCIA A; CAPACIDADE TOTAL (L) 573; CAPACIDADE FREEZER (L) 179; TIPO DE DEGELO FROST FREE; CAPACIDADE GELADEIRA (L) 394; 3 GAVETAS; PORTA OVOS; DISPLAY DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA;</p>	02 UNIDADES

	<p>CONSUMO APROXIMADO DE ENERGIA (KWH/MÊS): 68,0; TENSÃO: 220V; COR: INOX.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
36.	<p>LAVA-LOUÇAS PROFISSIONAL</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA: 72 CICLOS POR HORA.</p> <p>TEMPO DE CICLO (LAVAGEM + ENXÁGUE): 50 SEGUNDOS. CONSUMO DE ÁGUA: 1,2 LITROS POR CICLO A 100 KPA (1 BAR DE PRESSÃO).</p> <p>CONSUMO ELÉTRICO: 4,3 KWH. TENSÃO 220 V;</p> <p>TEMPERATURA DA SOLUÇÃO DE LAVAGEM: DE 55° A 65°C. TEMPERATURA DA ÁGUA DO ENXÁGUE: QUENTE, DE 80° A 90°C (O AQUECEDOR É INCORPORADO À LAVADORA), OU FRIO, À TEMPERATURA AMBIENTE.</p> <p>CAPACIDADE POR CICLO: 10 PRATOS RASOS DE SOBREMESA (Ø190 MM) OU 05 PRATOS SIMPLES (Ø270 MM) OU 90 TALHERES OU 14 COPOS (Ø67 MM).</p> <p>OPERAÇÕES: LAVAGEM E ENXÁGUE, REALIZADOS ATRAVÉS DE BRAÇOS SUPERIORES E INFERIORES. HIGIENIZA PRATOS, TALHERES, COPOS, XÍCARAS, TAÇAS DE SORVETE E OUTROS RECIPIENTES.</p> <p>AQUECIMENTOS DA SOLUÇÃO DE LAVAGEM E DA ÁGUA DE ENXÁGUE: ELÉTRICOS.</p> <p>PAINEL DE COMANDO COM UMA TECLA DE LIGA/DESLIGA, UMA DE OPERAÇÃO E UMA CHAVE SELETORA DE ENXÁGUE QUENTE OU FRIO.</p> <p>SISTEMA DE INICIAÇÃO AUTOMÁTICO AO FECHAR A PORTA.</p> <p>CONTROLES AUTOMÁTICOS: DE TEMPO DE CICLO, DO NÍVEL DE SOLUÇÃO DO TANQUE, DAS TEMPERATURAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE.</p> <p>COM ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL NAS DIMENSÕES (L X P X A): 600X600X500MM. MOTOBOMBA AUXILIAR DE ENXÁGUE;</p> <p>01 SUPORTE INOXIDÁVEL PARA 5 PRATOS ATÉ Ø 270 MM.</p> <p>01 SUPORTE INOXIDÁVEL PARA ATÉ 30 TALHERES EM PÉ. SUPORTE INOXIDÁVEL PARA 06 PRATOS DE SOBREMESA ATÉ Ø 200MM;</p> <p>KIT ENXÁGUE FRIO.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 400X460X730MM - PORTA FECHADA.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 24 (VINTE E QUATRO) MESES.</p>	01 UNIDADE
37.	<p>LIQUIDIFICADOR ALTA ROTAÇÃO, TIPO BLENDER.</p> <p>LIQUIDIFICADOR TIPO BLENDER COM SENSOR MAGNÉTICO DE ENCAIXE; COM CONJUNTO DE LÂMINAS DE SEIS</p>	02 UNIDADES

	<p>PONTAS EM AÇO INOXIDÁVEL. ROLAMENTOS DUPLOS. COPO DE CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,6 LITROS EM POLICARBONATO (BPA free); COM CAIXA SILENCIADORA ANTI-RUÍDOS COM REDUÇÃO DE PELO MENOS 70% DOS RUÍDOS; COM FUNÇÃO PULSAR E VELOCIDADE VARIÁVEL. CHAVE LIGA/DESLIGA.</p> <p>TENSÃO ELÉTRICA DE 220V; FREQUÊNCIA DE 50-60 Hz; MONOFÁSICO; POTÊNCIA DO MOTOR: 2237W; ROTAÇÃO DE 36000 rpm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p> <p>Marcas de referência: Viatmix; Tecnosul; Freecook.</p>	
38.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO, 10 LITROS</p> <p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO AÇO INOXIDÁVEL SEM SOLDAS OU FRESTAS, MATERIAL BASE AÇO INOX, CAPACIDADE 10 L, POTÊNCIA MOTOR 0,5 CV, TENSÃO NOMINAL 220 V, ROTAÇÃO 3500 rpm.</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (AxLxP): 780,00x340,00x330,00 mm.</p> <p>IDEAL PARA A PRODUÇÃO DE CREMES, MASSAS LEVES, MOLHOS, SOPAS E MAIONESES.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	02 UNIDADES
39.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TIPO BASCULANTE 15 LITROS.</p> <p>COM COPO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, CAVALETE E BASE BACULANTE EM AÇO CARBONO. CAPACIDADE DO COPO: 15 LITROS. POTÊNCIA 1.500W; FREQUÊNCIA 60 Hz; TENSÃO 220V; CONSUMO 1,50 kW/h; ROTAÇÃO 3.500 rpm; DIMENSÃO APROXIMADA (ALTURA): 1230mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
40.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TIPO BASCULANTE 25 LITROS.</p> <p>COM COPO CONFECCIONADO EM AÇO INOX, CAVALETE E BASE BACULANTE EM AÇO CARBONO. CAPACIDADE DO COPO: 25 LITROS. POTÊNCIA 1.500W; FREQUÊNCIA 60 Hz; TENSÃO 220V; CONSUMO 1,50 kW/h; ROTAÇÃO 3.500 rpm; DIMENSÃO APROXIMADA (ALTURA): 1350mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
41.	<p>MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO VENDING MACHINE MULTIBEBIDAS.</p> <p>COM FORNECIMENTO, NO MÍNIMO, DOS SEGUINTE PRODUTOS: CAFÉ EXPRESSO, CAPUCCINO, LEITE CREMOSO E CHOCOLATE QUENTE. DEVE POSSUIR AS SEGUINTE</p>	01 UNIDADE

	<p>CARACTERÍSTICAS: VOLTAGEM DE 220V; TER PAINEL DIGITAL INTUITIVO, QUE FACILITE A UTILIZAÇÃO PELO USUÁRIO; TER COMPARTIMENTO PARA, PELO MENOS, CAFÉ SOLÚVEL, LEITE, CHOCOLATE E AÇÚCAR. SE TAMBÉM FOR EQUIPADO PARA FUNCIONAR COM CAFÉ EM GRÃOS, O MOEDOR DEVE TER NÍVEIS DE AJUSTES DE MOAGEM (MOEDOR NÃO É OBRIGATÓRIO); PODE FUNCIONAR TAMBÉM COM CÁPSULAS E INSUMOS EM PÓ OU GRÃOS; AS PEÇAS QUE NECESSITAM DE LIMPEZA PERIÓDICA DEVEM SER REMOVÍVEIS, PARA FACILITAR A MANUTENÇÃO.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
42	<p>MÁQUINA DE CAFÉ PROFISSIONAL, EM AÇO INOX. ACIONAMENTO ELETRÔNICO AUTOMÁTICO. TUBOS DE VAPOR EM AÇO INOXIDÁVEL. MODELO COM 02 GRUPOS E BOTOEIRAS COM PULSADORES RETRO-ILUMINADOS. SAÍDA DE ÁGUA QUENTE ANTI-RESPINGO. AQUECEDOR DE XÍCARAS. ENCHIMENTO AUTOMÁTICO DA CALDEIRA. SENSORES DE NÍVEL DE ÁGUA E DE SALVA-RESISTÊNCIA. MANÔMETRO DE ESCALA PARA CALDEIRA. INCLUSO OS SEGUINTE ACESSÓRIOS: 01 TAMPER INOX 57 MM; 01 GAVETEIRO DE MOINHO; 01 FILTRO DE ÁGUA CARBON BLOCK 9.3/4.</p> <p>PESO: 50 KG; DIMENSÕES: 712X598X570 MM; POTÊNCIA MÁXIMA: 4500W; VOLTAGEM: 220V; CAPACIDADE DA CALDEIRA: 10,5 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 07 ANOS.</p>	02 UNIDADE
43	<p>MAQUINA DE WAFFLE REDONDO DUPLA PROFISSIONAL. WAFLEIRA ELÉTRICA COM ACABAMENTO EM AÇO INOX. CAPACIDADE NOMINAL: 2 WAFFLES (REDONDOS) PRODUÇÃO MÉDIA:40/H POTÊNCIA(220V):3600W CORRENTE(127V):28,3A DIMENSÕES APROXIMADAS- ALTURA:20CM/ LARGURA:66CM/ PROFUNDIDADE:53CM. CONSUMO (127V - 220V): 1,8 KW/H.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES</p>	01 NIDADE
44	<p>MÁQUINA MODELADORA DE SALGADINHOS MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES COM ESTRUTURA EM AÇO INOX. TIPO RECHEIO SIMPLES. PRODUTOS DE 7 A 100g. INCLUSO 08 BICOS DE MASSA EM DIVERSOS DIÂMETROS E 03 BICOS DE RECHEIOS.</p> <p>COM BOTÃO DE EMERGÊNCIA.</p> <p>POSSUI O SELO DE SEGURANÇA E CERTIFICAÇÃO NR12.TENSÃO NOMINAL 220V. POTÊNCIA NOMINAL 0,24W. CONSUMO DE 0,24CV.</p>	01 UNIDADE

	<p>DIMENSÕES APROXIMADAS (LxCxA): 320 x 575 x 530mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
45	<p>MESA DE CORTE COM PLACA DE POLIETILENO. MESA EM AÇO INOX COM TAMPO EM POLIETILENO 12MM REMOVÍVEL COM ESTRUTURA EM AÇO INOX SEM ESPELHO. MEDIDAS APROXIMADAS: 150x65x90. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
46	<p>MESA LISA DE CENTRO. BANCADA EM AÇO INOX 430. SUPERFÍCIE LISA E PLANA. CHAPA ESPESSURA 1,0 MM; ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS TUBULARES E PARAFUSADOS. SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA. COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. DIMENSÕES APROXIMADAS (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA): 1000 X 700 X 850 MM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADE
47	<p>MINI CÂMARA VERTICAL PARA CONGELADOS. MINI CÂMARA DE CONGELAMENTO COM 02 PORTAS. CORPO EXTERNO, PORTAS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; PORTAS INTERIRIÇAS, EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADOR LATERAL EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); CANTONEIRAS PARA RECEBER CAIXAS OU GRADES. UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA. INCLUSO 10 CAIXAS PLÁSTICAS PERFURADAS MEDINDO 336x526x236mm: INTERNO. VOLUME INTERNO DE 765 LITROS. TEMPERATURA DE TRABALHO CONGELADOS: -16°C À -18°C. DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE. POTÊNCIA DO COMPRESSOR: ½+ HP. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220V, MONOFÁSICO, 60 Hz. DIMENSÕES: 950mm-comprimento/ 760mm- largura/ 2050mm- altura. FINALIDADE: ARMAZENAMENTO DE CONGELADOS COMO POLPAS E PREPARAÇÕES. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
48	<p>MINI CÂMARA VERTICAL PARA RESFRIADOS. MINI CÂMARA DE CONGELAMENTO COM 02 PORTAS. CORPO EXTERNO, PORTAS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; PORTAS INTERIRIÇAS, EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADOR LATERAL EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); CANTONEIRAS PARA RECEBER CAIXAS OU GRADES. UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO</p>	01 UNIDADE

	<p>INCORPORADA. VOLUME INTERNO DE 765 LITROS. TEMPERATURA DE TRABALHO +2°C A +6°C. DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE. POTÊNCIA DO COMPRESSOR: 1/2 HP. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220V, MONOFÁSICO, 60 Hz.</p> <p>INCLUSO 10 CAIXAS PLÁSTICAS PERFURADAS MEDINDO 336x526x236mm: INTERNO.</p> <p>DIMENSÕES: 950mm-COMPRIMENTO/ 760mm- LARGURA/ 2050mm- ALTURA.</p> <p>FINALIDADE: ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DE PRÉ- PREPARO OU EM DEGELO.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
49	<p>MÓDULO PORTA TALHERES</p> <p>COM BASE EM MDF, TAMPO EM MDF COM PERFIL DE ALUMÍNIO, 03 RECIPIENTES PARA TALHERES EM AÇO INOX (CAPACIDADE PARA 40 TALHERES POR COMPARTIMENTO, APROXIMADAMENTE); COM PÉS REGULÁVEIS; DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 80 x 63 x 84,9cm; COR PRETO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
50	<p>MOINHO DE CAFÉ AUTOMÁTICO</p> <p>EM METAL MOLDADO COM ACABAMENTO EM PRATA POLIDA. COM REGULAGEM MICROMÉTRICA. DISPLAY DE INFORMAÇÃO. SELEÇÃO DO TIPO DOSE ÚNICA E DOSE DUPLA COM AJUSTE INDEPENDENTE. POSSUI LÂMINA PLANA.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS- PESO: 14 KG; DIMENSÕES 420 x 240 x 610 MM; VELOCIDADE DO MOTOR: 1400 RPM; POTÊNCIA DO MOTOR: 350 W; CAPACIDADE DA CÚPULA DE GRÃOS: 1,2 KG; DIÂMETRO DAS FRESAS: 64 MM; VOLTAGEM: 220V; COR: PRETO.</p> <p>MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 5 ANOS.</p>	02 UNIDADES
51.	<p>PASS-THROUGH REFRIGERADO; PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO 2 PORTAS; PORTAS COM TRAVAMENTO E RODÍZIOS COM TRAVA; REFRIGERAÇÃO POR PLACA FRIA NAS LATERAIS, INTERNO INOX 430, E EXTERNO EM INOX 304 ESCOVADO, CONTROLADOR DIGITAL; COMPORTA 24 GN'S 1/1-100MM (GN'S NÃO INCLUSAS); TEMPERATURA DE -2 A +10°C; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): FRENTE - 710/ LATERAL - 800/ ALTURA – 2050; CONSUMO - 513 KWH/MÊS; PESO APROXIMADO: 105 KG; TENSÃO (V): 220; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
52.	<p>PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR, EM AÇO INOX</p>	05 UNIDADES

	<p>PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8. TUBOS EM AÇO INOXIDÁVEL 01". MÃOS FRANCESAS EM AÇO INOXIDÁVEL. PROFUNDIDADE DE 400mm. DIMENSÕES APROXIMADAS (LARGURA x PROFUNDIDADE): 400 x 1500 mm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
53	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS TIPO DOMÉSTICO PROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO. INCLUSO: 1 UNIDADE MOTORA, 1 JARRA DE PROCESSADOR, 1 TAMPA, 1 FACAS PROCESSADORA, 1 LÂMINA DE RALAR E DE FATIAR, 1 LÂMINA JULIENNE, 1 MOEDOR, 1 DISCO DE BATATA PALITO, 1 ESPREMEDOR. POTÊNCIA 1000W; FUNÇÃO PULSAR. CAPACIDADE DA JARRA: 1,5 LITROS; JARRA COM TAMPA MEDIDORA; PRODUTO LIVRE DE BPA. COR PRETO. POSSUIR A PARTIR DE 2 VELOCIDADES. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
54	<p>REFRIGERADOR EXPOSITOR 1100 LITROS REFRIGERADOR EXPOSITOR COM ESTRUTURA TOTAL EM CHAPA PRÉ-PINTADA. PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO E COM GÁS ARGÔNIO. COM QUATRO PRATELEIRAS REGULÁVEIS. QUADRO DAS PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE. PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. ILUMINAÇÃO INTERNA DE LED. REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO. MOTOR NO TETO DO EQUIPAMENTO. DEGELO AUTOMÁTICO. PÉS REGULÁVEIS. COR PRETO. CAPACIDADE DE 1100 LITROS. VOLTAGEM: 220V. CONSUMO: 390 kWh/mês. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 1600mm x 575mm x 2000mm. COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDADE
55	<p>REFRIGERADOR EXPOSITOR 300 LITROS REFRIGERADOR EXPOSITOR COM ESTRUTURA TOTAL EM CHAPA PRÉ-PINTADA. PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO E COM GÁS ARGÔNIO. COM QUATRO PRATELEIRAS REGULÁVEIS. QUADRO DAS PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE. PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. ILUMINAÇÃO INTERNA DE LED. REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO. MOTOR NO TETO DO EQUIPAMENTO. DEGELO AUTOMÁTICO. PÉS REGULÁVEIS. COR PRETO. CAPACIDADE DE 300 LITROS. VOLTAGEM: 220V. CONSUMO: 185 kWh/mês. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 500mm x 663mm x 1880mm.</p>	03 UNIDADES

	COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	
56	SEPARADOR DE FILA DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA- 95 CM; TUBO- 3.1/8 POLEGADAS; BASE- 35 CM. PESO APROXIMADO- 10,5 KG ACABAMENTO CROMADO. FITA NA COR PRETO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	14 UNIDADES
57	TERMÔMETRO DIGITAL ESPETO MATERIAL EM PLÁSTICO ABS, ACABAMENTOS EM AÇO INOX. AFERE DE -50°C ATÉ 300°C; COM SENSOR À PROVA D'ÁGUA E BATERIA INCLUSA; DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 21 X ALTURA 2.4 X LARGURA 2.4 CM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	05 UNIDADES
58	TERMÔMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO TERMÔMETRO INFRAVERMELHO COM DUPLO LASER, PARA MEDIÇÃO DE; TEMPERATURA DE SUPERFÍCIES A DISTÂNCIA E SEM CONTATO; FAIXA DE TEMPERATURA: DE -50°C A 550°C; RESOLUÇÃO DO DISPLAY: 0,1 / 1°C; PRECISÃO: -50°C-0°C +-3° / <100°C +- 2°C / .100°C +-2%; TEMPO DE RESPOSTA: 800MS; MIRA: 1 MARCADOR LASER, 1MW (CLASSE II); RESOLUÇÃO ÓPTICA: 12:1; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO: APROXIMADAMENTE 60S; BATERIA: PADRÃO 9V; DURAÇÃO DA BATERIA; 12H DE USO CONTÍNUO (COM LASER E ILUMINAÇÃO); EQUIPAMENTO CALIBRADO DE FÁBRICA; DIMENSÕES APROXIMADAS: 200MM X 105MM X 42MM; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	04 UNIDADES
59	UTRACONGELADOR ULTRACONGELADOR COM GABINETE FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO A PARTIR DE 10 KG; RESFRIAMENTO DE ATÉ +3°C E ULTRACONGELAMENTO RÁPIDO DE ATÉ -18°C; CAPACIDADE PARA -5 BANDEJAS (400X600MM); SISTEMA DE SANITIZAÇÃO COM ELIMINAÇÃO DE ODORES UV INCLUSO; FUNÇÃO DE DEGELO AUTOMÁTICO; PAINÉIS EM CICLOPENTANO; UNIDADE CONDENSADORA ACOPLADA AO EQUIPAMENTO; PORTA REVERSÍVEL; PAINEL DE COMANDO TOUCH SCREEN; SONDA AQUECIDA; PORTA USB PARA TRANSFERÊNCIA DE DADOS. POTÊNCIA: 1380 KW; VOLTAGEM 220V 1 PH; FREQUÊNCIA: 60 HZ. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 980MM X 820MM X 810MM. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	01 UNIDADE
60	VITRINE EXPOSITORA QUENTE.	02 UNIDADES

	<p>VITRINE PARA EXPOSIÇÃO DE SALGADOS; CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ +60°C; AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIA; ILUMINAÇÃO EM LED INTERNA (BRANCA) COM INTERRUPTOR; DOIS NÍVEIS DE PRATELEIRAS EM VIDRO TEMPERADO; LATERAIS, TAMPO E FRENTE EM VIDRO COM ACABAMENTO SERIGRAFASDO PRETO; PÉS REGULÁVEIS PARA NOVELAMENTO.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS (APROXIMADAS): 1420MM- LARGURA/ 900MM- ALTURA/ 520MM-PROFUNDIDADE. DIMENSÕES EXTERNAS (APROXIMADAS): 1440MM- LARGURA/ 1200MM-ALTURA/ 580MM- PROFUNDIDADE. COR: PRETO. TENSÃO DE CONSUMO: 80,2 KW/ DIA. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE DE ATÉ 501 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	
61	<p>VITRINE EXPOSITORA REFRIGERADA. VITRINE PARA EXPOSIÇÃO DE ITENS DE CONFEITARIA E SOBREMESAS; CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ +2°C A +10°C; REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO COM CONDENSADOR; CONTROLADOR DIGITAL COM DEGELO AUTOMÁTICO; LATERAL EM VACCUM FORM. ILUMINAÇÃO EM LED INTERNA (BRANCA) COM INTERRUPTOR; DOIS NÍVEIS DE PRATELEIRAS EM GRADE ARAMADO; PÉS REGULÁVEIS PARA NIVELAMENTO.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS (APROXIMADAS): 1420MM- LARGURA/ 900MM- ALTURA/ 520MM-PROFUNDIDADE. DIMENSÕES EXTERNAS (APROXIMADAS): 1440MM- LARGURA/ 1200MM-ALTURA/ 580MM- PROFUNDIDADE. COR: PRETO. TENSÃO DE CONSUMO: 80,2 KW/ DIA. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE DE ATÉ 501 LITROS.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MINIMA 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
62	<p>CAFETEIRA INDUSTRIAL CONJUGADA 10 LTS FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, COM RESERVATÓRIOS EM AÇO INOX AISI 304; CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS, 05 LITROS EM CADA COMPARTIMENTO (5+5); CONTROLE TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA (20° À 120°); ACOMPANHA ARO E COADORES; RESISTÊNCIAS DE IMERSÃO EM AÇO INOX BLINDADA; POTÊNCIA: 1700W; TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 50 CM/ LARGURA 47,5 CM/ COMPRIMENTO 36 CM; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	01 UNIDAE
63	<p>CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO EM AÇO INOX, COM PRODUÇÃO MÉDIA DE 40 FATIAS POR MINUTO. POSSUI CHAVE LIGA/DESLIGA; AFIADOR REMOVÍVEL; PRENSA</p>	01 UNIDADE

	<p>LATERA; MESA REGULADORA DE CORTE; PÉS DE BORRACHA; GUARDA FACA; BOTÃO DE EMERGÊNCIA; INCLUSO CUBAGEM DE APROXIMADAMENTE 101 kg. DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): LARGURA: 555/ PROFUNDIDADE: 570/ ALTURA: 590.</p> <p>LÂMINA DE 300mm; PESO APROXIMADO DE 31 kg; TENSÃO ELÉTRICA: 220V; POTÊNCIA DO MOTOR: 1/3 cv; FREQUÊNCIA: 60 Hz.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
64	<p>FOGÃO COOKTOP 2 BOCAS ELÉTRICO</p> <p>COOKTOP DE 2 BOCAS COM MESA EM VITROCERÂMICO. COM PAINEL TOUCH; POSSUI LED. POSSUI MAIS DE 7 NÍVEIS DE POTÊNCIA; POTÊNCIA DE 2700W. VOLTAGEM 220V; PESO PROXIMADO: 6 kg; COM TIMER INDEPENDENTE E SENSOR DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO; COR PRETO. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxAxP): 30x7x52 cm.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO;</p> <p>GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 NIDADES
65	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS EM AÇO INOX BAIXA PRESSÃO COM FORNO</p> <p>FOGÃO INDUSTRIAL DE CENTRO CONTRUÍDO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8; TIPO MODULAR, BAIXA PRESSÃO; QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 180mm DE DIÂMETRO; POTÊNCIA DE 5.586 kcal/h; QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS EM FERRO FUNDIDO; GRELHA de APROXIMADAMENTE 40x40cm EM FERRO FUNDIDO E MESA COM PERFIL DE APROXIMADAMENTE 10cm; TUBO DISTRIBUIDOR DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; INCLUSO BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (ALTURA x LARGURA x PROFUNDIDADE): 820x1535x1160mm.</p> <p>COM FORNO INCLUSO, COM ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL; PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO; COM TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA; ACOMPANHA UMA GRELHA; CONTROLE DE CHAMA NO TUBO BISTRIBUIDOR DO FOGÃO; CAPACIDADE DE 90 LITROS.</p> <p>DIMENSÕES (A x L x P):</p> <ul style="list-style-type: none"> - INTERNA: 275mm x 505mm x 670mm; - EXTERNA: 440mm x 580mm x 730mm. <p>CONSUMO (FORNO): 0,380 kg/h; POTÊNCIA (FORNO): 4.332 kcal/h.</p>	04 UNIDADES

	<p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	
66	<p>MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL MOEDOR DE CARNE, BOCA Nº 22. PRODUÇÃO DE 300 KG/H. CONTÉM 02 DISCOS DE FUROS EM INOX, SENDO DE Ø 5MM E Ø 8MM. POTÊNCIA DO MOTOR EM 1,5 CV. CONSUMO DE APROXIMADAMENTE 0,77 KW/H. VOLTAGEM DE 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (LxCxA): 325 x 720 x 530mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
67	<p>PASS-THROUGH AQUECIDO; PASS-THROUGH VERTICAL TÉRMICO 2 PORTAS, COM ABERTURA PARA AMBOS OS LADOS (1 PORTAS DO LADO OPERADOR E 1 PORTAS LADO SERVIÇO); PORTAS DE VIDRO DUPLO ANTIEMBAÇANTE COM TRAVAMENTO; GABINETE MONOBLOCO ESTRUTURADO EM PERFIS DE AÇO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304/18:8, COMPORTA 24 GN'S 1/1-100MM (GN'S NÃO INCLUSAS); RODÍZIOS COM TRAVA; CAPACIDADE APROXIMADA DE 560 LITROS; DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): FRENTE - 710/ LATERAL - 800/ ALTURA – 2050; TEMPERATURA: +30 À +80°C; CONSUMO DE APROXIMADAMENTE 540 KWh/MÊS; PESO APROXIMADO DE 90 kg; TENSÃO (V): 220; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	03 UNIDADES
68	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS. PROCESSADOR DE ALIMENTOS EM AÇO INOX COM MOTOR ASSINCRONO. POTÊNCIA DE 750 W. FREQUÊNCIA DE 50 Hz. VOLTAGEM 200V MONOFÁSICO. ROTAÇÃO 375 rpm. PRODUÇÃO APROXIMADA: 250 kg/h. BLOCO MOTOR EM INOX. TAMPA E CUBA METÁLICOS. COM ALAVANCA EM AÇO INOX. BOCA CILINDRICA DE Ø 58 mm. VOLUME DE APROXIMADAMENTE 4,5 LITROS. INCLUSO 12 DISCOS COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: FATIAR DE 1mm, 2mm, 5mm; ONDULADOS DE 5 mm; RALADORES DE 2mm e 5 mm; JULIENE 2,5x2,5mm e 6 x 6mm; KIT CUBO 5 x 8 x 8mm; KIT CUBO 10 x 10 x 10mm; KIT CUBO 20 x 20 x 20mm; PALITO 3x3x3mm. DIMENSÕES APROXIMADAS (L x P x A): 360mm x 340mm x 690mm. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	01 UNIDADE
69	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA. PURIFICADOR DE ÁGUA COM BAIXO CUSTO DE ENERGIA. CONSUMO DE 11 KWH/MÊS. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: 0,07 CLASSE A. COM VAZÃO MÁXIMA DE 60 LITROS POR HORA. TEMPERATURA DA ÁGUA: NATURAL E GELADA. CAPACIDADE ÁGUA GELADA: 1.24 LITROS/HORA.</p>	01 UNIDADE

	<p>INSTALAÇÃO PARA PAREDE COM SUPORTE INCLUSO. TIPO DE REFRIGERAÇÃO: COMPRESSOR. COM BANDEJA REMOVÍVEL. CLASSIFICAÇÃO DO REFIL- CLASSE C. ACOMPANHA REFIL C+3. REFIL BACTERIOSTÁTICO. COM REDUÇÃO DE CLORO LIVRE.</p> <p>VOLTAGEM: 220V. TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO: 10°C. PRESSÃO DE TRABALHO: 50 A 50MCA. TERMOSTATO EXTERNO REGULÁVEL. GRAU DE PROTEÇÃO: IPX4. COR PRATA.</p> <p>GARANTIA DE 12 MESES, COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO.</p>	
70	<p>REFRESQUEIRA GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO; CAPA DO EVAORADOR CONFECIONADA EM AÇO INOX 304. SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ; TECLAS INDEPENDENTES PARA COMANDO DA REFRIGERAÇÃO E DOS AGITADORES; PÁ AGITADORA COM 40 rpm; COMPRESSOR: 1/6 CV; CONSUMO DE ATÉ 0,24 kW/h.</p> <p>COM 02 RECIPIENTES COM PACACIDADE DE 16 LITROS/ CADA RECIPIENTE. EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 do INMETRO, COM SELO. COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES</p>	03 UNIDADES
71	<p>REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS COM ACABAMENTO EM INOX ESCOVADO.</p> <p>DEGELAMENTO AUTOMÁTICO; GÁS REFRIGERANTE R134A. COM ILUMINAÇÃO INTERNA. ISOLAMENTO TÉRMICO 100% INJETADO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE. REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI 430 ESCOVADO; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO TIPO FROST FREE. PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE C/ CONTRA TAMPO E PUXADORES. TRÊS NÍVEIS DE PRATELEIRAS ARAMADAS, REGULÁVEIS E PINTADAS EM EPÓXI BRANCO. CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA. COM RODÍZIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 1230MM X 620MM X 1914MM. CAPACIDADE APROXIMADA: 920 L; TENSÃO (V): 220; FREQUÊNCIA (HZ): 60 HZ.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.</p>	02 UNIDADES
72	<p>SELADORA A VÁCUO SELADORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304. TAMPA DE ACRÍLICO DE 20 MILÍMETROS. BARRA DE SELAGEM DE FIBRA DE VIDRO ACIONADA POR CILINDROS. COM PAINEL DIGITAL COM CONTADOR DE PROCESSOS. POSSUI BARRÃO DE EMERGÊNCIA PARA INTERROMPER O PROCESSO.</p>	01 UNIDADE

<p>BARRA DE SELAGEM DE 25 CENTÍMETROS. ACOMPANHA MESA DE REGULAGEM INTERNA DA CÂMARA EM AÇO INOX 304. POSSUI CUBA COM CANTOS ARREDONDADOS. COM BOMBA DE VÁCUO DE ALTA VAZÃO. COM CAVIDADE APROPRIADA PARA EMBALAGEM DE PRODUTOS LÍQUIDOS E PASTOSOS. POTÊNCIA INSTALADA: 0,7 KW; TENSÃO 220V; TAMANHO DE BOMBA M³/H: 9,6.</p> <p>DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS (MM)- BARRA DE SOLDA: 1 X 250; DISTÂNCIA ENTRE AS BARRAS: 355MM. DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS (C X L X A): 530 X 347 X 385MM.</p> <p>PESO APROXIMADO: 33 KG.</p> <p>COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS INCLUSO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>	
---	--

7. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

- 7.1.** O fornecimento do objeto da licitação deverá ser realizado de forma integral, preferencialmente de uma única vez, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, a contar da data de recebimento da Ordem de Compra - OC, expedido pela Coordenadoria de Material e Patrimônio do Sesc/DR/AP, sendo indispensável que a nota fiscal deverá conter os itens entregues conforme especificações solicitadas;
- 7.2.** Todos os produtos deverão estar acompanhados da Nota Fiscal, a qual discriminará os itens e suas especificações, em conformidade com a Ordem de compras - OC;
- 7.3.** O pedido não poderá ser entregue na portaria do Sesc/DR/AP, tampouco em dias não úteis ou fora do horário acima descrito, e serão de pronto recusados.
- 7.4.** A entrega do produto será acompanhada pelo Setor de Nutrição e Coordenação do Sesc Ler, que serão responsáveis pelas notificações, solicitações, requisições e demais atos relativos à aquisição do produto;
- 7.5.** O objeto deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga, contendo na embalagem marca, prazo de validade, procedência e demais características que identifiquem todos os produtos com o Registro do INMETRO, não sendo aceitos, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação ou avarias.
- 7.6.** O objeto desta ata de registro de preço deverá ser entregue somente no SESC Araxá, Rua Jovino Dinoá, nº 4311, bairro Beírol, Macapá/Ap e SESC Centro: Rua Tiradentes, nº 998, bairro Centro, Macapá/Ap, nos seguintes horários: segunda-feira a sexta-feira, das 08h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00, no setor que será especificado na Ordem de Compra;
- 7.7.** Todos os produtos deverão estar acompanhados da Nota Fiscal, a qual discriminará os itens e suas especificações;

- 7.8.** O recebimento dos objetos licitados ocorrerá da seguinte forma:
- 7.8.1. Recebimento provisório** no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento pelo Sesc/DR/AP, para verificação da conformidade do material com a especificação exigida;
- 7.8.2. Recebimento definitivo** no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, para verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 7.9.** O fornecedor deverá entregar o produto rigorosamente dentro do prazo estipulado e de prazo de garantia, de acordo com as especificações constantes neste edital e termo de referência;
- 8.** O Fornecedor deverá entregar o produto dentro do prazo estipulado e com validade não inferior a especificada no item 6 – DETALHAMENTO DO OBJETO, contidas neste Termo de Referência e no Edital;
- 8.1.** A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do material fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga ou outra situação que não possa ser imputada ao Sesc/DR/AP;
- 8.2.** A contratada deverá entregar o objeto estritamente de acordo com as especificações constantes nesta Ata de Registro de Preço, responsabilizando-se pela troca total ou parcial, na hipótese de se constatar defeitos aparentes ou ocultos;
- 8.3.** O aceite do objeto pelo Sesc Amapá não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, qualidade, técnicos ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste instrumento verificadas posteriormente;
- 8.4.** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura;
- 8.5.** Os equipamento e acessórios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta apresentada pelo licitante, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da **CONTRATADA**, às suas custas, sem ônus ao Sesc/DR/AP, quando apresentarem as seguintes
- 8.6.** O Sesc se reserva o direito de rejeitar, de imediato, os itens que apresentarem as seguintes características, sem quaisquer ônus ao Sesc:
- 8.6.1.** Produtos Similares;
- 8.6.2.** Embalagens danificadas e/ou lacres violados;

9. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 9.1.1.** Fornecer o objeto conforme especificações desta ata de registro de preços e de sua proposta, atendendo a qualidade e quantidade especificadas neste documento;
- 9.1.2.** Fornecer o pessoal necessário para realizar a entrega dos produtos, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com a Sesc/DR/AP em nenhuma hipótese;

- 9.1.3. A contratada obriga-se a fornecer os produtos deste instrumento ao Sesc/DR/AP no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a partir da ordem de compra emitida pela Coordenadoria de Material e Patrimônio – CMPT do Sesc/DR/AP.
- 9.1.4. Fornecer o objeto/produto com zelo, precauções e cuidados, tendentes a evitar danos materiais e pessoais a terceiros, assumindo inteira responsabilidade pelas consequências originadas de eventuais acidentes, decorrentes de imprudência, negligência, imperícia ou dolo, excludentes os casos de força maior ou caso fortuito;
- 9.1.5. Reparar, corrigir ou remover às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos nos quais se verificar defeitos de fabricação ou mesmo aqueles danificados em decorrência do transporte, bem como providenciar sua substituição por outro, da mesma marca e especificação contidas neste termo sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços, **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas improrrogáveis**, contados da notificação que lhe for entregue e sem ônus para o Sesc/DR/AP;
- 9.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e art. 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no instrumento convocatório, ou nos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.1.7. Dar garantia de fábrica dos produtos para assegurar a boa execução do objeto contratado;
- 9.1.8. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação do objeto desta ata, inclusive locomoção, seguro de acidentes, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 9.1.9. Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;
- 9.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto licitado;
- 9.1.12. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a responsabilidade assumida, sem prévia e expressa anuência do Sesc/DR/AP;
- 9.1.13. **Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolizada no Setor de Protocolo do Sesc Amapá, dirigida ao fiscal do contrato, no prazo de 24h (vinte e quatro horas) anterior à data prevista para a execução da obrigação;**
- 9.1.14. Em caso de fornecimento de produtos com defeitos de fabricação ou mesmo danificados pelo transporte até o local da entrega, serão devolvidos ao fornecedor, devendo a mesma

substituí-lo de imediato por outro, da mesma marca e especificações contidas neste instrumento, sem prejuízo dos fornecimentos e sem alteração de preços;

- 9.1.15.** Checar duas vezes ao dia, uma pela manhã e outra pela tarde, a caixa de entrada e a caixa de spam do e-mail indicado na proposta apresentada com vistas a verificar a existência de a Ordem de compras - OC emitido pelo Setor de Compras do Sesc/AP e, recebida a OC, acusar recebimento do documento;
- 9.1.16.** Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade no ato de encaminhamento da nota fiscal para pagamento, os quais estão listados abaixo:
- 9.1.17.** A nota fiscal deverá ser entregue ao colaborador/fiscal deste contrato, devidamente acompanhada dos documentos que comprovam a regularidade fiscal e trabalhista, a fiel execução do objeto e demais exigidos neste instrumento, todos em duas vias, sendo que uma via de cada documento será encaminhada para atestação e pagamento e a outra cópia será devolvida à contratada com recebimento em cada página.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.2.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.2.3.** Notificar a Contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;
- 9.2.4.** Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento do material, no prazo e condições estabelecidas na presente ata;
- 9.2.5.** Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a CONTRATADA entregar fora das especificações exigidas.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 10.1.** O pagamento a contratada será efetuado, em moeda corrente nacional, através de depósito bancário, por sistema online à empresa (de acordo com as normas do Sesc/AP), devendo ser informado, obrigatoriamente, na nota fiscal o número e nome do banco, número da agência e conta corrente;
- 10.2.** A contratante terá o prazo máximo de até **15 (quinze) dias úteis** para efetuar o pagamento, após o recebimento da nota fiscal e após ter sido atestada e correspondente ao fornecimento no Sesc/DR/AP e acompanhada dos documentos de regularidade fiscal e demais documentos referentes ao cumprimento da execução do contrato;
 - 10.2.1.** Caso não haja expediente no Sesc/DR/AP no dia do vencimento da nota fiscal, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente;
- 10.3.** O Sesc/DR/AP se reserva o direito de não aceitar notas fiscais que NÃO estejam

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional no Amapá | www.sescamapa.com.br

Rua: Jovino Dinoá, 4311, Beírol, Macapá-AP, CEP 68.902-030 | Tel.: (96) 3241-4440 – Ramal 246

acompanhadas dos documentos que comprovem quitação das obrigações. O não aceite das referidas notas fiscais não gera o dever de pagar enquanto houver pendência de obrigação que tenha sido imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento apontado pela fiscalização. Cessadas essas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária;

- 10.4. O recebimento da nota não configura o aceite da nota fiscal, devendo, para tanto, ter a atestação do fiscal do contrato;
- 10.5. As empresas que tiverem seu CNAE previsto no Protocolo ICMS nº 42, de 03 de julho de 2009, deverão emitir a nota fiscal conforme legislação vigente.

11. DA REGULARIDADE FISCAL:

- 11.1. A contratada fica obrigada manter-se durante toda a execução deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, apresentando os documentos que comprovem tal regularidade junto com a nota fiscal/fatura resultante do fornecimento do objeto contratado e sempre que solicitado pela contratante, quais sejam:
 - 11.1.1. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e a Dívida Ativa da União;
 - 11.1.2. Certidões de regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital, conforme o tipo de prestação;
 - 11.1.3. Certidão de regularidade do FGTS; e
 - 11.1.4. Certidão negativa de débitos trabalhistas.

12. DA FISCALIZAÇÃO:

- 12.1. A fiscalização e o acompanhamento da entrega do presente instrumento serão exercidos pelo **Setor de Nutrição e Coordenadoria do Sesc Ler**, designada para este fim;
- 12.2. O representante do Sesc/DR/AP anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto desta ata, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou impropriedades observadas;
- 12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do Sesc/DR/AP deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;
- 12.4. Caberá ao fiscal do contrato requisitar que a contratada realize a imediata substituição do item que não estiver em consonância com os parâmetros estabelecidos neste instrumento, no OC – Ordem de compra ou no edital, se obrigando, a CONTRATADA, a realizar a troca, não restando qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 12.5. Obter da Contratada a garantia explícita dos produtos de modo a verificar a sua efetiva utilização;
- 12.6. A comunicação feita entre a contratada e a contratante será mediante correspondência oficial com o apoio do Setor de Contratos.

13. DAS PENALIDADES:

- 13.1.** A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo legalmente fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar a Contratada as seguintes penalidades:
- 13.1.1.** Perda do direito à contratação;
- 13.1.2.** Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, quando for o caso;
- 13.2.** Verificada a recusa em assinar a Ata de Registro de Preço, o Sesc/DR/AP poderá convocar as Licitantes remanescentes, obedecendo à ordenação final;
- 13.3.** A contratada deixará de ter o seu preço registrado quando:
- 13.3.1.** Descumprir as condições assumidas no instrumento por ela assinado;
- 13.3.2.** Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado no mercado;
- 13.3.3.** Quando justificadamente, não for mais do interesse do Sesc;
- 13.4.** O inadimplemento total ou parcial ou o atraso no cumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação das seguintes penalidades:
- 13.4.1. Advertência;**
- 13.4.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;**
- 13.4.3. Multa moratória de 0,2 (dois) décimos por dia de atraso sobre o valor total do contrato;**
- 13.4.4. Baixa no Termo de Registro de Preço;**
- 13.4.5. Suspensão de licitar com o Sesc/DR/AP por prazo não superior a 05 (cinco) anos.**
- 13.5. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente e deverão considerar os princípios do contraditório, ampla defesa, razoabilidade e proporcionalidade;**

14. DA RENÚNCIA OU ALTERAÇÃO DE DISPOSITIVOS CONTRATUAIS:

- 14.1.** Toda alteração, supressão, renúncia ou ato que importe na mudança nos termos desta Ata ou na aplicação dos seus dispositivos deverá constar em Termo Aditivo, o qual deverá ser assinado por todos os signatários desta Ata, exceto aqueles que tiverem seu registro de preço removido. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra não importa em alteração deste instrumento, nem induz à novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessação da falta ou cumprimento integral de tal obrigação.

15. DA ABRANGÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇO:

- 15.1.** A presente Ata de Registro de Preço poderá ser utilizada pelo Serviço Social do Comércio – Departamento Regional do Amapá, se estendendo a outra pessoa jurídica, pertencente ao Sistema “S” ou outros Departamentos Regionais do Sesc.

16. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO:

- 16.1.** A contratada deverá protocolar no setor de protocolo deste SESC/DR/AP documento formal pleiteando o reequilíbrio econômico financeiro, especificando com clareza seus argumentos, fatos e documentos comprobatórios;
- 16.2.** Nos casos de **reajuste de preços**, consignado no contrato, serão corrigidos mediante formalização do pedido pela CONTRATADA, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta, pela variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses;
- 16.2.1.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;
- 16.3.** Nos casos **revisão de preços**, independentemente de prazos, não se pautando em índices específicos ou setoriais, a contratada deverá comprovar a alteração dos custos e insumos do contratado mediante apresentação de planilhas e documentos que demonstrem que, diante de fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, restou alterada a proporção entre encargos e vantagens originalmente prevista na proposta apresentada à época da licitação, não sendo suficiente a mera alegação de que houve a majoração dos preços pelo fornecedor.

17. DA COMPLEMENTAÇÃO OU ACRÉSCIMO:

- 17.1.** No interesse da Administração do Sesc/DR/AP, o valor inicial atualizado da Ata de registro de preço poderá ser aumentado até o limite de 50% (cinquenta por cento), com fundamento do Art. 38 da Resolução Sesc 1.570/2023;
- 17.2.** A contratada poderá aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos que se fizerem necessários.

18. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS:

- 18.1.** Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o SESC/AP, para a execução do serviço objeto deste instrumento contratual, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e RG, e-mail, contato, entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual;
- 18.2.** É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;
- 18.3.** As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual;

- 18.4. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD;
- 18.5. A CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo SESC/AP;
- 18.6. A CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao SESC/AP, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

19. DA CONVOCAÇÃO DOS DEMAIS FORNECEDORES:

- 19.1. O participante desta ata poderá requerer ao setor gerenciador da Ata de Registro de Preços, por escrito, o cancelamento do seu registro de preço quando o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente ao firmamento da ata, devendo, para tanto, apresentar documentação comprobatória do fato alegado.
- 19.2. Solicitada a retirada do registro de preço, antes da convocação para retirada da Ordem de Compra – OC, o participante fica isento da aplicação de penalidade;
- 19.3. Diante da solicitação de remoção de registro de preço, poderá o SESC/DR/AP convocar os demais participantes, na ordem de classificação, objetivando que estes realizem o serviço pelo preço da proposta vencedora;
- 19.4. É facultado ao SESC/DR/AP, ainda que não tenha sido proposto o reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro, revogar a Ata de Registro de Preços somente no que tange ao item cujo valor tenha sido rejeitado pelo participante.

20. DO FORO:

- 20.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Amapá, para nele resolverem quaisquer questões ou atos oriundos do presente instrumento e em decorrência, renunciando qualquer outro por mais privilegiado que for;
- 20.2. E por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para efeitos legais, firmam em 02 (duas) vias, o presente instrumento.

Macapá – AP, ____ de _____ de 2024.

(...)

Presidente do Conselho
Regional do Sesc/DR/AP
CONTRATANTE

(...)

Proprietário da Empresa
CONTRATADA

(...)

Fiscal do contrato – Sesc/DR/AP

(...)

Gestora do contrato – Sesc/DR/AP

Testemunhas:

1. _____

CPF:

2. _____

CPF: