

PREGÃO ELETRÔNICO –11/2024

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Diretoria Regional do Amapá – SENAC-DR/AP, entidade de direito privado de formação profissional, comunica que realizará licitação, **na modalidade pregão eletrônico, do tipo menor preço por lote**, nos termos do novo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, conforme a Resolução nº 1.270/2024 do Conselho Nacional do Senac

RESUMO DA LICITAÇÃO

OBJETO:

Aquisição de **Equipamentos** para uso nos restaurantes das unidades Sede, Santana e Restaurante Escola do Senac-AP.

RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA COMPRASNET:

De 25/06/2024 até às 10h do dia 25/06/2024.

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS NO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR:

A partir das 10h do dia 25/06/2024.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS NO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR:

Às 10h do dia 25/06/2024.

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:

No site <https://transparencia.senac.br/#/ap/licitacoes>, no site www.gov.br/compras/pt-br e código UASG 930222 ou na Unidade Sede do Senac – DR/AP, na Av. Henrique Galúcio, 1.999, Centro, Macapá- AP, CEP: 68.900-115.

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

Impreterivelmente, até as 23h59 do terceiro dia útil anterior à data de abertura da sessão, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, visando à sua melhoria. Após o horário, não serão conhecidos (apreciados).

IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

Impreterivelmente, até as 23h59 do terceiro dia útil anterior à data de abertura da sessão, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, devendo ser enviada em papel timbrado da licitante e assinada pelo representante legal, cabendo ao Pregoeiro divulgar a decisão sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados de sua interposição.

PREGÃO ELETRÔNICO – 11/2024

1. **OBJETO**

1.1 A presente licitação tem como objeto a aquisição de **Equipamentos** para uso nos Restaurantes das Unidade Sede, Santana e Restaurante Escola do Senac-AP, conforme especificações conforme ANEXO I: Descrição do Objeto contidas neste Edital.

1.2 O valor total estimado da presente licitação será **SIGILOSO**, conforme o parágrafo único do artigo 3º do Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, Resolução Senac nº 1.270/2024 “O preço referencial da licitação poderá ser ocultado, a fim de propiciar propostas mais econômicas e competitivas no certame”.

2. **CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO**

2.1 Respeitadas as condições legais e as constantes deste Edital deverão ser observadas as seguintes determinações:

2.1.1 Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da licitante o sócio ou dirigente/administrador, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social em vigor, para representá-la ativa e passivamente em juízo ou fora dele, ou, ainda, procurador devidamente credenciado, ou seja, com poderes outorgados por meio de procuração, instrumento público ou particular, para representar a licitante em processo licitatório.

2.1.2 É vedado a qualquer pessoa física ou jurídica, representar mais de uma licitante na presente licitação.

2.2 **NÃO PODERÃO PARTICIPAR DA PRESENTE LICITAÇÃO:**

2.2.1 Empresas em processo de dissolução ou falência, sendo que a participação de empresas que estejam em recuperação judicial somente será permitida se amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e desde que observadas as demais condições de habilitação.

2.2.2 Empresas que tenham como dirigente ou sócio empregado do Senac – DR/AP.

2.2.3 Pessoas físicas ou jurídicas suspensas de participar de licitação ou impedidas de contratar com o Senac – DR/AP, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade aplicada.

2.2.4 Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, desde que, em eventuais diligências, se comprove o conluio entre eles com intuito de frustrar a competitividade do certame, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

2.3 **CREDENCIAMENTO:**

2.3.1 Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as licitantes previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o

sistema eletrônico provido pela SLTI – (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal), por meio do site www.gov.br/compras.

2.3.2 O cadastramento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais fornecidas pela SLTI – (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal), cabendo à licitante a responsabilidade de informar-se a respeito do funcionamento do SICAF, para a correta utilização.

2.3.3 O Senac Amapá não é unidade cadastradora. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Portal de compras do Governo Federal as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente

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

2.3.5 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.

2.4 **CONEXÃO COM O SISTEMA:**

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

2.4.2 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as suas propostas e lances.

2.4.3 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.4.4 No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.

2.4.4.1 O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

2.4.4.2 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Pública do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes, por meio do site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

3. **PROPOSTA DE PREÇOS**

3.1 A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada, exclusivamente, por meio do Portal de compras do Governo Federal (COMPRASNET), no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, até a data e horário marcado para recebimento das propostas, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

3.2 O valor inserido no sistema sempre será pelo valor total do lote, considerando todos os itens descritos.

3.3 Caso a licitante deixe de apresentar valor para algum lote, será desclassificada em relação ao lote.

3.4 O valor total do lote englobará todas as despesas diretas e indiretas, relativas ao fornecimento do objeto deste Edital, de acordo com as especificações técnicas contidas no **Anexo I – Termo de Referência** deste Edital, devendo estar incluído no preço todos os custos necessários decorrentes da entrega do objeto desta licitação, bem como, já incluído todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outros ônus que incidam.

3.5 Todas as propostas deverão ser incluídas no sistema COMPRASNET. Não serão considerados as propostas enviadas por e-mail

3.6 Para fins de julgamento, será considerada a proposta em 2 (duas) formas não excludentes.

3.6.1 **PROPOSTA ELETRÔNICA**: Proposta de valor total por lote que deve ser enviada pela licitante, exclusivamente, por meio do Portal de compras do Governo Federal (COMPRASNET), no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, até antes do início da etapa competitiva.

3.6.2 **PROPOSTA AJUSTADA**: Proposta detalhada enviada pela licitante arrematante, concomitantemente à documentação de habilitação, apresentada em papel timbrado com identificação da licitante, sem emendas, rasuras, assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da licitante.

3.6.3 Ambas as formas de Proposta deverão apresentar as seguintes características

3.6.3.1 Deverá constar a especificação detalhada do objeto.

3.6.3.2 Deverá apresentar prazo de validade da proposta, valor unitário e valor total arrematado.

3.6.3.3 Havendo divergência entre o preço unitário e total da proposta ajustada, prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivale ao valor arrematado.

3.6.3.4 Deverá conter o prazo de entrega, conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência

3.6.3.5 Deverá indicar o tipo e prazo de garantia do objeto, não podendo ser inferior ao descrito no Anexo I – Termo de Referência.

3.6.3.6 A validade da proposta não poderá ser inferior a 120 (cento e vinte) dias ininterruptos a contar da data de abertura do Pregão Eletrônico (subitem 5.1.1 da seção 5 – procedimentos licitatórios), cujos preços deverão ser fixos e irrevogáveis, e, não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 120 (cento e vinte) dias ininterruptos.

3.6.3.7 Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada, esta ficará automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação formal contrária da licitante, pelo e-mail cpl@ap.senac.br, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando o seu declínio em continuar na licitação.

3.6.3.8 São de exclusiva responsabilidade da arrematante os termos constantes da sua proposta de preços, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação, após o seu envio, sem a prévia concordância ou solicitação pela Comissão de Licitação.

4. **HABILITAÇÃO**

4.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA**: as empresas participantes deverão apresentar:

4.1.1 Prova de Registro, no órgão competente, no caso de empresa individual. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente. Para todos os efeitos considera-se como ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, o documento de constituição da empresa, acompanhado da(s) última(s) alteração(ões) referente(s) à natureza de atividade comercial e à administração da empresa ou da última alteração consolidada.

4.1.2 Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separados.

4.1.3 Documento comprobatório do representante legal da licitante, por meio da apresentação de cópia da carteira de identificação oficial.

4.1.4 Estando a licitante em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, certidão emitida pela instância judicial ou extrajudicial competente, ou documento similar, que certifique que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

4.1.5 A licitante arrematante deverá encaminhar os documentos referentes aos subitens 4.1.1 e 4.1.2 devidamente registrados no órgão competente.

4.2 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**: as empresas participantes deverão apresentar:

4.2.1 A licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que já forneceu satisfatoriamente bens pertinentes e compatíveis com o objeto deste termo.

4.2.1.1 O documento deverá ser elaborado em papel timbrado da empresa privada ou órgão público e conter o nome legível, endereço e telefone do emitente.

4.2.2 Declaração de aceitação do edital, em papel timbrado da licitante, declarando ter tomado conhecimento e examinado, cuidadosamente, os documentos desta Licitação e de ter integralmente compreendido e aceito as condições estabelecidas para a contratação do objeto desta Licitação, conforme modelo Anexo II.

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

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

4.3 REGULARIDADE FISCAL: as empresas participantes deverão apresentar:

4.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

4.3.2 Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS

4.3.3 Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros – INSS.

4.3.4 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, constando de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

4.3.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte;

4.3.6 Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas do domicílio ou sede da licitante;

4.3.7 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal mediante da apresentação de Certidão do domicílio ou sede do licitante;

4.3.8 Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (FIC).

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

4.3.10 OS DOCUMENTOS QUE NÃO ESTEJAM CONTEMPLADOS OU REGULARES NO SICAF DEVERÃO SER REMETIDOS EM CONJUNTO COM A PROPOSTA REAJUSTADA (INDICADA NO SUBITEM 3.6.2 DA SEÇÃO 3 – PROPOSTA DE PREÇO), EM ARQUIVO ÚNICO, POR MEIO DA OPÇÃO “ENVIAR ANEXO” DO SISTEMA COMPRASNET, NO MESMO PRAZO ESTIPULADO NO MENCIONADO SUBITEM

4.4 CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS:

4.4.1 Os documentos que forem emitidos pela internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor.

4.4.2 O pregoeiro poderá realizar diligências para a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, bem como poderá admitir a juntada de documentos pelas licitantes que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.

4.4.3 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” ou inseridos no sistema Comprasnet, CASO SEJAM SOLICITADOS, deverão ser enviados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo pregoeiro. Estes deverão estar em plena validade na data da sessão pública, devendo ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação do Senac Amapá, localizada na Avenida Henrique Galúcio, nº 1999, Centro, Macapá/AP, CEP: 68.900-115, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- I - Número do Pregão Eletrônico;
- II - Razão Social e CNPJ da Empresa;
- III - Telefone;
- IV - E-mail.

4.4.4 Quando qualquer um dos documentos não mencionar a data de validade, considerar-se-ão com validade de 90 (noventa) dias ininterruptos, a contar da data da emissão, salvo os documentos utilizados como comprovação de inscrição cuja autenticidade possa ser verificada por meio de consulta em sítios eletrônicos.

4.4.5 Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos de habilitação e da proposta ajustada implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste Edital e seus **Anexos**, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta ajustada e nos documentos de habilitação apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da licitante, o qual, na incidência, obriga a licitante a comunicar ao **Senac – DR/AP** quando ocorrido durante o certame.

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

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

4.4.7 A habilitação da licitante estrangeira poderá ser comprovada por meio da apresentação de seus atos constitutivos ou documentos similares e de documentos de habilitação técnica, dispensada a apresentação da comprovação das habilitações fiscal e econômico-financeira.

4.4.8 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

4.4.9 É permitida a inclusão de documento complementar ou atualizado, desde que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica e seja comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentada sua proposta, que não foi juntado com os demais documentos por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação/pregoeiro/leiloeiro.

4.4.10 Não serão levados em consideração os documentos e/ou propostas que não estiverem de acordo com as condições deste Edital e seus **Anexos**, quer por omissão, quer por discordância.

5. **PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS**

5.1 **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS E ETAPA COMPETITIVA:**

5.1.1 Até às 10 (dez) horas do dia 25/06/2024, os interessados poderão inserir ou substituir propostas de preços no sistema eletrônico.

5.1.2 Finalizado o período de recebimento das propostas comerciais, o pregoeiro do Senac Amapá dará início à etapa competitiva, de acordo com o horário previsto no sistema.

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

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

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

5.1.6 Será considerada como primeiro lance a proposta de MENOR PREÇO POR LOTE.

5.1.7 Não havendo lances, o sistema automaticamente realizará o sorteio entre as propostas empatadas.

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

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

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

5.1.11 Os lances ofertados serão no PREÇO TOTAL POR LOTE, sendo consideradas somente 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

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

5.1.13 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.1.19 O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO GLOBAL imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

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

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

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

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

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

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

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

5.1.27 Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 15% (quinze por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

5.1.28 Se, após a negociação prevista no item 9.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, conforme planilha disposta no Anexo II deste Edital, a proposta será desclassificada.

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

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

5.2 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

5.2.1 O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em 1º (primeiro) lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico, na extensão PDF, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

5.2.2 Caso a licitante convocada enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item anterior, quando lhe poderá ser concedido um prazo adicional, a critério do pregoeiro.

5.2.3 Excepcionalmente, o pregoeiro poderá disponibilizar o e-mail institucional cpl@ap.senac.br caso a licitante tenha dificuldades justificadas em anexá-los ao sistema ou este não comporte o tamanho dos arquivos.

5.2.4 As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior pelo chat ou e-mail institucional cpl@ap.senac.br.

5.2.5 A convocação para apresentação da documentação de habilitação pelo pregoeiro é única, devendo as licitantes apresentarem todos os documentos previstos no Edital, independente dos itens/lotes.

5.2.6 Caso a licitante seja inabilitada após a convocação única, não haverá outra oportunidade para apresentação, em respeito aos princípios da isonomia e vinculação ao instrumento convocatório.

5.2.7 A Proposta Financeira final a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

5.2.7.1 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias ininterruptos, a contar da data de sua apresentação;

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

5.2.7.3 Apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula nos preços ofertados, inclusive no sistema;

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

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

5.2.7.6 Descrição detalhada de todas as características dos produtos ofertados, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital

5.2.8 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do equipamento ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

5.2.9 A licitante que abandonar o certame, deixando de responder às solicitações e/ou diligências do pregoeiro no chat ou deixar de encaminhar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

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

5.2.11 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Comissão Permanente de Licitação, na sede do Senac-AP, localizada na Avenida Henrique Galúcio, nº 1999, Centro, Macapá-AP, CEP 68.900-115.

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

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

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

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

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

5.2.20.2 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- a) Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
- b) Verificação de Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho relativos ao Setor, Categoria ou Segmento (s) da atividade da licitante;
- c) Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho;
- d) Consultas a entidades ou conselhos de classe, entidades sindicais ou similares;
- e) Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- f) Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;
- g) Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos/prestadores de serviços;
- h) Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos/serviços prestados pelo proponente;
- i) Consultas às Fazendas Federal, Distrital, Estadual ou Municipal, e;
- j) Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços.

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

5.2.17 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro, com autorização da Comissão, examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.2.18 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço.

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

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

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

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

5.2.23 Caso nenhum licitante apresente recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto via sistema, cabendo à autoridade competente a homologação.

5.3 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA:

5.3.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a PROPOSTA COMERCIAL adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do ANEXO III – Modelo de Proposta comercial e a documentação de HABILITAÇÃO, disposta no item 4 deste Edital, não anexados e/ou irregulares no momento de cadastro, EM ARQUIVO ÚNICO, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

5.3.2 O pregoeiro poderá convocar de ofício ou mediante solicitação formal da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para alteração do arquivo inserido, desde que ainda dentro do prazo definido no item 5.3.1.

5.3.3 Caso a licitante não encaminhe lances na etapa competitiva, o pregoeiro e CPL poderão utilizar eventual proposta anexada anterior à abertura do certame.

5.3.4 Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema de compras governamentais (COMPRASNET). Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.

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

5.3.6 Ocorrendo a situação prevista no subitem acima, será convocada nova licitante, nos termos dos subitens 5.2.1. ao 5.2.6 (da seção 5.2 - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS), para envio da Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, conforme item 5.3.1.

5.4 RECURSOS, HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO:

5.4.1 Declarada a vencedora, o pregoeiro abrirá prazo para manifestação de intenção de recurso.

5.4.1.1 O prazo para manifestação de intenção de recurso será de 30 (trinta) minutos, contados da habilitação do último item no sistema.

5.4.1.2 A falta de manifestação no prazo estabelecido, autoriza o pregoeiro ao ato de adjudicar o objeto à licitante vencedora no Sistema de compras governamentais (COMPRASNET).

5.4.2 O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

5.4.3 A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes com propostas acolhidas desde logo intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

5.4.4 Não serão aceitos, para análise, os recursos registrados fora do prazo previsto acima e, em desacordo com o estabelecido neste Edital.

5.4.5 Os autos do processo físico (impresso) permanecerão com vistas franqueadas aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação na Unidade Sede do Senac – DR/AP - localizada na Av. Henrique Galúcio, nº 1.999, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.900-115 - horário de atendimento é das 09h às 12h ou das 14h às 17h.

5.4.6 Os recursos serão julgados definitivamente (em última instância) pela autoridade competente (Presidente do Conselho Regional do Senac) ou por quem esta delegar competência, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para a apresentação das contrarrazões previstas no item 5.4.3.

5.4.7 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

5.4.8 Os recursos terão efeito suspensivo somente à continuidade do processamento do item ou do lote objeto da disputa interrompida, mas não atingirá os demais itens/lotes, que poderão, acaso tenham ultrapassado as demais fases do processo, ser homologados e adjudicados pela Autoridade do Senac, exceto se o tema da discussão daquele recurso for passível de alterar o resultado destes itens/lotes.

5.4.9 As respostas aos recursos e contrarrazões serão divulgadas no portal do Senac Amapá - www.ap.senac.br e no Portal de Compras do Governo Federal, www.gov.br/compras.

5.4.2. Declarada a licitante vencedora e decorridos os prazos recursais, o pregoeiro consignará a decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, encaminhando-se o Processo à Autoridade (Presidente do Conselho Regional do Senac) para homologação e adjudicação.

5.4.3. No Sistema Comprasnet, a adjudicação é realizada pelo pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à Autoridade Competente.

6 FORMALIZAÇÃO DA ORDEM DE COMPRA:

6.1 Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, o Senac – DR/AP enviará Ordem de Compra com a descrição do produto e a quantidade para a licitante vencedora, por *e-mail*.

6.2 As condições, prazos, obrigações e demais disposições para a correta execução do objeto desta licitação estão estabelecidas na Ordem de Compra e no Anexo I – Termo de Referência deste Edital de Pregão Eletrônico nº 11/2024.

7 SANÇÕES APLICÁVEIS:

7.1 A licitante vencedora que, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro de um prazo que venha a ser fixado pelo Senac, sujeitar-se-á aplicação das sanções de perda do direito à contratação, perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas e de suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac – DR/AP, pelo período de até 3 (três) anos, conforme artigo 39 da Resolução Senac 1.270/2024.

7.2 A licitante perderá o direito de licitar com o Senac – DR/AP, nos termos do artigo 41 da Resolução Senac 1.270/2024:

Art. 41 As hipóteses previstas neste artigo ensejarão impedimento do direito de licitar e terão abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos

I- Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

II- Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

III- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

IV- Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

7.3 Serão cabíveis, ainda, as seguintes sanções, nos casos de inadimplemento, total ou parcial, das obrigações assumidas, por parte da licitante vencedora, em relação à execução do objeto:

7.3.1 Advertência.

7.3.2 Multa moratória de 1% (um por cento) do valor do item em atraso, por dia de atraso, limitada a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

7.3.3 Multa compensatória de até 10% (dez por cento) do valor do item em atraso, em caso de inadimplemento parcial, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.

7.3.4 Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total da Aquisição, em caso de inadimplemento total, sem prejuízo da apuração das perdas e danos, que deverão ser demonstradas e comprovadas.

7.3.4.1 Respeitados o princípio do contraditório e o princípio da ampla defesa, o valor correspondente à multa poderá ser descontado das faturas e registrado nas respectivas notas fiscais.

7.3.4.2 Se porventura o valor da nota fiscal for insuficiente, fica a Licitante Vencedora obrigada a recolher a importância devida, por meio de depósito ou transferência bancária no prazo de até 10 (dez) dias ininterruptos, após o recebimento da notificação escrita à parte em atraso, na conta bancária a ser informada pela Senac – DR/AP, e, nesta hipótese, após a notificação para pagamento, fica a Licitante Vencedora obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado

7.3.4.3 Decorrido o prazo de 10 (dez) dias ininterruptos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias corridos, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

7.3.4.4 As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a licitante vencedora da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato venha causar ao Senac – DR/AP ou a terceiros.

7.3.5 Rescisão unilateral do contrato, na forma do art. 40 da Resolução Senac 1.270/2024.

7.3.6 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac – DR/AP, por período de até 3 (três) anos, conforme art. 40 da Resolução Senac 1.270/2024.

7.4 Antes da aplicação de qualquer penalidade, será facultada à parte contrária a defesa, mediante envio de notificação escrita à licitante vencedora, a qual deverá ser respondida no prazo de até 5 (cinco) dias úteis ou outro a ser fixado pelo Senac – DR/AP.

7.5 As multas previstas nesta seção não têm caráter indenizatório, pelo que o seu pagamento não eximirá a Licitante Vencedora de ser acionada judicialmente pela responsabilidade da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Senac – DR/AP.

7.6 A apuração das condutas faltosas praticadas por licitantes consiste em dever legal do Senac, e, por isso, outras penalidades poderão ser aplicadas, tais como, advertência, pagamento de multa moratória ou multa compensatória.

8 PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

8.1 As partes obrigam-se a atuar na contratação oriunda deste Edital em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

8.2 Na execução do objeto deste Edital, nos termos do art. 5º, inciso VI e VII, da Lei nº 13.709/2018, o Senac – DR/AP será o controlador e a licitante vencedora será a operadora dos dados pessoais. As obrigações e responsabilidades de cada uma das partes no tratamento de dados pessoais observarão as disposições previstas na legislação aplicável, além das Cláusulas constantes do Contrato.

8.3 Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados no SUBITEM acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo do Contrato ou na execução das atividades ligadas a eles.

8.4 Se houver alguma disposição que impeça a continuidade da contratação do objeto deste certame conforme as disposições acordadas, o Senac – DR/AP poderá resolvê-la sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

8.5 A licitante vencedora deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do serviço.

8.6 A licitante vencedora, neste ato, garante ao Senac – DR/AP que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do Contrato, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a ao Senac – DR/AP pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou perdas e danos ocasionados ao Senac – DR/AP, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

8.7 A licitante vencedora se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo Senac – DR/AP, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao Senac – DR/AP.

8.8 A licitante vencedora deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações, acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

8.9 A licitante vencedora deverá notificar ao Senac – DR/AP, imediatamente, por *e-mail* aos fiscais indicados neste Edital, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão da contratação objeto deste Edital.

8.10 A licitante vencedora deverá notificar ao Senac – DR/AP, por *e-mail* aos Fiscais indicados neste Edital, em 24h (vinte e quatro horas), em virtude de:

8.10.1 Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais;

8.10.2 Qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e

8.10.3 Qualquer violação de segurança no âmbito das atividades da licitante vencedora.

8.11 As partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto do presente Edital.

8.12 O disposto na Cláusula acima, ou eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes, não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

8.13 O Senac – DR/AP terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da licitante vencedora com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade da licitante vencedora.

8.14 A contratação decorrente do objeto deste certame não transfere a propriedade de quaisquer dados do Senac – DR/AP ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a licitante vencedora.

8.15 A licitante vencedora se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão de contratação oriunda deste certame.

8.16 Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução do objeto deste certame

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 É facultado ao Pregoeiro e CPL ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, sendo admitida a juntada de documentos pelas licitantes que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.

9.1.1 A Comissão de Licitação tem o direito de exigir, a qualquer época ou oportunidade, documentos ou informações complementares que julgar necessários ao entendimento e comprovação dos documentos apresentados.

9.2 Todas as referências a horário neste Edital consideram o horário de Brasília-DF.

9.3 Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-á os dias consecutivos, exceto quanto for explicitamente disposta em contrário, sendo que só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Senac – DR/AP.

9.4 A Comissão de Licitação poderá efetuar visita às instalações da licitante classificada em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, a licitante poderá ser desclassificada, a critério da Comissão de Licitação.

9.5 A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Senac – DR/AP em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pela licitante. Poderá, também, realizar pesquisa na internet, quando possível para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo às licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tais procedimentos será determinante para fins de habilitação.

9.6 Não serão levados em consideração os documentos e proposta que não estiverem de acordo com as condições deste Edital e seus Anexos, quer por omissão, quer por discordância.

9.7 A Licitante Vencedora fica obrigada a acatar, nas mesmas condições desta contratação, por ato unilateral do Senac Amapá, os acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado, conforme estipulado no artigo 38 da Resolução Senac nº 1.270/2024.

9.8 Ressalta-se que, ainda que as ações sejam realizadas no Sistema de compras governamentais (COMPRASNET), a presente licitação é regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac, consolidado pela Resolução nº 1.270/2024 do Conselho Nacional do Senac.

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

9.10 A inobservância pela Licitante do prazo fixado pelo pregoeiro para a entrega das respostas/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

9.11 O pregoeiro poderá convocar técnicos para auxiliá-lo na avaliação das propostas comerciais e/ou documentos de qualificação técnica, caso o objeto licitado demande tais conhecimentos.

9.12 Em caso de divergência entre as especificações dos itens inseridos no Sistema do Comprasnet e as deste Edital e seus Anexos, prevalecerão as constantes no Edital e seus Anexos.

9.13 A licitante responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos

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

9.14 Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, qualificação econômica-financeira, proposta comercial e quaisquer correspondências e documentos a elas relacionados deverão ser escritos em língua portuguesa.

9.15 Excetua-se literatura técnica de apoio apresentada pela licitante, documentos suplementares, a exemplo de impressos de caráter técnico e catálogos, que poderão ser redigidos/apresentados em língua estrangeira, e acompanhados de sua respectiva tradução quando necessária ou a pedido da CPL.

9.16 O Senac Amapá poderá, a qualquer momento cancelar ou revogar, total ou parcialmente esta licitação desde que justificado, bem como anulá-la, dando ciência de sua decisão aos participantes, sem que a estes caibam qualquer direito de reclamação ou indenização.

9.17 O pregoeiro e a CPL poderão, no interesse do Senac Amapá em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelas licitantes.

9.18 Os custos e despesas com a elaboração e apresentação da Proposta Comercial e da documentação relativas ao presente Edital e anexos são de inteira responsabilidade da licitante não cabendo nenhuma indenização.

9.19 O presente Edital, seus Anexos e demais documentos do processo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe mencionado em um documento e omitido em outros, será considerado como especificado e válido.

9.20 Os contratos celebrados pelo Senac Amapá poderão sofrer acréscimos e supressões.

9.21 A licitante vencedora deverá manter, durante toda a vigência do Instrumento contratual, as condições fiscais e econômico-financeira apresentadas na fase de habilitação.

9.22 Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos do Regulamento de Licitações e Contratos do Senac.

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

9.24 A licitante deverá atender às disposições contidas na Lei 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período de vigência do Instrumento Contratual, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento, direta ou indiretamente, de qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar

negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

9.25 É responsabilidade da licitante acompanhar o andamento do processo no Portal de compras do Governo Federal (www.gov.br/compras) e/ou do Senac Amapá (www.ap.senac.br).

9.26 Casos não previstos neste Edital serão decididos pelo pregoeiro e CPL ou por Autoridade Superior.

9.27 Além das regras deste Edital, a Resolução Senac nº 1.270/2024 (Regulamento de Licitações e Contratos do Senac) regerá este processo, não se aplicando à presente licitação as disposições contidas na Lei nº 8.666/1993 ou Lei nº 14.133/2021 (licitações e contratos da Administração Pública) e nem na Lei Complementar 123/2006 ou outra norma pública relativa às licitações, conforme decisão do Tribunal de Contas da União (Decisão nº 907/1997 TCU Plenário – TC 011.777/96-6), ratificada pelo Supremo Tribunal Federal no julgamento do Recurso Extraordinário nº 789.874-DF (17/09/2014) - Tema 569, com exceção àquelas regras aqui declaradas.

9.28 A licitante vencedora deverá emitir notas fiscais separadas para cobrança de equipamentos/material e serviços.

9.29 Considerando que os procedimentos licitatórios não têm natureza jurídica de propostas de contratação, o Senac – DR/AP reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte, a presente licitação sem que isto gere aos licitantes qualquer direito, inclusive de reparação a eventuais perdas e danos ou de lucros cessantes.

9.30 A inobservância ao Regulamento de Licitações e Contratos do Senac (Resolução nº 1.270/2024) pode ensejar, em caso de comprovado prejuízo ao patrimônio do Senac – DR/AP, a anulação da contratação resultante do procedimento irregular e a adoção de providências para responsabilização civil e penal dos que tenham contribuído com ação ou omissão para o resultado danoso.

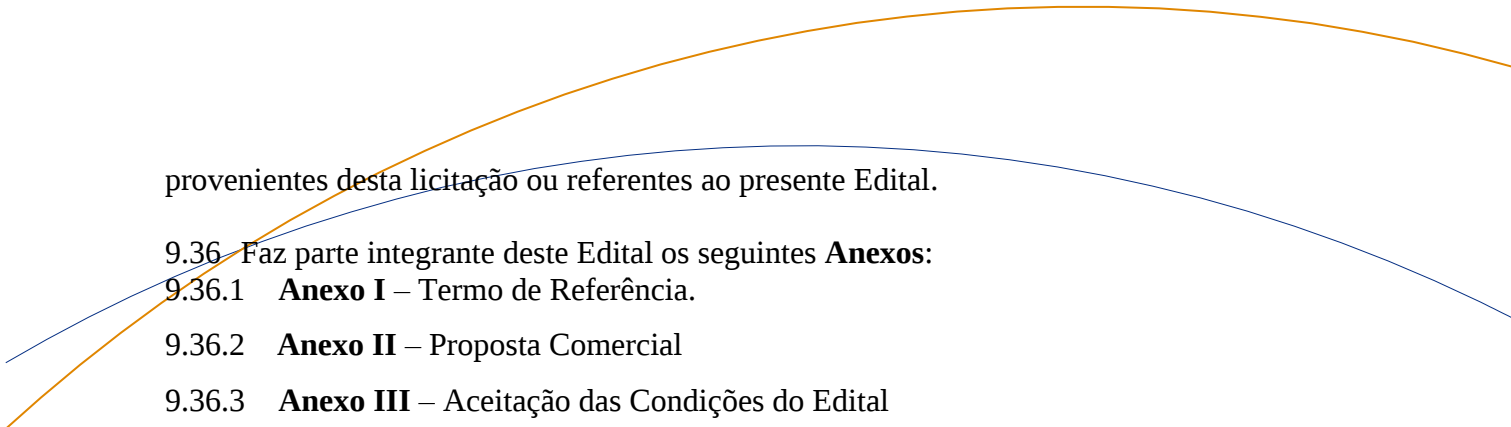
9.31 Os prepostos da licitante vencedora não terão vínculos empregatícios e previdenciários de qualquer natureza com o Senac – DR/AP.

9.32 A licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Senac – DR/AP e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto desta licitação.

9.33 A licitante declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética do Senac – DR/AP, disposto no site: <https://transparencia.senac.br/#/dn/controle-interno-externo>.

9.34 Considerando as medidas de segurança e boas práticas adotadas pelo Senac – DR/AP, será de responsabilidade da licitante a confirmação do recebimento dos e-mails enviados para o endereço eletrônico cpl@ap.senac.br, sendo que o Senac – DR/AP não se responsabilizará por e-mails não recebidos e não confirmados pela licitante, independente do motivo que o ensejou.

9.35 Fica eleito o foro da Comarca de Macapá, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões



provenientes desta licitação ou referentes ao presente Edital.

9.36 Faz parte integrante deste Edital os seguintes **Anexos**:

9.36.1 **Anexo I** – Termo de Referência.

9.36.2 **Anexo II** – Proposta Comercial

9.36.3 **Anexo III** – Aceitação das Condições do Edital

Macapá, 07 de junho de 2024.

Comissão Permanente de Licitação
Senac/AP

PREGÃO ELETRÔNICO 11/2024

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO

Macapá-AP, 16 de Janeiro de 2024.

À CCOR/DEP/DR/CPL

Considerando a necessidade de aquisição e/ou contratação do objeto descrito a seguir, solicitamos a realização do respectivo processo licitatório, conforme segue.

1 – OBJETIVO: O presente termo tem por objetivo subsidiar a aquisição de **Equipamentos de cozinha profissional e industrial** para uso nas unidades Sede, Santana e Restaurante Escola do Senac-AP.

2 – JUSTIFICATIVA: Adquirir a infraestrutura necessária para o funcionamento das cozinhas das unidades Sede e Santana e da empresa pedagógica Restaurante-Escola do Senac-AP, em formação, criando um ambiente propício ao aprendizado prático dos alunos e alinhado às exigências da gastronomia. Isso reafirma o compromisso do Senac Amapá com a excelência no ensino, preparando profissionais qualificados para enfrentar os desafios e aproveitar as oportunidades do setor.

3 – QUANTIDADE: Conforme termo de referência anexo

4 - VALOR TOTAL PREVISTO: Sigiloso

5- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA/CENTROS DE CUSTOS: Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes do objeto, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento do Senac Amapá para 2024, na seguinte dotação orçamentaria: dotação orçamentaria: 4.4.90.52 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE, distribuído entre os centros de custo das unidades Sede, Santana e Restaurante escola

6 – TIPO DE ENTRADA/LOCAL DE ENTREGA: A entrega deverá ser feita no Restaurante-Escola do Senac AP (5º andar), localizada do edifício comercial Presidente Manoel Costa, sito na Av. Procópio Rola, nº 261 - Centro, em Macapá/AP, podendo ainda alguns itens serem entregues na sede localizada na Av. Henrique Galúcio nº 1999, central ou unidade integrada Santana, localizada na Rodovia Comandante Salvador Diniz número 31, lote 31, bairro Vila Amazonas, Santana/AP, conforme a distribuição que consta na descrição de cada item.

6.1- O fornecedor deverá ter um representante local para acompanhar a entrega no local, assim como, para dirimir qualquer dúvida proveniente da entrega dos produtos. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagem apropriadas.

6.2- Efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de **45 (quarenta e cinco) dias ininterruptos** a contar da data de recebimento pelo licitante, do Pedido de Compra emitido pelo Senac e de acordo com as especificações técnicas exigidas neste Termo de Referência,

bem como, as condições que constam de sua proposta, inclusive quanto a marca citada na proposta.

6.3- O recebimento do produto se dará pelo atesto de recebimento no canhoto da Nota Fiscal por colaborador do Senac/AP, que deverá ter: nome legível, data de recebimento e assinatura.

6.4- Serão de responsabilidade do fornecedor as despesas com transporte (frete), carga e descarga (movimentação horizontal e vertical) dos Equipamentos nos locais de entrega quando necessário.

6.5- A montagem e instalação dos equipamentos e mobiliários será de responsabilidade da empresa licitada vencedora, sem qualquer custo adicional para o Senac. O responsável deverá ser especializado em tal serviço, atendendo as necessidades que a carga exige (equipamentos para carga e descarga e recursos humanos capacitados).

6.6- Só serão aceitos os produtos que atendam suas respectivas Normas Regulamentadoras, ABNT, Certificado de Aprovação C.A, SELO PROCEL, INMETRO ou equivalente.

6.7- No fornecimento, se a quantidade e/ou qualidade dos itens entregues não corresponderem ao exigido no Edital, os mesmos poderão ser devolvidos ao fornecedor para que este, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, faça a devida substituição, sem ônus para o Senac Amapá.

6.8- Não serão aceitos produtos com avaria ou marca inferior a descrição constante no do Termo de referência.

6.9- Caso haja reprovação de algum(ns) item(ns) já recebido(s), a empresa licitada deverá substituí-los em 15 (quinze) dias, às suas expensas, ou na impossibilidade, devolver ao contratante, os valores já recebidos.

6.10- Os equipamentos, utensílios e mobiliários fornecidos deverão apresentar garantia contra quaisquer defeitos de fabricação, incluindo substituição do produto, peças e mecanismos pelo prazo mínimo de 12(doze) meses, nas condições dos respectivos fabricantes, devendo a empresa fornecedora substituí-los sem ônus para o Senac, no prazo de até 30(trinta) dias corridos após o recebimento e funcionamento dos mesmos, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular adequado, nas condições estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor.

6.11- Todos os equipamentos e mobiliários, deverão possuir Assistência Técnica em Macapá, caso não haja, será de responsabilidade da empresa licitada vencedora fazer a retirada do produto e o envio para a autorizada mais próxima durante o período de garantia, sem ônus para o Senac.

6.12- O prazo de entrega estabelecido somente poderá ser prorrogado, mediante:

a) Solicitação por escrito da empresa licitada vencedora, devidamente aceita pelo Contratante, quando houver alteração nas especificações das dimensões (para mais ou para menos) dos equipamentos e mobiliários sob medida, considerando as medidas finais de acabamento dos ambientes, conforme andamento da obra.

b) Caso ocorra atrasos no cronograma da obra, que interfira na montagem e instalação dos equipamentos e mobiliários.

7 – NECESSIDADE DE INDICAÇÃO DE MARCAS: Sim, com ressalvas.

Tendo em vista a padronização de equipamentos por meio da ergonomia, dimensões, acabamentos e maior eficiência na manutenção. A padronização deverá ocorrer quando houver equipamentos de mesmo grupo que desempenham atividades similares e/ou sequenciais de operação, em função das mesmas características técnicas de fabricação como aço, dimensões e acabamentos (ex.: mobiliários de cozinha, equipamentos de refrigeração, cocção, etc). Serão especificadas uma ou mais marcas com as características necessárias para a operação e sempre

acompanhadas pela expressão "ou similar". Entende-se como critério de similaridade, equipamentos que atendam a maioria das especificações originais. Desde que apresentem a mesma infraestrutura e que produzam exatamente o produto final em relação ao original, ou ainda produto superior a qualidade esperada.

8 - NECESSIDADE DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA: Não.

9 – FISCAL: COTP III.

10 - DOCUMENTAÇÃO COMUM E ESPECÍFICA PARA HABILITAÇÃO:

10.1. HABILITAÇÃO FISCAL: Os Licitantes deverão apresentar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF.
- b) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.
- c) Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros – INSS.
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, constando de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.
- f) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas do domicílio ou sede da licitante.
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do licitante, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, relativos à circulação de mercadorias, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.
- h) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (FIC).

10.2. Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Federal, Estadual, Municipal, sejam POSITIVAS, o Senac se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

10.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA: Os Licitantes deverão apresentar:

- a) Atestado comprobatório de Capacidade Técnica, emitido em papel timbrado, por órgãos da administração pública direta e indireta, ou empresa privada sediada no Brasil, em nome do licitante, declarando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- b) Declaração de cumprimento do artigo 7º da Constituição Federal, inciso XXXIII, e de que tomou conhecimento do edital e de suas condições de fornecimento, declarando ainda, não possuir menor de 18 anos em seu quadro de empregados em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer outro tipo de trabalho, menores de idade, salvo na condição de aprendiz.

10.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA: Os Licitantes deverão apresentar:

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. Efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de 45 (**quarenta e cinco**) dias **ininterruptos** a contar da data de recebimento pelo licitante, do Pedido de Compra/contrato emitido pelo Senac.

11.2. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência, dentro do prazo e locais especificados, com os veículos e materiais apropriados.

11.3. Apresentar certificado em nome da fabricante de regularidade do Instituto Brasileiro do Meio ambiente e dos Recursos renováveis – IBAMA;

11.4. Comunicar ao Senac/AP, por escrito, no prazo máximo de 10 (dez) dias que antecederem ao vencimento do prazo de entrega dos itens adjudicados, informando os motivos que impossibilitam o cumprimento da obrigação.

11.5. Reparar, corrigir, remover, às suas expensas, todo ou em parte os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte ou acondicionamento, bem como, providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

11.6. Deverá manter a regularidade fiscal em dia durante a vigência do contrato, comprovando por meio da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais, dívida ativa da União e Certidão Negativa do INSS e FGTS, sempre que solicitado.

11.7. Atender a todas as regras e condições constante neste Termo de Referência e da Resolução Senac nº 958/2012.

11.8. A contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga, vencimento, ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

11.9. A Contratada fará constar na nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante no correspondente Pedido de Compra.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que sejam substituídos, reparados ou corrigido.

12.2. Efetuar o pagamento mediante nota fiscal, dentro de prazo estipulado, salvo por pendências da contratada.

12.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto desta licitação, bem como, aplicar à empresa as sanções regulamentares e contratuais, quando for o caso.

12.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

12.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

12.7. Exigir a qualquer tempo a comprovação das condições da Contratada que ensejam sua contratação.

12.8. O Senac/AP não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada por terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como, por qualquer dano causado à terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados ou subordinados.

13 - OUTRAS ESPECIFICAÇÕES A SEREM ABORDADAS:

14 – PREÇO, FORMA E CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de entrega do material, juntamente com a Nota Fiscal, com as cópias autenticadas das guias de recolhimento de FGTS e INSS.

14.2. Os pagamentos serão realizados por meio de cheque nominal à empresa contratada ou por meio de depósito em conta bancária cujos dados deverão ser informados na nota fiscal.

14.3. A CONTRATADA não receberá pagamentos enquanto houver pendências de obrigações que tenha sido imposta em virtude de penalidades ou inadimplimento. Cessadas estas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

14.4. A CONTRATADA deverá estar com a regularidade fiscal e trabalhista em dia, comprovando através da certidão conjunta atualizada de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, para receber qualquer valor decorrente da contratação, devendo encaminhar juntamente com a sua Nota Fiscal (fatura em duas vias) a Certidão Negativa do INSS e FGTS.

14.5. Os preços propostos abrangerão todas as despesas e custos da proponente, sejam os referente à mão-de-obra, encargos fiscais, sociais, trabalhistas tais como: salário, seguros, indenizações por acidentes de trabalho, aviso prévio, 13º salário, férias, adicionais, gratificações, contribuições previdenciárias e qualquer outro no que diz respeito ao(s) empregado(s) a ser(em) disponibilizados(s) para atender os serviços objeto deste contrato, inclusive equipamentos necessários para a confecção do objeto e quaisquer outras despesas direta ou indiretamente relacionadas com o objeto da licitação, bem como, o lucro da proponente, ficando clara a inexistência de vínculo empregatício entre o licitante ou seus empregados e o Senac.

14.6. Deverá ser cotado o preço unitário e total para a aquisição do objeto desta licitação.

14.7. Os preços deverão ser irrevogáveis até a data final do processo.

Macapá – AP, 16 de janeiro de 2023.

Glaucia Francileny Campos Dias
Coordenadora Técnico Pedagógico III

PREGÃO ELETRÔNICO 11/2024

ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

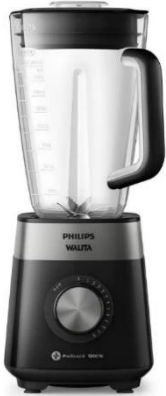
A empresa _____, localizada na _____, CNPJ: _____ signatária desta proposta, apresenta-se como licitante a assumir a execução do objeto da licitação em estrita conformidade com os documentos pertinentes. A signatária propõe-se a fornecer e executar integralmente o objeto desta licitação.

LOTE 01

Nº	DESCRIÇÃO	QUANT.	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO 2 GRUPOS. Marca: Elite 2020 EAE 2 grupos Italian Coffee ou Laspaziale - SPECIAL EK: com parada de café automática ou similar. O equipamento deverá ser construído totalmente em aço, com sistema de acionamento para retirar o café através de acionamento de um botão, com 2 grupos, 1 tubo vaporizador, 1 saída de água quente e compartimento para aquecer xícaras. A caldeira deverá apresentar sistema de enchimento automático com abastecimento por hipersensibilidade, e capacidade entre 10 e 12 litros com sensores de nível de água, salva resistência e manômetro de escala. Equipamento deve ser acompanhado de 1 unidade de tamper com apoio compatível com o equipamento, e 1 pincel de limpeza. Dimensões aproximadas: Altura: de 45 cm a 600 cm; Largura: de 70 cm a 75 cm; Profundidade: de 50 cm a 60 cm. Dados técnicos: Tensão: 220V monofásico. Potência: de 3.000 a 6.000 W. Entrada de água: 3/4"; Saída de água: 40 mm Ø; Água quente 80°C esgoto Versão 02 grupos; Bomba volumétrica incorporada; Alimentação automática da caldeira;	02	

	Manômetro de dupla escala para controle de pressão da caldeira e moto bomba; 01 saída para água quente; 01 saída para vapor; Termostato de segurança da parte elétrica; Alimentação: 220 v monofásica Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SEDE – 01 RESTAURANTE - 01		
02	CAFETEIRA EXPRESSO AUTOMÁTICA COM MOEDOR. Cor: Prata Peças para montagem: Cestos de filtro simples e duplo, Limitador de Dosagem, Jarra de aço inox de 480 ml, Kit limpeza Voltagem: 220 Volts. Potência em watts: 1560 watts Tipo de fonte de energia: Energia elétrica Tipo de material: Alumínio Dimensões do produto 31 x 40 x 39 cm; 10,49 g. SOMENTE SANTANA	01	
03	MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ AUTOMÁTICO. Marca de referência: Tramontina ou similar. Funil de 450 gramas para grãos. Tela em LCD com retroiluminação exibe o número de doses ou xícaras, a configuração do tipo de moagem e o tempo atual de moagem. 60 Configurações de moagem, do mais fino para expresso ao mais grosso para prensa. Limitador de dosagem, o dosador fornece sempre a quantidade precisa. Ajuste manual e programável de dosagem. Moagem sem o uso das mãos. Moedor com brocas cônicas. Corpo em aço inox escovado. Bandeja removível para pó de café, para uma limpeza rápida e fácil. Tensão: 127V Frequência: 60 Hz Potência: 165W Este aparelho é recomendado apenas ao uso doméstico. Moedor Express - 127 V Tensão: 127 V, frequência: 60 Hz. Potência: 165 W. Instalação e treinamento por conta do	01	

	fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
04	Conjunto para preparo de café com prensa francesa. Marca: Global. Em Inox 1000ml + moedor manual de café e grãos com reservatório extra. Capacidade: 1000 milliliters Dimensões do produto: 7d x 7w x 22h centímetros. Tipo de cafeteira: Cafeteira prensa francesa. SEDE – 02 RESTAURANTE - 02	04	
05	Mixer misturador multiuso. Marca: Eletrolux ou similar. Cor: Preto Dimensões do produto: 5,5d x 9,1w x 40,1h centímetros. Material: Plástico Número de velocidades: 2 Sobre este item: • 3 me 1. • Batedor de clara. • Triturador. • Mini processador. • Cabo de 1,2 metros: SOMENTE RESTAURANTE	03	
06	Liquidificador tipo blender. Marca: Eletrolux, mondial ou similar. Alta rotação (25000rpm) com 1000w de potência, copo em policarbonato transparente com capacidade para 2 litros. SANTANA – 02 RESTAURANTE - 02	04	

07	LIQUIDIFICADOR COM COPO DE 3 LITROS COM 12 VELOCIDADE, 220V Marca: Philips ou similar. Cor: Preto Características: Múltiplas velocidades; Jarra Inquebrável 3L. Potência de 1200w, 12 velocidades. SEDE – 02 RESTAURANTE – 02 SANTANA - 05	09	
08	Centrífuga de alimentos elétrica. Marca: Philips ou similar. Extrator de suco por processo de centrifuga; com sensor de quantidade de suco na calha; evacuação dos resíduos em contínuo por meio de cone para recipiente de resíduos (coletor de polpa) translúcido de grande capacidade mínimo 6 litros; cesto centrifugador móvel para facilitar a lavagem por manual ou máquina de lavar. Dimensões: Potência: 700w Voltagem: monofásico 220 v velocidade: 3000 rpm Bico altura útil: 16,2 cm. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

09	Power mixer com tubo. Marca de referência: Mixer Robot coupe – MP 450-ultra ou similar. O equipamento deverá apresentar o bloco do motor construído em aço inoxidável, com capacidade para vasilhas de 100 litros, botão giratório para ajuste variável de velocidade e fio de alimentação elétrico com sistema de enrolamento. Deverá ser dotado de suporte para encaixar na borda de painéis, campânula, tubo extensor, e lâmina em aço inoxidável apresentando possibilidade de desmontagem . Dimensões aproximadas: Altura total: de 80 a 90 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 45 a 50 cm. Peso: de 5 a 6 kg. Dados técnicos: Voltagem: 220 Monofásico Potência: de 500 a 700 watts. Rotação com velocidade de 12.000 a 15.000 r.p.m. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	02	
10	MICRO-ONDAS DE ALTA PERFORMANCE. Marca de referência: PRATICA FINISHER 1000W ou Panasonic Profissional Inox - NE-1037RYK ou similar. O equipamento deverá ser construído interna e externamente em aço inoxidável, com plataforma inferior em cerâmica sem prato giratório com capacidade é de 34 litros. A saída de micro-ondas deverá ser de 1000W distribuídos por antena de rotação superior. Medidas aproximadas: Altura: entre 30 e 35 cm; Largura: entre 50 e 60 cm; Profundidade: entre 35 e 50cm. Peso entre 18 e 20 kg. Dados técnicos: Tensão: 220V Monofásico Potência: de 1100 a 1500 W. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá	01	

	ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
11	BALANÇA COMPUTADORIZADA COM IMPRESSORA INTEGRADA. Marca de Referência: Toledo PRIX 6 ou Similar. O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 30kg com precisão de 10 gramas. A balança deverá ter impressora integrada, com comunicação wifi, capacidade para armazenamento de cadastro de até 20.000 itens de produtos e com recursos de personalização de etiquetas. O equipamento deverá ter recursos para trabalhar com itens por peso e unidade. Equipamento dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. Possuir mostrador de TFT Lcd com 7 Polegadas para o consumidor e comunicação Web ou Wi-fi. Capacidade de tara aproximada: 9 a 9,995 Kg Velocidade aproximada de impressão de 90 a 100 mm/s Base Alumínio injetado e pintado. Gabinete Plástico tipo ABS texturizado. Prato de pesagem Aço inoxidável AISI 304. Possuir Cadastramento de produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede O equipamento deve possuir certificação do Inmetro. Dimensões aproximadas: Largura: de 45 a 50 cm. Altura: de 15 a 25 cm. Profundidade: de 50 a 60 cm. Dados técnicos: Voltagem 220v monofásico. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	



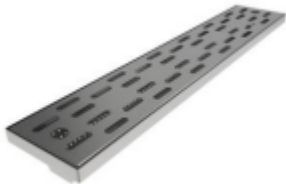
12	BALANÇA DE COZINHA DIGITAL 05G A 40 KG ALTA PRECISÃO - Balança digital com capacidade para 40kg • Teclado de filme de policarbonato, à prova de respingos de água e poeira, com retorno sonoro. • Gabinete de plástico ABS, na cor branca. • 1 parte em 50.000 (balanças de 2,5 kg, 5 kg e 10 kg). • 1 parte em 30.000 (balanças de 15 kg e 30 kg). • Temperatura de operação: - 10°C a +40°C. • Umidade relativa: 10% a 95%, sem condensação. • Alimentação elétrica: 110/220 VCA, -15% a +10%, 50 a 60Hz, selecionável por chave de comutação externa (fonte de parede). • Bateria interna recarregável, sem efeito memória: • Autonomia de 140 horas. • Tempo de recarga: 12 horas. • sinalizadores frontais para bateria fraca e carregada. • Função de auto desligamento programável. • Vida útil: 100 a 1000 ciclos. • Consumo: 1,4 a 9,5 W. • Taxa de transmissão de dados: 300 a 9600 bauds. • Prato: 359 mm x 251 mm, inoxidável polido. • Interface de Comunicação: Serial RS-232C) Similar: BALANÇA PESADORA E CONTADORA - 3400 - 40kg. Garantia mínima: 1 ano SOMENTE SANTANA	01	
----	--	----	--

13	Liquidificador inox copo inox, alta rotação, 1,5 litros. Marca referencial: skymen ou similar. Características: • Potência do motor: 900w • Voltagem: 220v • Frequência: 50-60hz • Consumo: 0,35 kw.h • Capacidade: 1,5 l • Altura: 405 mm • Largura: 210 mm • Profundidade: 190 mm • Peso líquido: 1,92 kg • Peso bruto: 2,27 kg • Rotação: 18000 rpm outras informações: • Produto em conformidade com o inmetro; • Gabinete e copo em inox; • Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial; • Motor de alta rotação; • Cave de liga/desliga e função pulsar; • Base antiderrapante; • Fundo do copo removível; • Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe e permitindo a intercambiabilidade de copos. SOMENTE RESTAURANTE	03	
14	Liquidificador blender com baixa emissão de ruídos. Marca: blendtec ou similar. Com baixa emissão de ruídos o equipamento deverá possuir gabinete externo antirruídos, e deve possuir jarro com capacidade entre 1,5 até 1,9 litros, fabricada em policarbonato livre de bpa com selo de aprovação nsf possuindo formato com 4 a 5 laterais, não podendo ser cilíndrica. Equipamento dotado de pés de borracha antiderrapantes, e lâminas sem afiação, com asas nas pontas e com espessura entre 3 a 4 mm. O equipamento deve apresentar possibilidade de acionamento através de botões de 1 toque com desligamento automático, possuir display indicador do ciclo, 15 ciclos	03	

	pré-programados e deve possibilitar a criação de novos ciclos customizados além de tecla pulsar. O equipamento deve apresentar alto desempenho e suportar minimamente 150 misturas por dia. Dimensões do produto: altura: de 40 a 50 cm. Largura: de 15 a 25 cm. Profundidade: de 15 a 25 cm. Dados técnicos: motor: 3,8 hp potência mínima: 1800 w amperes: 15a voltagem 220v monofásico. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. SEDE – 01 RESTAURANTE - 02		
15	Purificadores de água gelada e natural. Marca: tramontina ou similar. Modelo de referência: Everest, Eletrolux ou similar. Deverá ser equipado com filtro 2 em 1, possuir reservatório de armazenamento de água gelada de no mínimo 2 litros com temperatura de saída entre 7°C e 8°C. O gabinete deverá ser branco e possuir suporte e kit de fixação para parede e bico de vazão removível para higienização. Dimensões aproximadas: Altura: de 37 até 40 cm; Largura: de 30 até 33 cm; Profundidade: de 35 até 37 cm. Especificações técnicas: Tensão: 220V Monofásico Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SEDE – 01 RESTAURANTE - 02	03	

16	Fogão elétrico 2 bocas de indução magnética 2 em 1. Modelo de referência: oster ou similar. Dimensões aproximadas: largura: entre 290 mm; profundidade: entre 510 mm; altura: entre 80 mm; peso: 4,3 kg. Especificações técnicas: voltagem: 220 v monofásico. Amperes mínimo: 16 a. Potência mínima 3500w. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SEDE – 02 RESTAURANTE – 01 SANTANA - 04	07	
17	LAVADORA Modelo de Referência: Netter NT 300 ou similar 3t com cobertura Aberta + 2 mesas Auxiliares modelo: M1 300 – para 1 Gaveta: 625mm Capacidade mecânica: 60, 40 ou 28; gavetas por hora Tempo de ciclo 60, 90 ou 130 segundos. Consumo de água: 2,1 litros de água. Consumo elétrico: 12,9 kwh Aquecimento lavagem: 55° - 65 ° c. Aquecimento enxágue: 80° - 90° c. Motor lavagem: 1,00 cv Motor enxágue: 0,5 cv Tensões disponíveis 220 v 3~ / 380 v 3n~ Dimensões (lxpxh) mm 620 x 685 x 1380. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

18	CARRINHO DE CARGA O carrinho para Armazém, deverá ser desenvolvido com tubos reforçados estrutura em tubo de aço Barra e reforço laterais e transversais Roda pneu câmara 325.8 (360 mm) Especificações Técnicas: RODA: TIPO (P. CÂMARA) / RPC 305 – 325.8 – 2,25mm Com Rolete. Dimensões aproximadas (AxLxC) mm: altura entre 1100 e 1500 mm largura entre 500 e 600 mm comprimento entre 700 e 900mm EIXO: TUBULAR ø 1" x 1,50 mm Metalpama, Tramontina ou similar. Garantia mínima: 1 ano SOMENTE RESTAURANTE	01	
19	CARRINHO PLATAFORMA Carrinho de movimentação, deverá ser construído em aço inoxidável com capacidade de movimentação de até 300 a 400 kg. Plataforma lisa estruturada. Rodízios em borracha termoplástica com diâmetro de 4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio. Alça de movimentação reforçadas Dimensões aproximadas: Altura mínima: de 850 a 900 mm; Largura: de 600 mm a 750 mm; Comprimento: 800 mm a 950 mm Modelo de Referência: GIX 25 A CHA - B ou THERJ modelo: CPINOX ou similar SOMENTE RESTAURANTE	01	

20	BALANÇA ELETRÔNICA INTELIGENTE DE BANCADA. O equipamento deverá ser construído em aço INOX. Possuir capacidade de pesagem de 120 kg com precisão de 20 gramas e capacidade de tara até a capacidade máxima. A balança deverá possuir coluna articulada, bateria interna recarregável com capacidade de até 150 horas. O equipamento com certificação do Inmetro. Dimensões aproximadas: Largura: entre 300 e 330 mm. Altura: entre 770 e 800 mm. Profundidade: entre 600 e 640 mm. Dados técnicos: Voltagem 220v monofásico. Marca de Referência: Toledo PRIX 2099 ou Bancada com Coluna 120 Kg TI200 ou Similar Garantia mínima: 1 ano SOMENTE RESTAURANTE	01	
21	Grelha de Piso – modelo: GPC-1000 Medida: 1,00x0,15m – Construído em aço inoxidável; – Grelha perfurada removível; – Cesto perfurado removível para detritos; – Requadro com grapas para chumbar no piso. SANTANA – 03 RESTAURANTE - 05	08	

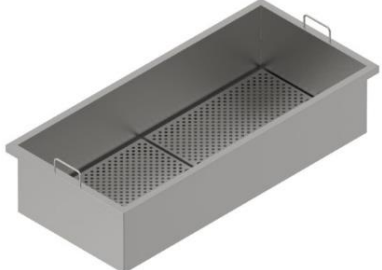
LOTE 02

Nº	DESCRIÇÃO	QUANT	IMAGEM DE REFERÊNCIA
01	Turbo chef profissional Forno de lote duplo, elétrico, sem ventilação, bancada, empilhável, (2) decks independentes, armazenar até 800 receitas (400 por cavidade), tecnologia de sensor de tensão inteligente (somente na América do Norte), conversores catalíticos internos, capacidade de pizza de 16" por deck, (1) limpador de forno, (1) protetor de forno, (1) pá de alumínio, (2) pulverizadores de gatilho, (2) racks padrão, (2) placas de jato superiores e inferiores, frente de aço inoxidável SOMENTE SEDE	01	
02	Fritadeira Analógica a Gás Modelo: Cozil FTGCP-45FAN ou similar Capacidade de 22 litros Construído em aço inoxidável; – Possui zona fria para evitar que sedimentos sejam queimados, aumentando assim, a vida útil do óleo; – Acendimento automático; – Controle de temperatura individual das cubas, gradual no próprio painel; – 4 queimadores com alto rendimento térmico; – Termostato de segurança (evita a queima ou saturação do óleo); – LED's indicadores de atuação; – Dreno inferior para remoção de óleo; – Sistema Duplo de segurança contra a falta de chama; – Gabinete inferior em aço inoxidável; – Acompanha 2 cestos para frituras; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); – Disponíveis nos modelos FULL (uma cuba) e SPLIT (duas cubas). Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

03	FRITADEIRA ELÉTRICA MÉDIA Equipada com duas Cubas em inox 304 de 5 a 6 Litros cada para preparar frituras sem prejudicar o sabor. Com 2 resistências tubulares de 1800 Watts cada com proteção EXCLUSIVA nas resistências. - Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado. - Pannel de controle completo, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento. - Cesto em aramado estanhado de alta durabilidade. DADOS TÉCNICOS: -Capacidade: 10 a 12 Litros de Óleo comestível. -Tensão: 127v ou 220v Frequência 50/60 Hz -Dimensão: Altura 255mm, Largura 545mm e Profundidade 433mm -Peso Liquido: 8,0 Kg Peso Bruto: 9,2 Kg. Cor: sem preferencia. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE SANTANA	01	
04	FRITADEIRA ELÉTRICA PEQUENA Inox 2x2l 220 v Tensão: 220v Potência:120 <u>Frequência</u>: 60hz Consumo: 1,2kw/h Peso: 6,2kg Produto: 250mm x 410mm x 350mm (largura, altura, profundidade) Cuba: 160mm x 150mm x 270mm (largura, altura, profundidade) Volume: 2 litros cada cuba Conteúdo: 1 base, 2 cubas, 2 tampas, 2 resistências, 2 cestos de fritura SOMENTE SEDE	01	
05	Fritadeira elétrica Airfryer ichef allspace polishopblack 4l Peso: 5,25 kg Dimensões: 34cm x 36cm x 36cm (a x l x c) 4l de capacidade interna SOMENTE SEDE	01	

06	Rechaud retangular em aço inox com alças, banho maria, tampa basculante. Marca: tramontina ou similar. Com cubas gn 1/2 com cantos arredondados e paredes lisas, com fogareiros de aço inox; capacidade de 8,4L. Medidas aproximadas: 69cm comprimento x 37cm largura x 29,5cm altura. SEDE – 03 RESTAURANTE - 04	07	
07	SALAMANDRA ELÉTRICA. Descrição: Salamandra Inteligente para operações de alta demanda; Ideal para gratinar, finalizar e manter aquecido; Tecnologia de placa vitrocerâmica de aquecimento eficiente e limpo, que minimiza a fumaça e os odores; Permite descongelar, aquecer, dourar e gratinar sem pré-aquecimento; Ultra rápido: 400°C em 5 segundos; A placa vitrocerâmica de aquecimento chega a 570°C; Equipada com um sistema de detecção de pratos (PDS) que liga e desliga automaticamente permitindo aquecimento instantâneo e economia de 35% de energia real; Cabeçote basculante com fácil regulagem de altura através de sistema de contrapeso e rolamento; Fácil limpeza e manutenção. Especificações Técnicas: 2 zonas de aquecimento independentes; Controle de potência; Seletor de zona aquecida independente; Bandeja deslizante com grade; Dimensões (L x P x A): 600x640x590 mm; Superfície de Cozimento: 495x375 mm; Potência: 5 kW; Tensão: 220 V. Referência: Macom ou similar. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

08	Fogão Industrial 1000 a Gás. Marca: Cozil ou similar. Modelo: FGEIL4-4D. – Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; – Tampo superior em aço inoxidável; – Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm; – Queimador em ferro fundido tipo coroa ø295mm ou cachimbo ø100mm; – Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; – Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; – Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser; – Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; – Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; – Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); – Chapa de sobrepor – proporcional a uma ou duas grelhas (opcional). Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SANTANA – 01 SEDE – 02 RESTAURANTE - 02	05	
09	Módulo banho maria - MDBA5-200 (modulo deverá ser compatível com a pista). Medidas: Largura: 2,05 m Profundidade: 0,76m Altura: 0,91m Pista de banho m BMC6-150 2070×618 200 6 gn 1/1 – 150 6,0 2215 BMC6-200 2070×618 250 6 gn 1/1 – 200 6,0 2215 aria: – Sistema de aquecimento através de	01	

	resistências elétricas de imersão; – Cabine lado direito (standard) ou esquerdo (opcional); – Temperatura de trabalho: até 85°C; – Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto; – Válvula de entrada para abastecimento de água; – Válvula de drenagem para remoção de água; – Modelos desenvolvidos e dimensionados para gns 1/1 (não inclusos); – Acompanha réguas divisórias em aço inoxidável para apoio de gns. Alimentação elétrica: Tensão 220V, 60Hz; Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
10	Banho maria de sobrepor Marca : cozil ou similar Modelo: BMSIL-425 Medidas: 435x870x250 – Construído em aço inoxidável AISI-304 liga 18.8; – Fundo duplo perfurado removível em aço inoxidável AISI 304; – Alças para deslocamento; – Para 1 ou 2 grelhas do fogão <i>Industrial Line</i>. SOMENTE RESTAURANTE	01	

11	"FORNO COMBINADO ELÉTRICO COM MESA DE APOIO - CAPACIDADE 10 GNs 1/1 (10 x 1/1 GN) Gabinete totalmente construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/10, com cantos arredondados sem furos, com soldas invisíveis com atmosfera inerte de argônio. O equipamento deve possuir rack de armação interna móvel para carga múltipla com capacidade de 10 gns com sistema de trava das bandejas construído em aço inox. Forno combinado elétrico com sistema gerador de vapor 100% higiênico, com sistema de direcionamento e circulação de ar quente através de turbinas, com separador de gordura sem filtros tipo centrifugo. Com capacidade para 10 unidades de GN's 1/1 e que apresente 3 modos de cocção (seco, vapor, combinado) com regulador de temperatura de precisão de 1° C e com sistema de programações de seis fases. WiFi integrada com a interface WiFi integrada, conexão ao celular e a internet. O equipamento deve possuir interface USB com a possibilidade de customização de ciclos personalizados e com possibilidade de verificar o histórico de uso do equipamento. Deve possuir sistema de segurança integrado para bloqueio do rotor do ventilador interno quando a porta for aberta e sistema integrado para resfriamento rápido da câmara de cocção. Calor seco: de 30° a 300° C com regulagem de 1 a 5 níveis de velocidade da circulação interna do ar quente Calor úmido: de 30° a 130° C com regulagem de 1 a 5 níveis de ajuste de	01	
----	--	----	--

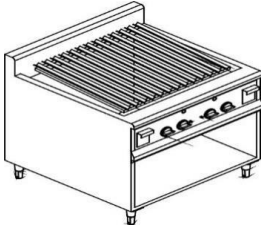
	umidade interna; Modo forno combinado com 3 modos: Faixa de temperatura 30 °C–300 °C Sensor de temperatura de núcleo Programação de autolimpeza com uso de pastilha, e esguicho integrado com sistema de retração automático da mangueira e válvula de segurança de fluxo na saída de esgoto que evite retorno de água da rede para dentro da câmara do forno. Possuir 5 velocidades de circulação do ar, programáveis. O equipamento deve possuir câmara de cocção com iluminação halogênica, vidro de proteção à prova de choque térmico e sensor de temperatura inserível no núcleo dos alimentos para controlar o tempo de cocção. Dimensões aproximadas: Largura:800 a 850 mm; Profundidade: 840 a 845 ; Altura equipamento: 1000 a 1015 mm; Capacidade: 10 GN's 1/1-65mm; Peso: 125 a 127 Kg; Potência ""vapor"": 16 a 18 Kw Potência ""ar quente"" 16 a 18 KW Voltagem: 380 volts trifásico; Entrada de água: 3/4""; Saída de água: 50 mm Ø; Equipamento dotado de mesa de apoio com estrutura construída em aço inoxidável AISI 304 18/8, com acabamento com soldas em atmosfera inerte de argônio e polimento fosco. A mesa deverá ser dotada de 02 conjuntos de trilhos em perfis “U” de aço		
--	--	--	--

	inoxidável AISI 304 18/8 nº 18, formando planos, tendo capacidade para acomodar 14 recipientes Gn´s1/1-65mm. A mesa deverá ser dotada de 04 (quatro) pés tubulares quadrados de aço inoxidável AISI 304 18/8 com sapatas de nivelamento e regulagem de altura. Dimensões máximas da mesa: Obs: mesa para receber o forno e armazenar as GN´s na parte de inferior. Marca de referência: Rational modelo iCombi® Pro 10-1/1 com mesa inox ou similar. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
--	---	--	--

12	FORNO COMBINADO DIGITAL Para 08 Gns 1/1. Porta c/ vidro duplo. Projetado para assar, grelhar, gratinar e cozer lentamente seus alimentos no vapor, além de poder fazer frituras saudáveis, possui a função para regenerar os seus produtos, transformando-os em novos e succulentos alimentos. Fonte de energia: Elétrico; Capacidade de GNs: 08GNs 1/1; Nº de Refeições: aproximadamente 350; Tipo de alimentação: Elétrico; Tensão: 220V3~/380V3N Volts; Corrente: 65 / 32A; Consumo de energia: 13 kW/h; Potência instalada: 18,6 kW; Pressão entrada de água: 0,8-2kgf/cm²; Conexões de entrada de água: 3/4" BSP; Conexões de saída esgoto: Ø 1 1/4"; Medidas do Produto (AxLxP): 962 x 850 x 875 mm; Altura com cavalete: 1710 mm; Peso: 121 kg. Sensor de Núcleo O sensor de núcleo é inserido no centro do alimento antes de iniciar o cozimento, informando em tempo real a progressão da temperatura no núcleo do alimento, limitando o desligamento automático do forno ao alcançar a temperatura pré-fixada. Com grande utilidade para cozimento das carnes e peixes, sobretudo quando em grande volume. Indicará no display a temperatura necessária para atingir a programação desejada no núcleo. A temperatura máxima de controle é de 90°C. Nas funções Assados Grandes, Pedacos Pequenos, Aves, Peixes, Confeitaria e Delta T é indispensável o uso de sensor de núcleo. Sistema de geração de vapor com tempo ajustável proporcionando infinitas possibilidades de trabalho; Sistema de segurança, ao abrir a porta o funcionamento do ventilador é interrompido; Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo que proporciona maior eficiência ao equipamento devido a baixa taxa de perdas de calor para o meio externo;	01	    
----	---	----	--

	Suportes da câmara de cocção e vidro interno com fixação móveis e desmontáveis facilitando a higienização; Instalação rápida e simplificada. Acessórios que acompanham o produto: – Calha da porta; – Calha do forno; – Sensor de núcleo; – Esguicho tipo revólver com suporte e mangueira de higienização; – Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto. Os GNs e o Cavalete deveram ser inclusos e compatíveis com o forno. Mesa de apoio para Forno Combinado, construído em aço inoxidável 304, dotado de cantoneiras para encaixe de GNs. Atenção! Verificar dimensões forno. – Capacidade de armazenamento: 14 GN's 65mm. – Construída em aço inoxidável. – Dotada de pés com regulagem de altura. – Desmontável. Ficha técnica 4 GN's Lisas Equipamento: GN Lisa 1/1 para Forno Referência: GN Lisa 1/1 Capacidade: 5 kg de Arroz Material: Aço inoxidável AISI430 Dimensões do produto Altura: 65 mm Largura: 325 mm Profundidade: 530 mm 4 GN's Perfuradas Equipamento: GN Perfurada 1/1 Referência: GN Capacidade: 2,5 kg Material: Aço Inoxidável AISI430 Dimensões do produto Altura: 65 mm Largura: 325 mm Profundidade: 350 mm 4 Grelhas Equipamento: GN Grelha 1/1 Referência: 201587 Capacidade: 9 a 12 bifés Material: Aramado Aço Inoxidável AISI304 Dimensões do produto Altura: 10 mm Largura: 325 mm Profundidade: 530 mm Chapa para grelhados teflon alumínio forno		
--	---	--	--

	combinado gn1/1. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE SANTANA		
13	Forno industrial Forno turbo 5 esteiras elétrico fte 150 trifásico 220v g paniz. 5 Esteiras; Ganchos para transporte do forno; Isolamento de lã de rocha de 75 mm; Controlador digital com alarmes sonoros, chave geral e chave da turbina; Acabamento frontal em aço inox escovado; Porta com visor em vidro temperado; Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; Sistema de abertura suave com maçaneta robusta; Vedação da porta em borracha 100% siliconada que suporta até 300° c de fácil manutenção; Certificado pelo inmetro; Rodízios reforçados para locomoção, sendo dois com travas; Temperatura máxima de 250° c; porta-Esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60 cm, 45 x 65 cm, 60 x 80 cm, 58 x 70 cm SOMENTE SEDE	01	
14	CHAPA ELÉTRICA Especificações: Estrutura em aço inox escovado; Chapa para fritura reforçada e inteiriça; Aquecimento através de resistências elétricas blindadas; Controle de temperatura através de termostato; Lâmpada piloto indicando a função liga e desliga a resistência. Peso líquido: 35 kg Consumo médio: 2,8 kW/h Voltagem monofásica: 220V monofásica Potência: 4000W - Espessura da Chapa: 6,3mm - Medidas úteis da chapa: 78,5 cm x 48,5 cm- Medidas (AxLxP): 24,5 x 80 x 51cm.	01	

	SOMENTE SANTANA		
15	Chapa profissional Char broiller com pedra gás. Construção: aço inox aisi 304, liga 18,8 • solda utilizada: tig • acabamento: escovado • processo decorte: laser Char broiller a gás, corpo estrutural e painel frontal totalmente aço inox com acabamento escovado; chapa de trabalho em aço carbono, com acabamento superficial polido; 02 zonas de aquecimento distintas; Gaveta lateral coletora de resíduos na parte inferior do equipamento em aço inoxidável; Botões de acionamento em material isolante térmico. SOMENTE SEDE	01	
16	Coifa lavadora wash pull, em aço inoxidável, acabamento externo escovado. Com tecnologia mult UV: tratamento de odores, Sistema lunox, luminarias embutidas. Material Aço inoxidável, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio. Filtragem: Sistema completo de lavagem com 04 estágios de filtragem, dosagem de detergente MCX e drenagem automática. Captação e contenção: Desenvolvidas para a melhor captação e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e otimizada pela tecnologia Back-Flow. Contenção dos condensados: Em todo perímetro inferior da coifa uma calha faz o recolhimento dos condensados e remove por um dreno rosqueado com bujão. Colarinhos de exaustão: A saída dos vapores exauridos é através de colarinhos devidamente dimensionados, instalados no teto da coifa, com altura de 100 mm, construídos totalmente em aço inoxidável e flangeados para interligação com rede de dutos. Perda de carga: Coifas Wash Pull® possuem	01	

	uma perda de carga de 25 mmCA; Dimensionamento de coifas: As dimensões deverão sempre sobre passar os limites das áreas de cocção conforme recomendações dos métodos 1 ou 2 da norma NBR 14.518/2019. ECNOLOGIA MULT UV: Solução para tratamento de odores visando minimizar o impacto na vizinhança e possibilitando a implantação de cozinhas em grandes centros urbanos e verticalizados. LUNOX: Luminárias pré instaladas na fábrica, grau de proteção IP-65. Instalação embutida de forma a garantir a menor superfície para acúmulo de gordura e melhor condição estética. PUSH PULL Acoplado: Plenum Push Pull instalado na lateral frontal da coifa com distribuição descendente do ar através de painéis difusores de baixa velocidade, auxiliando na indução dos vapores de cozimento. Fabricação em aço inoxidável escovado. Este sistema é indicado para cozinhas beneficiadas com ar climatizado. Opcionalmente pode sair de fábrica com luminárias embutidas. Medida: Largura: 1,05m Profundidade: 1,15m Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
--	--	--	--

LOTE 03

Nº	DESCRIÇÃO	QUANT	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Geladeira/refrigerador Geladeira/refrigerador frost free cor inox 310l Electrolux (tf39s) 220v. Dimensões do produto: 61,8d x 60w x 171,5h cm Configuração: congelador na parte superior, geladeira com duas portas, upright freezer Cor: prata Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SEDE – 01 RESTAURANTE - 01	02	
02	ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL - 4 GNs 1/1 O equipamento deverá ser construído em aço inoxidável Deverá permitir o congelamento no núcleo a temperatura de -18 °C. O gabinete deve ser em monobloco com isolamento em PU de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³. PU com agente expensor ecológico e anti chamas. Deverá apresentar convecção de ar forçado por meio de ventilação, grade de proteção do ventilador em aço inoxidável Capacidade: 4 GNs 1/1 Capacidade produtiva por ciclo : 20 a 25 KG/Ciclo Resfriamento e congelamento Hard e Soft Dimensões aproximadas Largura : 790 a 800 mm Profundidade 778 a 800 mm Altura 850 a 870 mm Tensão : 220V monofásico Potência: 1 a 1,5 KW Marca de referência: Irinox Resfriador Multi Fresh Plus ou similar. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

03	Máquina de Gelo Modelo: EMG35 Fabricante: EOS Acessórios inclusos: Pá de gelo e Filtro de carvão. Capacidade Líquida: 35 Kg Capacidade do Reservatório (L): 3,8 L Cor: Inox Código Frigelar: B170026 Frequência (Hz) : 60Hz Gás Refrigerante :R290 (42g) Informações Adicionais: Diâmetro da mangueira para entrada d'água: ¼ Medida (LxAxP/cm): 36 x 42,3 x 50 cm Peso Líquido (Kg): 17Kg Potência (W): 200W Quantidade de Portas/Tampas: 1 Tampa Voltagem: 220V Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	
04	Máquina automática fabricante de gelo O equipamento deverá ser construído em aço inox com depósito incorporado com capacidade de armazenamento entre 6 a 8 kg ou 315 cubos. Deverá possuir capacidade de produção (kg/24 horas em temperatura ambiente): 22°C: 52 kg 27°C: 50 kg 32°C: 48 kg 37°C: 42 kg dimensões aproximadas: altura: de 610 a 650 mm. Largura: de 450 a 500 mm. Profundidade: de 540 a 550 mm. Especificações técnicas: tensão: 220 v monofásico 1/4 hp água 3/4 dreno-esgoto modelo de referência: everest modelo ou similar. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano SOMENTE SEDE	01	

05	Balcão refrigerado para buffet Módulo refrigerado com profundidade de 150 mm - MDRS4-200 (compatível com a pista refrigerada). Pista refrigerada- profundidade 70 (mm) - prc4-65. Medidas: Largura: 1,40 m Profundidade: 0,618m Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	
06	Expositor superior e corredeira de bandejas compatíveis com os bacsões refrigerado e banho maria . Expositor superior com vidro curvo de um lado; Montantes tubulares Ø2" com canopla de fixação em aço inoxidável; Calha superior de sustentação em aço inoxidável; Aquecimento superior através de resistências cerâmicas e lâmpadas dicróicas (modelos RD); Iluminação através de lâmpadas fluorescentes (modelos LF); Vidro superior incolor para apoio de condimentos (tamanho compatível com o modulo refrigerado). Corredeira de bandeja construído em aço inoxidável; Perfil lateral em aço inoxidável, bitola 11 (e=3mm); Tubos em aço inoxidável Ø1 1/4; Fixação da peça nas laterais do bordo inferior do tampo (tamanho compatível com o modulo refrigerado). SOMENTE RESTAURANTE	02	

07	Mini câmara para congelados com 4 portas. Marca: cozil (modelo MCR-190) ou similar Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz; – Construído em aço inoxidável; – Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código); – Isolamento em poliuretano de alta densidade; – Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; – Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); – Cantoneiras para receber caixas, grades, gn's 1/1 (incluir); – 20 Caixas plásticas perfurada medindo 336x526x236mm interno; – (37 litros interno) 360x550x247mm externo; – Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; – Unidade de refrigeração incorporada; – Degelo automático com o sistema frost-free; – Termocontrolador digital de temperature Temperatura de trabalho congelados: -16°C à -18°C; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	
----	--	----	--

08	Mini câmara para resfriados com 2 portas Marca: cozil (modelo MCR-95) ou similar Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz; – Construído em aço inoxidável; – Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código); – Isolamento em poliuretano de alta densidade; – Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; – Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); – Cantoneiras para receber caixas, grades, gn's 1/1 (incluir); – 10 Caixas plásticas perfurada medindo 336x526x236mm interno – (37 litros interno) 360x550x247mm externo; – Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; – Unidade de refrigeração incorporada; – Degelo automático com o sistema frost-free; – Termocontrolador digital de temperatura; – Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	
----	---	----	--

09	MINI CAMERA DE CONGELAMENTO HORIZONTAL 4 PORTAS Freezer Inox 4 Portas. Conservador comercial 4 portas inox. Um equipamento que não pode faltar nas cozinhas de restaurantes. Freezer GCCP4P com Controlador Eletrônico Digital e indicador digital de temperatura, degelo automático natural. Temperatura: -20° a -12°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Revestimento externo em Aço Inox 430 e interno aço Galvanizado. Pés reguláveis. 4 níveis prateleiras aramadas e reguláveis. Dimensões (CxAxL): 122,6x209x84cm. capacidade 1045L. consumo 17,2kWh/dia. peso 200kg. Câmara fria 4 Portas GCCP4P Ficha Técnica Altura 2.03 Consumo 17,2Kwh/dia Frente 1.18 Portas 4 Portas Prateleiras 4 Profundidade 66cm Temperatura -22° a -12°C Profundidade 66cm Freezer Inox 4 Portas 220v Voltagem 220v SOMENTE SANTANA	01	
10	MINI CAMERA DE REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL 6 PORTAS A Refrigerador Comercial GREP-6 conta com 6 portas e é destinada para a refrigeração e armazenamento de produtos que requeiram temperatura na faixa de +1°C à +7°C em cozinhas industriais, hotéis, restaurantes, clubes, bares, lanchonetes, confeitarias, mercados, mercearias, frigoríficos, açougues e outros. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controlador eletrônico digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Revestimento externo em aço inox 430.	01	

	Revestimento Interno: Aço galvanizado com isolamento em espuma de poliuretano e vedação. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Prateleiras em aço com pintura eletrostática a pó, 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado, elas suportam até 20 Kg/ Metro. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. <u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS:</u> Modelo: GREP-6 Frequência: 60 Hz Tensão: 220 V Consumo: 4,42 kwh/dia Altura: 2.03 m Largura: 1.73m Profundidade: 68 cm Profundidade com a tampa aberta 1.19 m Peso Líquido: 168 Kg Capacidade: 1553 Litros SOMENTE SANTANA		
11	Refrigerador Horizontal 01 porta RHC5-1P + Tampo superior injetado em aço inoxidável nas mesmas medidas com acabamento 90° e rodabanca (frontispício) de 10cm (compressor a direita) Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz; – Construído em aço inoxidável; – Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código); – Isolamento em poliuretano de alta densidade; – Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; – Trava individual por porta para receber cadeado-mod. TVP – (opcional); – Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); – Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); – Degelo automático (Frost Free);	01	

	– Unidade de refrigeração para instalação a distância de até 05 metros linear (remoto); – Cabine padrão lado direito (esquerdo opcional); – Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo automático; – Termocontrolador digital de temperatura; – Temperatura de trabalho freezer: +2°C à +6°C; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Medidas: L: 1m ; A:0,86m; P:0,70m Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
12	Refrigerador Horizontal 02 portas RHC-2P + Tampo superior injetado em aço inoxidável nas mesmas medidas com acabamento 90° e rodabanca (frontispício) de 10cm (03 und com compressor a esquerda e 02 a direita) Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz; – Construído em aço inoxidável; – Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código); – Isolamento em poliuretano de alta densidade; – Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; – Trava individual por porta para receber cadeado-mod. TVP – (opcional); – Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos);	01	

	– Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); – Degelo automático (Frost Free); – Unidade de refrigeração para instalação a distância de até 05 metros linear (remoto); – Cabine padrão lado direito (esquerdo opcional); – Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo automático; – Termocontrolador digital de temperatura; – Temperatura de trabalho freezer: +2°C à +6°C; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Medidas: L: 1,35m A: 0,86 m P: 0,70 m. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
13	REFRIGERADOR MODULAR HORIZONTAL 4 PORTAS - TAMPO MODELO DE ENCOSTO Informações do produto Balcão de Encosto Refrigerado 2,5 m. Balcão refrigerado com 4 portas Kofisa. Temperatura + 1° a + 7°C. Capacidade 550 litros. Indicado para refrigeração de alimentos e bebidas. Revestimento externo em Inox escovado. Portas com sistema anti-transpirante e puxadores embutidos. Sistema de ar Forçado. Prateleira regulável pintada em epóxi. Controle de temperatura digital. Ficha Técnica Código 23886106 Altura Altura até o tampo 85cm. Altura total espelho 100cm Consumo 210 Kw/Mês Frente 2.50	01	

	Portas 4 Portas Profundidade 62cm Temperatura + 1° a + 7°C Profundidade 62cm Cor Inox Voltagem 220v,110v1 SOMENTE SANTANA		
14	Refrigerador Horizontal 01 porta RHC5-1P + Tampo superior injetado em aço inoxidável nas mesmas medidas com acabamento 90° e rodabanca (frontispício) de 10cm (compressor a direita) Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz; – Construído em aço inoxidável; – Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código); – Isolamento em poliuretano de alta densidade; – Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; – Trava individual por porta para receber cadeado-mod. TVP – (opcional); – Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); – Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); – Degelo automático (Frost Free); – Unidade de refrigeração para instalação a distância de até 05 metros linear (remoto); – Cabine padrão lado direito (esquerdo opcional); – Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo automático; – Termocontrolador digital de temperatura; – Temperatura de trabalho freezer: +2°C à +6°C; – Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Obs.: inserir uma cuba padrão integrada ao tampo.	01	

	Medidas: L: 1m; A:0,86m; P:0,70m Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE		
--	--	--	--

LOTE 04

Nº	DESCRIÇÃO	QUANT	IMAGEM ILUSTRATIVA
01	Crepeira/panqueira elétrica. Marca: Croydon ou similar. - Gabinete em aço inox; - Disco em aço carbono com excelente acabamento; - Prepara panquecas, crepe francês e tapioca; - Acompanha espátula e rodo; - Temperatura até 300° C; - Área útil: 2x 37 cm; - Potência: 3200 W; - Corrente: 14,5 A; - Consumo: 1,6 kW/h; - Dimensões (AxLxP): 20 x 93 x 50 cm; - Peso: 32 kg. Dimensões: comprimento:52 cm largura:50 cm altura:20 cm monofásica 220 v. Instalação e treinamento por conta do fornecedor. Atendimento em assistência técnica no Amapá ou região. Garantia mínima: 1 ano. SOMENTE RESTAURANTE	01	

02	Batedeira planetária. Marca referencial: skymesen siemens bps05n. Características: Potência do motor: 500w voltagem: 220v; capacidade do bojo: 5l altura: 420 mm Largura: 240mm profundidade: 380 mm peso liquido: 12,5 kg peso bruto: 13,3 kg cor: branca Material: Cuba de aço inox de 5 litros estrutura em alumínio fundido acabamento: epoxi. Outras informações: Acompanha 03 (três) batedores intercambiáveis (globo, raquete e gancho). RESTAURANTE – 01 SANTANA – 04	05	
03	Batedeira planetária stand mixer profissional 500w. Marca: Cusimax ou similar. Tigela em aço inox (7,6 litros); batedor plano inox; batedor em gancho inox; batedor elíptico 11 fios inox; grade protetora; manual. Motor profissional e controles intuitivos, motor de 500 watts e 1.3 hps. Tensão: 220v monofásico. Peso: 13.6 kg SEDE – 01 RESTAURANTE - 01	02	
04	Batedeira orbital Batedeira orbital profissional, em inox capacidade até 5 litros; 1 tigela, 3 batedores (pão, massas e clara), velocidade 10; voltagem bivolt (127 e 220), garantia padrão. SOMENTE SEDE	03	

05	Máquina de massas. Marca: Brinox ou similar. Máquina de preparo de massas - máquina manual, em aço inox, utilizada para o preparo de massas (macarrão), com capacidade para preparar até 3 tipos de massas, contendo manivela e gancho fixador. Material: Aço Inox + Aço Carbono Cromado + ABS EAN: 7896502809929 Composição: 1 máquina de massa - 35cm x 20cm x 15cm, Peso: 2,5kg 1 Varal de massa - 50cm x 40cm x 31 cm. SANTANA – 02 SEDE – 05 RESTAURANTE - 02	09	
06	MASSEIRA PARA PÃES Tipo: espiral Capacidade em volume: 5l Capacidade de producao: 5kg Voltagem: 220v Fase: monofásico Potência (w): 500w Potência (cavalos): 1/2 cavalos Consumo: 0,88 kw/h Quantidade de velocidades: 3 Quantidade máxima de trigo: 3kg Garantia de 12 meses Material estrutura em aço carbono Regulador de velocidade Botao de emergencia e trava de seguranca; dimensão do produto: 56x26,5x54cm Peso produto: 40kg SOMENTE SANTANA	01	
07	Masseira para pães Masseira para pães com capacidade para grs até 7kg com duas velocidades. SOMENTE SEDE	01	

08	CÂMARA DE CRESCIMENTO IMECA PARA PÃO FRANCÊS 58X70CM BRANCA COM Características: - Interior fabricado em Aço Inox 430; - Estrutura externa em chapa de aço carbono epóxi branco; - Porta esteiras em inox 430 - Utiliza esteiras de (LxP): 58 x 70 cm - Sensor de temperatura no interior da câmara; - Sensor de nível no reservatório de água, garantindo proteção ao sistema em acaso de falta de água na caldeira externa; - Menor consumo de energia devido ao espaço interno ser menor, atingindo temperatura desejada em curto espaço de tempo; - Rodízios frontais com trava; - Controlador digital simples e funcional, programável para aquecimento ou refrigeração, possibilitando sua programação diária ou semanal; Especificações técnicas: - Capacidade: 20 esteiras - 500 pães - Temperatura: 5° C a 35° C - Consumo: 0,3/1,0 kW/h; - Voltagem: 220v - Potência: 1/5 HP; - Peso: 93 kg; - Dimensões (AxLxP): 200 x 69 x 106 cm. SOMENTE SANTANA	01	
----	--	----	--

OBSERVAÇÕES: DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS SEGUINTE ITENS:

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, instalação e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto da presente Licitação.
- 2) Declaro estar de acordo com o objeto, anexos, forma de pagamento e especificações descritas no Termo de Referência, incluindo toda documentação técnica exigida para desenvolvimento dos serviços, e serviços inclusos e funcionalidades necessárias para formulação da proposta.
- 3) Esta proposta tem validade de, no mínimo, **120 (cento e vinte) dias corridos**, a contar da data da Sessão Pública do Pregão.

4) O abaixo assinado declara estar ciente de que a licitação não obriga a realização da contratação, de modo que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Senac/AP decida não contratá-lo.

5) Dados para depósito em conta:

Nome do banco:

Nome da agência:

N.º da agência:

N.º da conta corrente:

.....de.....,.....de 2024

(assinatura/nome do representante legal da empresa)

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

PREGÃO ELETRÔNICO 11/2024

ANEXO III – ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL

A empresa....., inscrita no CNPJ
....., representada por
declara, para os devidos fins, que tomou conhecimento e examinou, cuidadosamente, o Edital e os respectivos anexos do PREGÃO ELETRÔNICO 11/2024 do Senac – DR/AP, para contratação do objeto desta licitação e de ter integralmente compreendido e aceito as condições nele estabelecidas.

Declara ainda que:

1. Não se encontra em processo de dissolução;
2. Não foi punida com suspensão do direito de contratar ou licitar com o Senac – DR/AP;
3. Não figura como sociedade integrante de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, desde que, em diligências, se comprove o conluio entre eles com intuito de frustrar a competitividade do certame;
4. Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
5. Está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital, acerca da Proteção de Dados Pessoais, em atendimento à Lei 13.709/2018;
6. A empresa licitante confirma e aceita irrevogavelmente desde já que se não pagar os salários ou quaisquer tipos de remuneração ou encargos sociais dos seus empregados, acaso lotados no Senac/AP e se o objeto da contratação for prestação de serviços, durante a vigência do contrato, esta entidade poderá reter o valor devido por tais serviços, que servirá para pagar diretamente a respectiva remuneração para aqueles trabalhadores, inclusive recolhimentos fiscais/tributários e previdenciários, sendo que tal ato será considerado como quitação dos valores devidos à Licitante que for contratada no referido período, além de se tomar outras medidas cabíveis à resolução desse fato.

Macapá, de de 2024.

(nome do representante legal/contratual da empresa)

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá ser obrigatoriamente preenchido em papel timbrado da licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.