

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025**

O Serviço Social do Comércio - Departamento Regional do Sesc no Amazonas, instituição de direito privado sem fins lucrativos, criado pelo Decreto-Lei Nº 9853, de 13/9/1946, com regulamento aprovado pelo Decreto Federal Nº 61.836, de 5/12/1967, por meio da Comissão Permanente de Licitação formalmente constituída, torna pública a realização de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do **tipo MENOR PREÇO POR ITEM**, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste Instrumento Convocatório, que será regido pelo Regulamento de Licitações e Contratos, **Resolução nº 1.593/2024, de 02/05/2024**, aprovada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, e conforme disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

Ressaltando-se que o processo decorrente não é regido pela Lei nº 14.133/2021 (licitações e contratos da Administração Pública) ou outra norma similar, exceto pelas aqui referenciadas.

O processo licitatório será conduzido pela Comissão Permanente de Licitação designada em ato normativo.

**1. DISPOSIÇÕES INICIAIS**

- 1.1 Local da sessão: Portal de Compras do Governo Federal [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br).
- 1.2 Data: **25/05/2026**.
- 1.3 Horário de Brasília: **10h30min.**
- 1.4 Código UASG: **928123**
- 1.5 Nome da UASG: **Serviço Social do Comércio/AM**
- 1.6 Havendo motivos de força maior ou caso fortuito, de notório conhecimento, que impeçam a realização na data e horário marcado, a Comissão Permanente de Licitação, a seu critério exclusivo, poderá prorrogar o horário por período que considerar necessário, ou ainda, alterar a data da sessão, sem que caiba às licitantes presentes qualquer reclamação ou indenização judicial ou extrajudicial.
- 1.7 Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº 123/2006.

**1.7.1** As licitantes que ofertarem lance de desempate em favorecimento ao tratamento previsto na Lei Complementar nº 123/06, serão sumariamente **DECLASSIFICADAS**, tendo em vista que não há esta previsão no regulamento do Sesc.

**1.8** A presente licitação será regida pelo **REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SESC**, aprovado pela Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, de 02/05/2024.

## **2 OBJETO**

**2.1** O objeto da presente licitação consiste em **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL E MOBILIÁRIO, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE RESTAURANTES, LANCHONETES E UNIDADES SESC LER DO SESC AMAZONAS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, em conformidade com o discriminado no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** e demais disposições que compõem o presente Edital e seus anexos.

**2.2** Em caso de discordância entre o objeto e as especificações no **Compras.gov.br** e no Edital, prevalecerá o último.

**2.3** A licitação será realizada, julgada e aprovada pela Administração do Regional e será homologada pela Presidência do Conselho Regional do Sesc/AM ou autoridade designada.

**2.4** Sendo Registro de Preços, o Sesc/AM não se obriga a adquirir o objeto desta licitação.

**2.5** As quantidades descritas no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**, são estimativas máximas dos produtos a serem fornecidos, não estando o Sesc/AM obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

## **3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1** Poderão participar desta licitação as empresas legalmente constituídas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação, que atenderem todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam devidamente cadastradas junto ao órgão Provedor do Sistema.

**3.2** A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

**3.3** A admissão de empresas em regime de recuperação judicial dependerá da prévia apresentação de certidão emitida pela instância judicial competente

declarando estarem as mesmas aptas, econômicas e financeiramente, participar do presente procedimento licitatório.

**3.4** Estarão impedidas de participar desta licitação as empresas que:

**3.4.1** Estejam sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

**3.4.2** Estejam suspensas de licitar com o Sesc/AM;

**3.4.3** Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou funcionários do Sesc– Departamento Nacional e Administrações Regionais, ou de empresas reunidas em consórcio;

**3.4.4** Pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando desta licitação.

**3.5** Fica vedada a participação nesta licitação de empresa que tenha sido formalmente declarada inidônea ou suspensa do direito de licitar e contratar com o Sesc/AM, em decorrência de decisão administrativa fundamentada, proferida em processo regular, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade aplicada.

**3.6** As empresas que estiverem na condição descrita no item **3.5** serão desclassificadas/inabilitadas imediatamente após o conhecimento da comissão de licitação de sua condição de impedimento.

**3.7 O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber a Ordem de Compra ou documento equivalente bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento do objeto.**

**3.8** Como requisito para a participação nesta licitação, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

**3.8.1** Cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste edital e anexos;

**3.8.2** Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, art. 7º, inciso XXXIII.

#### **4 CREDENCIAMENTO**

**4.1** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.

**4.2** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.compranet.gov.br](http://www.compranet.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**4.3** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**4.4** É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu(s) representante(s).

**4.5** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesc/AM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.6** É de responsabilidade do usuário cadastrado no Sistema conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros, tão logo identifique qualquer inconsistência ou necessidade de atualização.

**4.7** O Sesc/AM não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Compras.gov.br.

## **5 PROPOSTA COMERCIAL E FASE DE CLASSIFICAÇÃO**

**5.1** A licitante deverá encaminhar sua proposta, exclusivamente, por meio do sistema, mediante solicitação do pregoeiro.

**5.2** Quando convocados em anexo, o licitante terá **no mínimo 02 (duas) horas**, para enviar suas propostas ajustadas, conforme solicitação do pregoeiro.

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

**5.4** A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital e anexos.

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

**5.6** É facultado à Comissão Permanente de Licitação do Sesc/AM realizar diligências para sanar falhas formais da proposta.

**5.7** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras suas propostas e

lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc/AM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.8** Incumbirá ao 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.

**5.9** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**5.10** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.11** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante somente serão disponibilizados para *download* e avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**5.12** O prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

**5.13** A empresa deverá apresentar preço unitário por item e total, valor global em algarismo e por extenso, indicados em moeda corrente nacional.

**5.14** Deverão estar incluídas no preço todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para o Sesc, tais como: todos os custos decorrentes da entrega em local definido no edital, tributos, tarifas, frete, seguro, e quaisquer outros custos e despesas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto. O valor proposto não poderá ultrapassar duas casas decimais.

**5.15** Não constituirão motivo de desclassificação simples omissões, irrelevantes para o entendimento das propostas ou que não causem prejuízo para a Administração, nem firam os direitos das demais licitantes.

**5.16** Em consonância com o estabelecido no presente Edital e em seus Anexos, caberá ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no portal eletrônico para possibilitar o acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

**5.17** O Pregoeiro, no exercício de suas atribuições, poderá requerer manifestação técnica de setor especializado ou de colaborador com competência técnica específica sobre o objeto licitado, visando embasar e orientar sua decisão. Tal prerrogativa decorre da necessidade de assegurar maior precisão e fundamentação às análises realizadas, especialmente em casos de maior



complexidade técnica.

**5.18 PREPOSTO/REPRESENTANTE:** A proposta deverá conter a indicação do nome do preposto/representante da empresa, que será a conexão entre o Sesc/AM e a CONTRATADA, informando seu telefone, e-mail e endereço. Após homologação do certame, o preposto indicado será responsável por prestar todos os esclarecimentos referentes aos serviços contratados.

**5.19 ASSINATURA DO TERMO:** Na proposta também deverá constar a identificação do representante legal da empresa que assinará o Termo de Registro de Preços.

**5.20** Não serão aceitas propostas com a descrição genérica, bem como aquelas que não obedecerem às condições expostas nos itens acima expostos.

**5.21** O licitante que não informar na proposta, prazo de entrega, validade da proposta, forma de pagamento, local de entrega do objeto licitado ficará obrigado às condições constantes do instrumento convocatório.

**5.22** Os termos constantes na proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do licitante.

**5.23** O Pregoeiro e Equipe de Apoio analisarão as Propostas de Preços encaminhadas, desclassificando aquelas que estiverem registradas apresentando irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento ou que imponham condições ou ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

**5.24** O Pregoeiro desclassificará as propostas que:

**5.24.1** Não atenderem às exigências deste Edital e Anexos ou da legislação aplicável.

**5.24.2** Omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.

**5.25** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**5.26** Caso haja o vencimento da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o instrumento contratual assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, através de correspondência dirigida a Comissão Permanente de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

**5.27** Para materiais oriundos de outros estados, a empresa fornecedora deverá considerar os 20% (vinte por cento) do ICMS, devido a Secretaria de Fazenda do Estado do Amazonas não dispensar a diferença de alíquota, que deverá constar na emissão da nota fiscal.

**5.28** Esta Instituição é isenta do pagamento do IPI, sendo registrada na

Superintendência da Zona Franca de Manaus (SUFRAMA) a inscrição sob o Nº 20.0118.27-7.

**5.29** Deverão constar na Nota Fiscal, nome, nº. do banco, agência e nº. da conta corrente na qual deverão ser creditados os pagamentos.

## **6 FORMULAÇÃO DE LANCES**

**6.1** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas nas “Disposições Iniciais” deste Edital, no site: [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br);

**6.2** 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

**6.2.1** Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas, poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento do valor.

**6.2.2** As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

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

**6.4** No modo de disputa “aberto” a sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos, os quais serão prorrogados de 02 (dois) em 02 (dois) minutos até que não haja mais lance, neste intervalo de tempo.

**6.5** Quando a sessão pública encerrar sem que haja a prorrogação, ou seja, no caso de nenhum licitante ofertar lance nos 02 (dois) minutos finais, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, almejando acesso à melhor proposta.

**6.6** O **intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de **1,0% (um por cento)**.

**6.7** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a (03) três segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

**6.9** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

**6.10** Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**6.10.1** Em caso de empate entre duas ou mais propostas/lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, realizados automaticamente no Sistema Compras.gov.br, seguindo a ordem abaixo:

**6.10.1.1** Empresa que declare em campo próprio do sistema Compras.gov.br que desenvolve Programas de Integridade.

**6.10.2** Os licitantes que utilizarem esse critério de desempate devem apresentar documentos que comprovem a situação no momento da apresentação da proposta.

**6.10.3** Permanecendo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por Empresas estabelecidas no território do Estado do Amazonas;

**6.10.4** Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos, e persistindo o empate entre duas ou mais propostas, proceder-se-á a sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

**6.10.5** O sorteio será realizado de forma automática, aleatória e independente pelo Sistema Compras.gov.br, sem qualquer interferência do Pregoeiro.

**6.11** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento, tanto para o item como para o valor total do lote, serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer majoração. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**6.11.1** Caso a proposta de preços seja considerada inexequível, deverá o Pregoeiro e Equipe de Apoio efetuar diligência e convocar a licitante para comprovar a exequibilidade da proposta, sob pena de desclassificação.

**6.11.2** A licitante poderá utilizar de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades, etc.

**6.12** Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o



sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**6.13** No caso de desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá início somente após comunicação expressa aos participantes, no site: [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br).

**6.14** Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros valores, valerá o último lance por ele ofertado para efeito de ordenação das propostas.

## **7 NEGOCIAÇÃO**

**7.1** Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

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

## **8 ENVIO E ANÁLISE DA PROPOSTA**

**8.1** A licitante deverá encaminhar proposta de preços atualizada e documentos solicitados em até 02 (duas) horas a contar da sua convocação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br).

**8.2** A proposta deverá conter preço unitário e total de cada item, de acordo com as quantidades e os lances ofertados em algarismo e por extenso (total) expresso em moeda corrente nacional (R\$), fixos e irrevogáveis, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, frete, despesas diretas e indiretas, em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.

**8.3** A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no item 8.1 deste edital, caso enfrente dificuldade em atender a convocação. Neste caso, será-lhe concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

**8.4** Em caso de inconformidades sanáveis, a proposta poderá ser ajustada pela licitante, no prazo indicado pela Comissão, desde que não haja majoração do preço unitário e total proposto na fase de lances.

**8.5** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-

se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico.

**8.6** A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

**8.7** A não apresentação da Proposta de Preços, bem como os documentos relativos à Habilitação, ou o envio em desconformidade com as exigências contidas neste Edital, implicará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante e convocação da próxima para envio de proposta no mesmo prazo. Se for necessário, esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma oferta que atenda a este Edital e Anexos.

**8.8** 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.

**8.8.1** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Seção de Licitação – na Sede do Sesc-DR/AM, localizada na Rua Henrique Martins, nº 427, 1º andar do Edifício David José Tadros, Centro, Manaus-AM, CEP: 69010-010, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- Pregão Eletrônico nº: 059/2025
- Razão Social:
- CNPJ da empresa:
- Telefone:
- E-mail:

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

**8.10** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação devidamente justificada pela licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

**8.12** 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.

**8.13** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser

acompanhada pelas demais licitantes.

**8.14** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para sua continuidade.

**8.15** Quando forem omitidos na proposta os prazos de entrega, será entendido que os mesmos serão os estabelecidos no Edital.

**8.16** Se todas as propostas forem desclassificadas, e se conveniente para a Entidade, a Comissão Permanente de Licitação poderá estipular prazo para apresentação de outras propostas, livres das causas da desclassificação. Igual procedimento também poderá ser adotado nos casos em que não houver comparecimento de interessados.

## **9 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**9.1** Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

### **9.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) Cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da Proposta;

b) Prova de registro no órgão competente no caso de empresário individual;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas últimas alterações (**será aceita a alteração consolidada**) com a indicação do Código Nacional de Atividade Econômica (CNAE), compatível com o objeto da licitação, e onde possa ser comprovada a representação legal do signatário da proposta ou procuração, sendo que no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, tudo devidamente registrado no órgão competente.

### **9.1.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**9.1.2.1** Além dos documentos previstos neste instrumento convocatório e na Resolução SESC Nº 1.593/2024, as empresas deverão apresentar os seguintes documentos para verificação de sua qualificação técnica:

**a)** Comprovar, através de **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, que a empresa tenha executado a entrega de equipamentos de cozinha industrial, mobiliário ou similares, desde que evidenciem experiência compatível com o escopo da contratação. Esse documento deverá ser emitido em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, devidamente assinado por representante legal ou cargo de confiança. Esse atestado deverá ser

expedido contendo, razão social da pessoa jurídica que expediu, bem como, CNPJ, endereço, telefone e e-mail.

**b)** O Sesc/AM se reserva o direito de diligenciar sobre a veracidade das informações contidas nos Atestados de que trata o subitem anterior.

**c)** O Sesc/AM poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de complementar informações ou comprovar a veracidade do(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado (s) pelo licitante, quando, poderá ser requerida cópia do(s) contrato(s), Nota(s) Fiscal(is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o serviço apresentado no atestado foi prestado.

**d)** A licitante deverá declarar que possui estrutura para prestação de assistência técnica durante o período de garantia dos equipamentos, mediante indicação de empresa própria ou rede credenciada, informando nome, endereço, telefone e e-mail.

**d.1)** A assistência técnica deverá ser prestada de forma a garantir o atendimento adequado no Estado do Amazonas, podendo ocorrer por meio de rede autorizada, atendimento remoto ou deslocamento técnico, desde que assegurados os prazos de atendimento definidos no Termo de Referência.

### **9.1.3 REGULARIDADE FISCAL**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

**b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal e Estadual, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;

**c)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da sede do licitante, na forma da lei. Se o licitante não for contribuinte deverá apresentar Certidão de Não-Contribuinte. Quando for o caso, a DECLARAÇÃO DE NÃO CONTRIBUINTE poderá ser através de declaração assinada pelo contador responsável, devidamente registrado no CRC (Conselho Regional de Contabilidade) e pelo responsável legal da empresa, de que a mesma não é contribuinte do ICMS e/ou ISS.

**d)** Certidão de Regularidade com a Fazenda Federal, constando de: Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, da sede e da filial quando esta for a licitante, vigente.

**e)** Certidão de Regularidade Fiscal (CRF), junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, no cumprimento dos encargos instituídos por lei, expedido pela Caixa Econômica Federal;

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**9.1.3.1** Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Federal, Estadual, Municipal e Poder Judiciário da Justiça do Trabalho sejam POSITIVAS, o Sesc se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos dos artigos 205 e 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

**9.1.3.2** Sendo ou não contribuinte, o licitante fica obrigado a apresentar as certidões de regularidade expedidas pelas fazendas federal, estadual e municipal, nos termos das alíneas “c” a “d” do subitem 9.1.3 deste edital.

**9.1.3.3** Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo. Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

#### **9.1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

**9.1.5** As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.

**9.1.6** O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem às alíneas **c**, **d**, **e** e **f** do subitem 9.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

**9.1.7** Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

**9.1.8** No caso de documentos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

**9.1.9** As provas referidas nas alíneas **a** e **b** do subitem 9.1.3 poderão ser feitas por meio de documentos que as contenham.

**9.1.10** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

**9.1.11** É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.



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

**9.1.13** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas até o final da sessão pública de processamento do Pregão, seja por substituição ou apresentação de documentos, seja por verificação através de meio eletrônico.

**9.1.14** As diligências mencionadas no subitem 9.1.6 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

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

**9.1.16** O Sesc/AM não autenticará documentos, mesmo à vista dos originais, sendo que os documentos apresentados integrarão o processo.

**9.1.17** 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.

**9.1.18** Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste Edital e Anexos.

**9.1.19** A documentação de habilitação deverá estar válida na data da Sessão Pública e/ou data da convocação. Quando não constar o prazo de validade nos documentos listados, esta será considerada como sendo de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da expedição das mesmas.

## **10 JULGAMENTO**

**10.1** O julgamento desta licitação será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as demais condições deste edital e seus anexos.

**10.2** Os lances apresentados deverão referir-se ao valor do item constante na proposta.

**10.3** Todos os documentos apresentados estarão sujeitos à conferência posterior àquela realizada durante a sessão.

**10.4** Caso ocorra alguma irregularidade que cause danos ao processo, a empresa classificada em primeiro lugar para o fornecimento será chamada a se justificar. Se a justificativa não for satisfatória, e ocorrer desclassificação, serão analisadas, na ordem de classificação, as propostas dos demais licitantes, para que dentro

dos procedimentos previstos nesta Licitação, seja classificada em primeiro lugar para o fornecimento a empresa que primeiro cumprir todas as exigências.

**10.5** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**10.6** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

**10.7** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

## **11. QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS AO EDITAL**

**11.1** Qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos ou apresentar questionamentos sobre os termos deste Edital, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

**11.1.1** Os pedidos de esclarecimento ou questionamentos deverão ser encaminhados eletronicamente para o e-mail [licitacao.sesc@sesc-am.com.br](mailto:licitacao.sesc@sesc-am.com.br), ou, na impossibilidade técnica, protocolados na Sede Administrativa do Sesc Amazonas (Rua Henrique Martins, nº 427, Centro, Manaus-AM), das 08h30 às 16h00, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

**11.1.2** Transcorrido o prazo previsto neste item sem manifestação, presume-se que os interessados concordam com os termos do edital, não sendo admitidos questionamentos posteriores quanto às disposições editalícias.

**11.2** Os pedidos deverão ser apresentados por meio de comunicação formal contendo a identificação do interessado e, quando apresentados em nome de pessoa jurídica, deverão estar acompanhados da comprovação dos poderes de representação do signatário (contrato social ou procuração).

**11.3** O Sesc/AM não se responsabiliza por comunicações eletrônicas não recebidas em virtude de falhas técnicas no servidor ou navegador do emissor.

**11.4** O questionamento ou pedido de esclarecimento não suspende, como regra, os prazos do certame, salvo se o Pregoeiro, de forma motivada, considerar

necessária a alteração do edital ou prazo maior para análise da questão apresentada.

**11.4.1** As respostas serão publicadas no sítio eletrônico oficial ([www.sesc-am.com.br/licitacao](http://www.sesc-am.com.br/licitacao)) e na plataforma de disputa, ficando disponíveis a todos os interessados até o dia anterior à abertura da sessão.

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

**11.4.3** Para fins de contagem de prazo, deverá ser excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento, devendo os dias serem contados consecutivamente, sendo que seu início e término se dará sempre em dia de funcionamento do Sesc/AM.

## **11 RECURSOS E CONTRARRAZÕES**

**12.1** Declarado o vencedor, será concedido o prazo para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**12.1.1** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

**12.1.2** A licitante que manifestar intenção de recurso deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 2 (dois) dias úteis, conforme previsto no Art. 30 da Resolução Sesc nº 1.593/2024. As demais licitantes ficam, desde já, intimadas a, se desejarem, apresentarem contrarrazões no mesmo prazo, que começará a contar a partir do término do prazo para a apresentação do recurso. Será garantido aos interessados o acesso imediato aos elementos essenciais para a defesa de seus interesses.

**12.2** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação e a assinatura do Termo de Registro de Preços.

**12.3** A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

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

**12.5** Não será aceita a intenção de recursos sobre assuntos meramente protelatórios.

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

**12.7** Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

**12.8** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Licitação – na Sede do Sesc/AM, localizada na Rua Henrique Martins, Térreo do Edifício David José Tadros, 427 Centro, Manaus-AM, CEP: 69010-010.

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

**12.10** Os recursos terão efeito suspensivo.

### **13 INTERPOSIÇÃO, QUESTIONAMENTOS E JULGAMENTO DE RECURSOS**

**13.1** Da desclassificação das propostas comerciais somente caberá pedido de reconsideração à Comissão Permanente de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, durante a sessão pública em que for proferida.

**13.2** A Comissão Permanente de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a Sessão Pública.

**13.3** Da decisão da Comissão Permanente de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

**13.4** As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site [www.sesc-am.com.br/licitacao](http://www.sesc-am.com.br/licitacao) e no Compras.gov.br, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

**13.5** Não serão conhecidos questionamentos e recursos interpostos fora das condições e dos prazos estabelecidos neste Edital.

### **14 MARCO TEMPORAL DA DOCUMENTAÇÃO**

**14.1.** Para fins de habilitação, todos os documentos apresentados pelos licitantes deverão comprovar o atendimento às condições de participação e qualificação existentes **na data e hora marcadas para a abertura da sessão pública** deste certame.

**14.2.** Documentos que atestem fatos ou condições jurídicas, técnicas, fiscais ou econômico-financeiras ocorridas após a data de abertura da licitação não serão aceitos para fins de habilitação, sob pena de violação aos princípios da isonomia e da competitividade.

**14.3.** Será admitido o saneamento de falhas e a complementação de informações, desde que destinados a esclarecer ou confirmar **fatos preexistentes** à data de abertura deste certame.

**14.4.** As certidões de regularidade fiscal e trabalhista deverão estar válidas na data da abertura da sessão, sendo responsabilidade do licitante a manutenção de sua validade durante todo o procedimento licitatório.

**14.5.** A licitante deverá apresentar documentação válida na data de abertura do certame e mantê-la regular até a convocação para contratação, podendo ser exigida a atualização de certidões eventualmente vencidas após a sessão.

## **15 HOMOLOGAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E CONTRATAÇÃO**

**15.1** Concluídos os procedimentos no sistema Compras.gov.br, o processo será encaminhado pela Seção de Compras para a homologação interna da licitação bem como assinatura do Termo de Registro de Preços ou Instrumento Contratual.

**15.2** Homologado o processo licitatório, a licitante vencedora será convocada a assinar o Termo de Registro de Preços ou Instrumento Contratual em até 03 (três) dias corridos.

**15.3** O prazo de convocação para assinatura do Termo de Registro de Preços ou Instrumento Contratual, poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, quando solicitado pela parte, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Contratante.

**15.4** Se a licitante vencedora não cumprir com o prazo para assinatura ou retirada do termo ou instrumento contratual, ou recusar a assiná-lo ou recebê-lo, a Seção de Compras convocará, sucessivamente, as licitantes remanescentes na ordem de classificação, até que seja declarado o novo vencedor.

**15.5** Caso o licitante vencedor não compareça para a assinatura, ou se recuse a tal, injustificadamente, esta terá seus preços e invalidados e sofrerá as seguintes penalidades:



**15.5.1** Perda do direito de contratação;

**15.5.2** Perda da caução apresentada a título de garantia;

**15.5.3** Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sesc/AM pelo prazo de até 03 (três) anos.

**15.6** Havendo fixação de obrigações preliminares à assinatura do Termo de Registro de Preços, dispostas nos Anexos deste Edital, o não cumprimento importará na convocação sucessiva das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até que seja declarado o novo vencedor que as atenda.

## **16 TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** O Registro de Preços terá prazo inicial **de 12 (doze) meses**, contados da data da homologação e adjudicação.

**16.2** Os Termos de Registros de Preços poderão ser prorrogados, além do prazo estipulado no item 15.1, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado atualizado se mantém vantajoso a cada prorrogação, com possibilidade de alterações maiores ou menores de valores dos preços registrados, mediante negociação entre as partes.

**16.3** Prorrogado o Termo de Registro de Preços, ficam reestabelecidos os termos e as condições iniciais do termo, inclusive quantitativos.

**16.4** Os Termos de Registro de Preços poderão ser acrescidos em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes.

**16.5** Os materiais deverão ser fornecidos de acordo com as especificações técnicas contidas no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital do referido Pregão.

**16.6** A Seção de Compras será a unidade responsável pelos atos de controle e administração do Termo de Registro de Preço decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

**16.7** Caso a empresa licitante não compareça para a assinatura do Termo de Registro de Preços ou se recuse a tal injustificadamente, a juízo do Presidente ou autoridade competente designada, decairá de todos os direitos ali constantes, ficando seus preços invalidados, sendo a empresa penalizada conforme item 16 - PENALIDADES.

**16.8** É permitido que outras empresas licitantes venham a praticar o menor preço registrado, chamados na ordem de classificação, desde que assinem o Termo de Registro de Preços como aderente.

**16.8.1** Ao se manifestar o interesse na adesão aos preços e, via de consequência ser convocado para fornecer os bens ou prestar os serviços que integram o objeto do Termo de Registro de Preços ficará vinculado às obrigações e deveres para o fornecimento.

**16.8.2** Frustrada a negociação, a empresa será liberada do compromisso assumido e o Sesc/AM convocará os demais fornecedores classificados visando igual oportunidade de negociação.

**16.9** Ao Termo de Registro de Preços poderá ser aplicado reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo de serviços ou bens registrados, aplicando-se as normas ou os mesmos pressupostos previstos no artigo 42 da Resolução Sesc Nº 1.593/2024.

**16.9.1** As empresas licitantes só poderão solicitar o reequilíbrio econômico do Termo de Registro de Preços, havendo motivos de força maior, caso fortuito ou em decorrência de fatos imprevisíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato.

**16.9.2** O reequilíbrio econômico deverá ser solicitado mediante comprovação, através de notas fiscais, da variação nos preços praticados no mercado.

**16.9.3** O Sesc/AM fará a pesquisa de mercado para confirmação da variação apresentada pelo solicitante.

**16.9.4** Só ocorrerá o reequilíbrio econômico mediante autorização expressa do Sesc/AM.

**16.9.5** O solicitante não poderá deixar de fornecer ao Sesc/AM, as Ordens de Compras já emitidas, enquanto estiver em tramitação a solicitação de reequilíbrio econômico, sob pena de aplicação de sanções administrativas.

**16.10** Quando o preço de mercado, para a aquisição do produto, tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir com o compromisso, o Sesc/AM poderá:

**16.10.1** Liberar a empresa do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação acontecer antes da Ordem de Compra do produto.

**16.10.2** Convocar as demais empresas classificadas visando igual oportunidade de negociação.

**16.10.3** Não havendo êxito nas negociações, o Sesc/AM deverá proceder ao cancelamento do item do Termo de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**16.11** O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

**16.11.1** Descumprir as condições do Termo de Registro de Preços configurado inadimplemento parcial ou total das obrigações;

**16.11.2** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**16.11.3** Justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AM.

**16.12** O cancelamento do Registro de Preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Autoridade Competente.

**16.13** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, desde que seja formulado com antecedência de 30 (trinta) dias.

**16.14** Será considerado como descumprimento total das obrigações a solicitação de cancelamento do Registro de Preços que não atenda aos requisitos do item anterior.

**16.15** O Termo de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo, desde que sejam observadas as seguintes condições:

**16.15.1** O aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao registro de preço.

**16.15.2** O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens e serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

**16.15.3** As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos nos instrumentos convocatórios.

**16.15.4** As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

**16.15.5** O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência da ata de registro de preço.

**16.15.6** O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

**16.15.7** O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## **17 PENALIDADE/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1** É vedado aos licitantes descumprir as normas dos editais de licitação e seus anexos, considerando-se como descumprimento, dentre outras, as seguintes condutas:

- a)** Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação, conluio ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;
- b)** Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c)** Apresentar documentação falsa ou recusar-se, injustificadamente, a apresentar documentos que lhe sejam solicitados, dentro do prazo cabível;
- d)** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e)** Não manter a proposta apresentada.

**17.2** A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, e poderá acarretar ao licitante: à perda do direito à contratação, à perda das garantias de propostas oferecidas, bem como a aplicação de suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc pelo período de até 3 (três) anos.

**17.3** O prazo de convocação referido no subitem 16.2 poderá ser prorrogado uma única vez, desde que a prorrogação seja solicitada pela parte interessada durante o transcurso do prazo original, mediante apresentação de motivo devidamente justificado e aceito pelo Sesc/AM, conforme o disposto no artigo 32, §1º da Resolução SESC nº 1.593/2024.

**17.4** Havendo inadimplemento total ou parcial dos serviços contratados, o fornecedor fica sujeito às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% do valor do total;
- c) rescisão contratual;
- d) impedimento de licitar com o SESC pelo período de até 03 (três) anos.

**17.5** As multas e outras penalidades aplicáveis só poderão ser relevadas nos casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovados, mediante decisão fundamentada.

**17.5** Ensejará em impedimento do direito de licitar, com aplicação de abrangência nacional, por um período mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nos seguintes casos:

- a) Apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou fornecimento de declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraude durante o processo licitatório ou na execução do contrato;
- c) Comportamento inidôneo ou prática de qualquer tipo de fraude;
- d) Realização de atos ilícitos com o intuito de frustrar os objetivos da licitação.
- e) As penalidades estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutiva, a critério do Sesc/AM, e será garantida a concessão de ampla defesa.

**17.7** As penalidades estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutiva, a critério do Sesc/AM, e será garantida a concessão de ampla defesa.

## **18 PAGAMENTOS**

**18.1** O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 15(quinze) dias úteis após a entrega da nota fiscal devidamente atestada pelo requisitante ou a quem este delegar poderes, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc/AM.

**18.2** Na nota fiscal deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.

**18.3 O Sesc Amazonas não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

**18.4** Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc AM devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a)** à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b)** à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- c)** ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d)** à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**18.5** A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

**18.6** Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc/AM.



**18.7** Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc/AM também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

**18.8** Os pagamentos efetuados, após decorrido o prazo estipulado, serão corrigidos monetariamente pelos índices oficiais em vigor.

## **19 DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

**19.1** As partes, por si, seus gestores, empregados e prepostos, declaram que os dados pessoais pertinentes serão utilizados, única e exclusivamente para as finalidades contratuais, dando perfeito cumprimento às regras da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD - Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).

## **20 DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1** Todas as informações da presente licitação, tais como os esclarecimentos de dúvidas, erratas, adendos, julgamentos, recursos, resultados e outros estarão disponíveis da página eletrônica oficial da entidade [www.sesc-am.com.br/licitacao](http://www.sesc-am.com.br/licitacao).

**20.1.1** A licitante deverá, obrigatoriamente, acompanhar as informações deferidas no item anterior no site, durante o processo licitatório até a adjudicação ao vencedor, eximindo-se o Sesc/AM da responsabilidade das alegações de desconhecimento de quaisquer informações sobre a presente licitação.

**20.2** A participação nesta licitação implica na inteira aceitação de todos os termos deste Edital e seus anexos.

**20.2.1** É vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento do objeto deste Edital.

**20.3** A instituição se resguarda do direito de realizar visita técnica, caso julgue necessário, através do Técnico designado pelo Requisitante, nas instalações do licitante vencedor, devendo emitir parecer técnico por ocasião da visita.

**20.3.1** Instalações consideradas inadequadas, na forma do subitem 19.3, poderá ocasionar a desclassificação do Licitante.

**20.4** Ensejará a desclassificação da proposta por preço excessivo, manifestamente superiores ao limite de preços do mercado, e preços manifestamente inexequíveis, passíveis de comprovação.

**20.5** O Sesc/AM reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, nos termos do art. 62 da Resolução Sesc Nº 1.593/2024,

sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

**20.6** A Comissão Permanente de Licitação, observadas as disposições gerais pertinentes a qualquer fase do processo desta licitação, reserva-se o direito de solicitar aos licitantes esclarecimentos complementares necessários para uma perfeita apreciação e julgamento das propostas.

**20.7** Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/AM.

**20.8** A contratada e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/AM e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.

**20.9** Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos e da proposta implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo a participação da empresa, o qual na incidência obriga o licitante a comunicar ao Sesc/AM, quando ocorrido durante o certame.

**20.10** As empresas licitantes são responsáveis, em qualquer época, pela fidelidade e legitimidade das informações constantes dos documentos apresentados.

**20.11** A proposta, após sua abertura, vincula o licitante aos termos do presente edital e da Resolução SESC Nº 1.593/2024.

**20.12** Os casos omissos neste edital e as dúvidas suscitadas serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação.

**20.13** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Termo de Registro de Preço

ANEXO III – Modelo de Proposta

Manaus, 05 de Maio de 2026.

**SEÇÃO DE COMPRAS**  
SESC/AM

**ANEXO I**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

Ficha Técnica


**Responsável Técnico** Rafaele da Silva Rola


**Área requisitante** Nutrição

**1 – OBJETO**

**1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL E MOBILIÁRIO, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE RESTAURANTES, LANCHONETES E UNIDADES SESC LER DO SESC AMAZONAS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO PRESENTE INSTRUMENTO.**

1.2 A tabela a seguir define as quantidades e especificações necessárias para cada item:



Item	Produto	Especificação Técnica	Qtd.	Local
1	<b>Balança Digital</b> 	<p>1 Balança Capacidade de pesagem: 0,1 g a 15 kg 16</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aço inoxidável, fácil de limpar e resistente à corrosão.</li> <li>• Tamanho: Mínimo de 250 mm (largura) x 300 mm (profundidade).</li> <li>• Precisão: Divisão (precisão) de 0,1 g.</li> </ul> <p>Display digital.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visor LCD ou LED de alta visibilidade.</li> <li>• Função de retroiluminação para ambientes com baixa luz.</li> <li>• Exibição de peso líquido, bruto e tara.</li> </ul> <p>Funções adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tara automática: Permite subtrair o peso de recipientes.</li> <li>• Conversão de unidade: Gramas, quilogramas, libras e onças.</li> <li>• Contagem de peças: Útil para inventários e</li> </ul>	16	6 - Nutrição 5 - Maués 5 - Presidente Figueiredo

		<p>controle de estoque.</p> <p>Conexão:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta USB ou RS232 para transferência de dados para sistemas de gestão ou impressão de etiquetas.</li> </ul> <p>Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonte de energia: Bivolt (110V-220V) com adaptador de energia.</li> <li>• Bateria recarregável interna, com autonomia mínima de 20 horas de uso contínuo.</li> </ul> <p>Certificação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificação pelo INMETRO, conforme Portaria INMETRO nº 236/1994 e suas atualizações, garantindo precisão e conformidade com normas legais.</li> </ul> <p>Peso da balança:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso máximo: 8 kg.</li> </ul> <p>Material e Durabilidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura reforçada em aço inoxidável ou ABS resistente a impactos.</li> <li>• Pés ajustáveis com base antiderrapante para estabilidade durante a pesagem.</li> </ul> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Toledo, Urano, Filizola</p>		
2	<p><b>Balança Digital 300 Kg</b></p> 	<p><b>Capacidade de pesagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faixa: 1 kg até 300 kg.</li> <li>• Precisão: 50 gramas.</li> </ul> <p><b>Plataforma de pesagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço carbono ou aço inoxidável resistente à corrosão e abrasão.</li> <li>• Dimensões: 600 mm x 800 mm.</li> <li>• Estrutura reforçada para suportar pesos elevados.</li> </ul> <p><b>Display digital:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visor LED ou LCD de alta visibilidade.</li> <li>• Retroiluminação para uso em ambientes</li> </ul>	2	Nutrição






		<p>com baixa iluminação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exibição de peso bruto, tara, e peso líquido.</li> </ul> <p><b>Funções adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tara:</b> Permite subtrair o peso de recipientes ou pallets.</li> <li>• <b>Somatória:</b> Acumula pesos de diferentes itens para controle total.</li> <li>• <b>Conversão de unidade:</b> Alterna entre quilogramas, libras, e outras unidades de peso.</li> </ul> <p><b>Modo de calibração:</b> Ajustável para garantir alta precisão.</p> <p><b>Memória interna:</b> Armazena registros de pesagem para controle de estoque.</p> <p><b>Interface:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta USB ou RS232 para transferência de dados para sistemas de gestão.</li> </ul> <p><b>Alimentação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bivolt automático (110V-220V).</li> <li>• Bateria interna recarregável com autonomia de até 40 horas de uso contínuo.</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura principal: Aço reforçado com acabamento epóxi para maior durabilidade.</li> <li>• Plataforma antiderrapante, garantindo estabilidade durante a pesagem.</li> </ul> <p><b>Pés ajustáveis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base antiderrapante com nivelamento ajustável para uso em superfícies irregulares.</li> </ul> <p><b>Peso da balança:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso médio: 15 kg a 25 kg, dependendo</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		do tamanho e do material. <b>Certificação:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Certificado pelo INMETRO, assegurando conformidade com as normas de precisão e segurança.</li></ul> <b>Marcas sugeridas:</b> Toledo, Urano, Filizola.		
3	Bebedouro	<b>Capacidade de armazenamento:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Reservatório interno com capacidade de 50 a 100 litros.</li><li>Tanque fabricado em aço inoxidável para maior durabilidade e facilidade de higienização.</li></ul> <b>Capacidade de fornecimento de água gelada:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Produção de água gelada: 50 a 100 litros/hora.</li><li>Temperatura da água gelada: Entre 5°C e 10°C.</li></ul> <b>Material de fabricação:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Estrutura externa e interna em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, higienizável e ideal para ambientes com alto fluxo.</li><li>Torneiras em material resistente, como polipropileno, ou aço inox.</li></ul> <b>Sistema de refrigeração:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Compressor hermético de alta eficiência e baixo consumo.</li><li>Gás refrigerante ecológico (R-134a ou R-290).</li><li>Sistema de serpentina em cobre para resfriamento rápido.</li></ul> <b>Torneiras:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Múltiplas torneiras (3 a 6 unidades) para água gelada e natural.</li><li>Torneiras de pressão para enchimento rápido de copos e garrafas.</li></ul>	1	Nutrição


		<p><b>Sistema de filtragem:</b> Filtro interno de alta performance para purificação da água. Capacidade de retenção de partículas, cloro e odores.</p> <p><b>Consumo de energia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentação elétrica: Bivolt automático (110V-220V).</li> </ul> <p><b>Dimensões:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compacto e de fácil instalação:</li> <li>Largura: 500 a 800 mm.</li> <li>Profundidade: 400 a 700 mm.</li> <li>Altura: 1.200 a 1.600 mm.</li> <li><b>Pés ajustáveis:</b></li> <li>Base com pés niveladores para estabilidade em superfícies irregulares.</li> </ul> <p><b>Certificação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado pelo INMETRO para garantir a qualidade e segurança.</li> </ul> <p>Marcas sugeridas: IBBL, Esmaltec, Latina</p>		
4	<p><b>Câmara De Fermentação</b></p> 	<p>Capacidade para 40 bandejas.</p> <p><b>Controle de temperatura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Faixa de operação: 20°C a 45°C (ajustável conforme o tipo de massa).</li> <li>Sistema de aquecimento uniforme para evitar variações de temperatura.</li> </ul> <p><b>Controle de umidade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nível ajustável de umidade: 40% a 90%.</li> <li>Sistema de geração de vapor integrado para manter as condições ideais de fermentação.</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estrutura interna e externa em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização.</li> </ul>	1	Nutrição


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portas com vedação hermética e visor de vidro duplo para acompanhamento visual do processo.</li> </ul> <p>Sistema de ventilação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventiladores internos para distribuição uniforme de temperatura e umidade.</li> </ul> <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões externas: Comprimento máximo de 110 cm, Altura máxima de 205 cm, Largura máxima de 75 cm. PESO: Máximo de 100 kg.</li> </ul> <p>Painel de controle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Painel digital para ajuste de temperatura e umidade.</li> <li>• Programação de ciclos de fermentação.</li> <li>• Alarme de aviso para fim de ciclo ou falhas no sistema.</li> </ul> <p>Isolamento térmico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Painéis com isolamento em poliuretano expandido, garantindo eficiência energética e manutenção das condições internas.</li> </ul> <p>Portas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta(s) com fechamento magnético e visor de vidro para monitoramento interno.</li> <li>• Modelos maiores com portas duplas para facilitar o manuseio.</li> </ul> <p>Requisitos de energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação elétrica: Bivolt ou trifásico (220V/380V).</li> <li>• Consumo médio: 1,5 kW a 4 kW (dependendo do tamanho e capacidade).</li> </ul> <p>Capacidade de bandejas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compatível com bandejas de 600 x 400 mm (padrão de panificação) ou GN 1/1.</li> <li>• Trilhos ajustáveis para diferentes alturas de massas.</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		Marcas sugeridas: Metalfrio, Gelopar, Fricon		
5	<p><b>Carro Cantoneira</b></p> 	<p>Capacidade de Carga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suporta carga mínima de 150 kg.</li> <li>• Projetado para acomodar de 10 a 40 bandejas ou assadeiras.</li> </ul> <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura: 1.500 mm a 1.800 mm.</li> <li>• Largura: 415 mm a 700 mm.</li> <li>• Comprimento: 600 mm a 1.000 mm.</li> <li>• Espaçamento entre cantoneiras: 70 mm a 100 mm (padrão ajustável para diferentes alturas de bandejas).</li> </ul> <p>Material de fabricação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura em aço inoxidável AISI 304, ideal para ambientes com alta umidade e exposição a alimentos.</li> <li>• Cantoneiras reforçadas para garantir durabilidade e estabilidade.</li> </ul> <p>Compatibilidade de bandejas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compatível com bandejas de GN 1/1x65 ou 100 mm de profundidade ou GN 1/1 (530 x 325 mm).</li> <li>• Cantoneiras ajustáveis para diferentes tipos e tamanhos de bandejas.</li> </ul> <p>Rodas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodízios giratórios de 360° para facilitar a movimentação.</li> <li>• Rodas com revestimento em poliuretano, resistentes a temperaturas de até 80°C e antiderrapantes.</li> <li>• Dois rodízios com travas para garantir segurança durante o uso.</li> </ul> <p>Higiene e limpeza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Design em aço inoxidável para fácil higienização.</li> </ul>	3	Restaurante Sede


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura sem cantos vivos para evitar o acúmulo de resíduos.</li> </ul> <p>Peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso médio do carro: 15 kg a 25 kg, dependendo do material e capacidade.</li> </ul> <p>Durabilidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura resistente à corrosão e ao calor, ideal para uso próximo a fornos ou câmaras frias.</li> </ul>		
6	<p><b>Carro De Detrito</b></p> 	<p><b>Material:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura: Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304, com acabamento polido ou escovado, resistente à corrosão e de fácil higienização.</li> </ul> <p><b>Capacidade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume: Mínimo de 80 litros.</li> </ul> <p><b>Funcionalidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampa: Com sistema de abertura por pedal, acionamento suave e fechamento hermético para contenção de odores.</li> <li>• Rodízios: Quatro rodízios giratórios, sendo dois com sistema de freio, em material termoplástico ou borracha, para facilitar a movimentação e garantir estabilidade.</li> </ul> <p><b>Dimensões:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura: 59 cm.</li> <li>• Diâmetro: 47 cm.</li> </ul> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Cambro, Brascool, Progás, Factores, Elvi.</p>	4	Nutrição
7	<p><b>Carro Para Transportar Bandeja</b></p> 	<p>Carro para Bandeja de Refeitório – Carrinho para Bandejas.</p> <p><b>Dimensões:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões Externas: Comprimento de 790 mm, Largura de 990 mm, Altura de 880 mm.</li> </ul> <p><b>Capacidade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bandejas: Capacidade para acomodar até 60</li> </ul>	2	Nutrição




		<p>bandejas padrão.</p> <p>•Carga: Capacidade de carga mínima de 200 kg.</p> <p>Material:</p> <p>•Estrutura: Aço inoxidável AISI 304 ou polipropileno de alta densidade, resistente a impactos e produtos de limpeza.</p> <p>Rodízios:</p> <p>•Tipo: Quatro rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios, com diâmetro de 4 polegadas (aproximadamente 100 mm).</p> <p>•Funcionalidade: Todos os rodízios devem possuir sistema de freio individual para travamento.</p> <p>•Material: Em borracha termoplástica ou poliuretano, para baixo ruído e proteção do piso.</p> <p>Marcas Sugeridas Cambro, Brascool, Progás</p>		
8	<p><b>Carro Para Transportar Prato</b></p> 	<p><b>Capacidade de carga:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suporte para no mínimo 150 pratos.</li> </ul> <p><b>Prato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura projetada para empilhar pratos de diferentes tamanhos com segurança.</li> </ul> <p><b>Compatibilidade de pratos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratos de 150 mm a 320 mm de diâmetro.</li> <li>• Configuração ajustável para diferentes tipos de pratos (sobremesa, refeição, fundo).</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura: Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização.</li> <li>• Suportes de pratos: Hastes verticais em aço inoxidável AISI 304, com revestimento em polímero de alta resistência ou borracha vulcanizada, para proteção contra riscos e deslizamentos.</li> </ul> <p><b>Dimensões:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura: 800 mm a 1.500 mm.</li> </ul>	2	Nutrição

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Largura: 500 mm a 700 mm.</li> <li>• Comprimento: 580 mm a 1.000 mm.</li> </ul> <p><b>Design:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura com divisores ajustáveis para organizar pratos por tipo ou tamanho.</li> <li>• Cantos arredondados para maior segurança no transporte.</li> <li>• Pegadores laterais ergonômicos para fácil manuseio.</li> </ul> <p><b>Rodas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodízios giratórios de 360°, com diâmetro entre 100 mm e 150 mm.</li> <li>• Material: Poliuretano ou borracha, resistentes ao impacto e antiderrapantes.</li> <li>• Dois rodízios com travas de segurança para estabilidade durante o uso.</li> </ul> <p><b>Peso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso médio do carro: 15 kg a 25 kg.</li> </ul> <p><b>Higiene:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fácil limpeza devido à estrutura em aço inoxidável.</li> <li>• Design sem cantos vivos para evitar acúmulo de resíduos.</li> </ul> <p><b>Marcas Sugeridas:</b> Cambro, Brascool, Progás, Factore e Elvi.</p>		
09	<p><b>Carro</b> <b>Plataforma:</b> <b>de 200 a</b> <b>500kg</b></p> 	<p><b>Capacidade de carga:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 200 kg e 500 kg.</li> </ul> <p><b>Dimensões da plataforma:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprimento: 800 mm a 1.200 mm.</li> <li>• Largura: 500 mm a 800 mm.</li> <li>• Altura total (incluindo alças): 900 mm a 1.200 mm.</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p>	3	Nutrição


		<p><b>Plataforma:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aço carbono com pintura epóxi resistente à corrosão.</li> <li>• Plataforma em aço inoxidável para maior durabilidade e higiene em ambientes alimentícios.</li> </ul> <p><b>Alças:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tubos de aço galvanizado ou inox, com acabamento liso para fácil manuseio.</li> </ul> <p><b>Design:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantos arredondados para evitar danos a paredes ou móveis durante o transporte.</li> <li>• Plataforma antiderrapante para evitar o deslizamento de materiais.</li> </ul> <p><b>Rodas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodízios giratórios de 360° em poliuretano ou borracha, ideais para pisos lisos e irregulares.</li> <li>• Tamanho das rodas: Diâmetro entre 100 mm e 150 mm.</li> <li>• Dois rodízios com travas de segurança para estabilidade durante o uso.</li> </ul> <p><b>Peso do carro:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso médio: 15 kg a 25 kg, dependendo do material e capacidade de carga.</li> </ul> <p><b>Higiene:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Superfície lisa e de fácil limpeza.</li> <li>• Estrutura projetada para evitar acúmulo de sujeira.</li> </ul> <p><b>Marcas Sugeridas</b> Cambro, Brascool, Progás</p>		
10	<b>Cilindro Para Massa</b>	<p><b>Capacidade de produção:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 kg de massa por ciclo.</li> </ul>	4	<p>1 Nutrição</p> <p>1 Itacoatiara</p>

		<p><b>Dimensões gerais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprimento: 500 mm a 700 mm.</li> <li>• Largura: 400 mm a 600 mm.</li> <li>• Altura: 800 mm a 1.000 mm.</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura: Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de higienizar.</li> <li>• Rolos: Aço inoxidável ou cilindros revestidos para evitar aderência e facilitar a limpeza.</li> <li>• Base: Estrutura robusta em aço inox ou aço carbono com pintura epóxi.</li> </ul> <p><b>Largura útil dos rolos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 mm a 400 mm.</li> </ul> <p><b>Espessura ajustável:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulagem manual ou automática para espessuras de 0,5 mm a 10 mm, permitindo ajustes conforme o tipo de massa.</li> </ul> <p><b>Motor e potência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potência: 1 HP, garantindo operação eficiente e contínua.</li> <li>• Alimentação elétrica: bivolt (127V/220V)</li> </ul> <p><b>Sistema de segurança:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Botão de emergência para desligamento rápido.</li> <li>• Laterais protegidas para evitar acidentes durante a operação.</li> <li>• Pés aprimorados para maior estabilidade.</li> </ul> <p><b>Peso do equipamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aproximadamente 25 kg a 70 kg.</li> </ul>	<p>1 Cidade Nova 1 Parintins</p>
--	---	--	--------------------------------------


		<p><b>Sistema de operação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acionamento manual: Controle simples por alavanca para ajustar a espessura.</li> <li>• Operação automática : Rolos acionados por motor com regulagem contínua.</li> </ul> <p><b>Benefícios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produtividade: Prepara até 5 kg de massa por vez, otimizando o trabalho manual.</li> <li>• Versatilidade: Adequado para diversos tipos de massas, desde massas leves até densas.</li> <li>• Higiene: Material em aço inoxidável e design simplificado para limpeza eficiente.</li> <li>• Durabilidade: Construção robusta e resistente para uso contínuo.</li> </ul> <p><b>Marcas Sugeridas:</b> G.Paniz, Venâncio, Braesi</p>		
11	<p><b>Desfiador De Carne</b></p> 	<p><b>Capacidade de produção:</b> 5 kg de massa por ciclo.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Comprimento: 500 mm a 700 mm. Largura: 400 mm a 600 mm. Altura: 800 mm a 1.000 mm.</p> <p><b>Material de fabricação:</b> <b>Estrutura:</b> Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de higienizar. <b>Rolos:</b> Aço inoxidável ou cilindros revestidos para evitar aderência e facilitar a limpeza. <b>Base:</b> Estrutura robusta em aço inox ou aço carbono com pintura epóxi. <b>Largura útil dos rolos:</b> 300 mm a 400 mm, dependendo do modelo, adequado para massas médias.</p>	1	Nutrição

		<p><b>Espessura ajustável:</b> Regulagem manual ou automática para espessuras de 0,5 mm a 10 mm, permitindo ajustes conforme o tipo de massa.</p> <p><b>Motor e potência:</b> Potência: 0,5 HP a 1 HP, garantindo operação eficiente e contínua. Alimentação elétrica: 220V (monofásico ou trifásico) ou 380V (trifásico).</p> <p><b>Sistema de segurança:</b> Botão de emergência para desligamento rápido. Laterais protegidas para evitar acidentes durante a operação. Pés aprimorados para maior estabilidade.</p> <p><b>Peso do equipamento:</b> Aproximadamente 50 kg a 70 kg, dependendo do material e das dimensões.</p> <p><b>Sistema de operação:</b> <b>Acionamento manual:</b> Controle simples por alavanca para ajustar a espessura. <b>Operação automática</b> (em modelos avançados): Rolos acionados por motor com regulagem contínua.</p> <p><b>Benefícios</b> <b>Produtividade:</b> Prepara até 4 kg de massa por vez, otimizando o trabalho manual. <b>Versatilidade:</b> Adequado para diversos tipos de massas, desde massas leves até densas. <b>Higiene:</b> Material em aço inoxidável e design simplificado para limpeza eficiente. <b>Durabilidade:</b> Construção robusta e resistente para uso contínuo.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Skymssen, Metvisa, Braesi</p>		




12	<b>Fatiador De Legumes</b>  	<b>Capacidade de produção:</b> 100 kg/h <b>Tipos de cortes:</b> <b>Fatias:</b> De 1 mm a 10 mm (ajustáveis). <b>Julienne:</b> 2 mm a 10 mm de largura. <b>Cubos:</b> 5 mm a 20 mm, conforme o acessório utilizado. <b>Ralados:</b> Grossos, médios ou finos. <b>Material de fabricação:</b> <b>Estrutura:</b> Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, durável e fácil de higienizar. <b>Lâminas:</b> Aço inox temperado, garantindo cortes precisos e durabilidade mesmo com uso intenso. <b>Sistema de operação:</b> <b>Motor elétrico</b> com alta eficiência. <b>Alimentação</b> contínua com funil superior ou alimentação manual para vegetais maiores. <b>Possibilidade</b> de troca rápida de discos ou lâminas para diferentes tipos de cortes. <b>Motor e potência:</b> <b>Alimentação elétrica:</b> 220V (monofásico) ou 380V (trifásico). <b>Potência:</b> 0,5 HP a 2 HP, dependendo do modelo e capacidade. <b>Design e segurança:</b> <b>Tampa de proteção:</b> Sistema que bloqueia o funcionamento quando a tampa estiver aberta. <b>Botão de emergência:</b> Para desligamento imediato em caso de necessidade. <b>Base antiderrapante:</b> Para estabilidade durante o uso. <b>Funil largo</b> para facilitar a inserção de vegetais. <b>Dimensões gerais:</b> <b>Comprimento:</b> 500 mm a 800 mm. <b>Largura:</b> 400 mm a 600 mm.	1	Nutrição
----	---	--	---	----------

		<p>Altura: 700 mm a 1.200 mm.</p> <p><b>Peso do equipamento:</b> De 70 kg a 120 kg.</p> <p><b>Higienização:</b></p> <p>Peças desmontáveis para limpeza completa.</p> <p>Estrutura projetada para evitar o acúmulo de resíduos.</p> <p><b>Personalizações e Acessórios</b></p> <p><b>Discos intercambiáveis:</b> Permitem a personalização do tipo de corte, como julienne, ralado, fatiado ou em cubos.</p> <p><b>Funil ajustável:</b> Para diferentes tamanhos de vegetais.</p> <p><b>Versão digital:</b> Alguns modelos oferecem painel de controle para seleção de modos de corte.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Hobart, Skymssen, Metvisa</p>		
13	<b>Forno Combinado</b>	<p><b>Capacidade:</b></p> <p>Suporte para 10 bandejas GN (Gastronorm) de dimensões 1/1 (530 x 325 mm).</p> <p>Distância entre as guias: 65 mm (ou conforme especificado pelo fabricante).</p> <p><b>Dimensões externas:</b></p> <p>Largura: Aprox. 900 mm.</p> <p>Profundidade: Aprox. 850 mm.</p> <p>Altura: Aprox. 1900 mm.</p> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <p>Estrutura em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, higienizável e durável.</p> <p>Porta com vidro duplo temperado para isolamento térmico e visualização interna.</p> <p><b>Sistemas de cocção:</b></p> <p>Vapor: Produção de vapor direto ou por gerador de vapor integrado.</p> <p>Convecção: Circulação de ar quente para cocção uniforme.</p> <p>Combinado: Vapor e convecção ajustáveis para resultados precisos.</p> <p><b>Controle de temperatura:</b></p> <p>Faixa de temperatura: 30°C a 300°C.</p> <p>Termostato digital com ajuste de precisão e visor de temperatura real.</p>	2	Nutrição

		<p><b>Painel de controle:</b> Interface digital ou touchscreen com programação de receitas. Opções para múltiplos estágios de cocção. Programas automáticos para receitas específicas de confeitaria.</p> <p><b>Sistema de ventilação:</b> Ventiladores com reversão automática para distribuição uniforme de calor. Ajustes de velocidade para produtos sensíveis como bolos e doces.</p> <p><b>Sistema de limpeza:</b> Função de limpeza automática integrada com diferentes ciclos (leve, médio, pesado). Sistema de dosagem de detergente e desincrustante.</p> <p><b>Conexões e requisitos elétricos:</b> Elétrico: Alimentação trifásica, 380V. Consumo médio: 18 a 22 kW. Hidráulico: Entrada de água para produção de vapor e limpeza automática (pressão recomendada: 2 a 6 bar). Drenagem: Saída de água para descarte do excesso de vapor e limpeza.</p> <p><b>Segurança:</b> Sistema de desligamento automático em caso de superaquecimento. Trava de segurança na porta durante o funcionamento.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Rational, Prática, Venâncio</p>		
14	<p><b>Freezer 500 litros</b></p> 	<p><b>Capacidade total:</b> Volume útil: 500 litros. Ideal para armazenar alimentos congelados em grande quantidade, como carnes, massas, frutos do mar, vegetais e outros.</p> <p><b>Tipo de freezer:</b> <b>Horizontal:</b> Para melhor aproveitamento do espaço e menor perda de frio ao abrir a tampa.</p> <p><b>Temperatura de operação:</b> Faixa: -18°C a -25°C. Ajustável por termostato manual ou digital.</p>	4	<p>1 Nutrição 2 Itacoatiara 1 Coari</p>

		<p><b>Material de fabricação:</b></p> <p><b>Estrutura externa:</b> Aço galvanizado com pintura epóxi anticorrosiva.</p> <p><b>Revestimento interno:</b> Alumínio texturizado ou chapa galvanizada com tratamento antiferrugem.</p> <p><b>Isolamento térmico:</b> Poliuretano expandido de alta densidade, com espessura de 50 a 70 mm, garantindo eficiência térmica.</p> <p><b>Sistema de refrigeração:</b></p> <p>Compressor hermético de alta eficiência e baixo consumo energético.</p> <p>Gás refrigerante ecológico (R-600a ou R-134a), amigável ao meio ambiente.</p> <p>Sistema de condensação estática ou ventilada para melhor dissipação do calor.</p> <p><b>Portas ou tampas:</b></p> <p><b>Horizontal:</b> Tampa basculante com puxadores ergonômicos e vedação magnética.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b></p> <p>Largura: Aproximadamente 1.500 mm.</p> <p>Profundidade: Aproximadamente 700 mm.</p> <p>Altura: Aproximadamente 900 mm (horizontal)</p> <p><b>Peso:</b></p> <p>Peso médio: De 60 kg a 90 kg</p> <p><b>Consumo de energia:</b></p> <p>Classe de eficiência energética A.</p> <p>Consumo médio: 1,5 kWh/24h a 2 kWh/24h.</p> <p><b>Controle de temperatura:</b></p> <p>Termostato manual ou digital.</p> <p><b>Rodízios:</b></p> <p>Pés niveladores antiderrapantes com rodízios para facilitar a movimentação.</p> <p><b>Tensão elétrica:</b> 220V</p>		
--	--	---	--	--

		<b>Marcas sugeridas: Electrolux, Metalfrio, Consul</b>		
15	<b>Fritadeira Água e Óleo 32 Litros (Elétrica)</b>	<p><b>Capacidade:</b> Reservatório: cuba para 32 litros de óleo, 10 litros de água e 1,0 kg de sal com zona fria. Produção indicada: Frita 30 Kg/h de batatas palito.</p> <p><b>Material de fabricação:</b> Estrutura em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, higienizável e ideal para uso em ambientes alimentícios. Cesto de fritura em aço inox com alça ergonômica e revestida para evitar queimaduras.</p> <p><b>Sistema de aquecimento:</b> Resistência elétrica submersa em aço inox, garantindo aquecimento rápido e eficiente. Distribuição uniforme do calor para evitar pontos frios.</p> <p><b>Controle de temperatura:</b> Termostato ajustável com faixa de temperatura entre 60°C e 200°C. Termostato de segurança para desligamento automático em caso de superaquecimento.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Comprimento: Aproximadamente 300mm a 500 mm. Largura: Aproximadamente 400 mm a 700 mm. Altura: Aproximadamente 400mm a 900 mm.</p> <p><b>Potência:</b> <b>1,2 kW a 2,5 kW.</b></p> <p>Alimentação elétrica: 220V (monofásico).</p> <p><b>Sistema de drenagem:</b> Registro de drenagem na parte inferior para facilitar a remoção e troca do óleo.</p> <p><b>Peso:</b></p>	1	Nutrição


		<p>Peso médio: 8 kg a 15 kg.</p> <p><b>Segurança:</b></p> <p>Botão de emergência para desligamento rápido.</p> <p>Pés antiderrapantes para maior estabilidade durante o uso.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Marchesoni, Metvisa, Croydon</p>		
16	<b>Máquina de Lavar Louça</b>	<p><b>Capacidade de operação:</b></p> <p>Ciclos rápidos: 60 a 120 segundos por ciclo.</p> <p>Lavagem de até 1.000 pratos por hora.</p> <p>Cestos com capacidade para 18 a 25 pratos por ciclo.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b></p> <p>Modelos tipo Túnel (esteira):</p> <p>Largura: 1.200 mm a 1.500 mm.</p> <p>Profundidade: 800 mm a 1.200 mm.</p> <p>Altura: 1.600 mm a 1.800 mm.</p> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <p>Estrutura em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização.</p> <p>Componentes internos reforçados para uso contínuo.</p> <p><b>Sistema de lavagem:</b></p> <p>Braços de extração superior e inferior com jatos de alta pressão.</p> <p>Temperatura da água de lavagem: 60°C a 65°C.</p> <p>Temperatura do enxágue: 85°C (para higienização conforme normas sanitárias).</p> <p>Reservatórios separados para pré-lavagem, lavagem e enxágue.</p> <p><b>Consumo de água e energia:</b></p> <p>Consumo de água: 2 a 4 litros por ciclo (modelos econômicos).</p> <p>Consumo de energia: 6 kW a 10 kW, dependendo do modelo e frequência de uso.</p>	1	Nutrição




		<p><b>Prateleiras e cestos:</b> Cestos de 500 mm x 500 mm para pratos, copos e talheres. Opcional: Suportes específicos para bandejas e utensílios maiores.</p> <p><b>Sistema de secagem:</b> Ventiladores com ar quente (em modelos avançados) para secagem rápida.</p> <p><b>Controle e operação:</b> Painel digital ou manual para ajuste de ciclos. Indicadores de temperatura e ciclos de lavagem. Modelo com temporizador programável.</p> <p><b>Requisitos de instalação:</b> Elétrico: Alimentação trifásica (380V). Hidráulico: Entrada de água com pressão mínima de 2 bar. Drenagem: Conexão à rede de esgoto para descarte da água usada. Marcas sugeridas: Hobart, Electrolux, Winterhalter</p>		
17	<b>Liquidificador 8 Litros</b>	<p><b>Capacidade:</b> Copo com capacidade nominal de 8 litros. Produção recomendada: até 6 litros úteis (considerando a necessidade de espaço para evitar transbordamento).</p> <p><b>Material de fabricação:</b> <b>Copo:</b> Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, fácil de limpar e seguro para uso em alimentos. <b>Base:</b> Estrutura em aço inox ou chapa de aço com pintura epóxi, garantindo durabilidade e estabilidade. <b>Lâminas:</b> Aço inoxidável de alta resistência, com design para triturar alimentos duros e líquidos densos.</p>	4	<p>1 Nutrição</p> <p>1 Maués</p> <p>1 Manacapuru</p> <p>1 Cidade Nova</p>

		<p><b>Motor e potência:</b> Potência: 1,0 HP a 2,0 HP. Alimentação elétrica: 220V monofásico ou trifásico.</p> <p><b>Velocidades:</b> Variável: Controle manual ou eletrônico para ajustar a velocidade conforme o tipo de preparo.</p> <p><b>Sistema de operação:</b> Botão liga/desliga ou chave seletora de velocidade.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Altura: Aproximadamente 700 mm. Diâmetro da base: Aproximadamente 300 mm.</p> <p><b>Peso:</b> Peso médio: 10 kg a 20 kg.</p> <p><b>Segurança:</b> Tampa com vedação de borracha para evitar vazamentos durante a operação. Base com pés antiderrapantes para estabilidade durante o uso. Sistema de segurança para evitar funcionamento com o copo desalinhado.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Skymesen, Metvisa, Spolu</p>		
18	Máquina De Gelo	<p><b>Capacidade de produção:</b> Produção diária de gelo: 150 a 200 kg/dia</p> <p><b>Tipo de gelo:</b> Gelo em cubos: Ideal para bebidas e apresentação.</p> <p><b>Dimensões da máquina:</b> Compacta, para fácil instalação em áreas limitadas. Padrão aproximado: 600 mm (L) x 700 mm (P) x 1.400 mm (A).</p> <p><b>Armazenamento de gelo:</b> Capacidade do reservatório: 100 kg</p> <p><b>Material de fabricação:</b> Estrutura em aço inoxidável para maior durabilidade, resistência à corrosão e facilidade</p>	1	Nutrição



		<p>de limpeza.</p> <p>Reservatório interno com isolamento térmico para manter o gelo por mais tempo.</p> <p><b>Sistema de refrigeração:</b></p> <p>Compressor hermético de alta eficiência e baixo ruído.</p> <p>Gás refrigerante ecológico (R-290 ou R-134a).</p> <p>Sistema de controle automático para otimizar a produção de gelo.</p> <p><b>Requisitos de instalação:</b></p> <p><b>Elétrico:</b></p> <p>Alimentação: 220V monofásico ou trifásico</p> <p>Consumo médio: 400 a 600 W.</p> <p><b>Hidráulico:</b></p> <p>Entrada de água com pressão mínima de 2 bar e máxima de 6 bar.</p> <p>Filtro de água recomendado para garantir a qualidade do gelo.</p> <p><b>Drenagem:</b></p> <p>Saída para descarte de água excedente.</p> <p><b>Sistema de controle:</b></p> <p>Painel digital com opções de ajuste de tamanho dos cubos de gelo.</p> <p>Indicador de reservatório cheio ou necessidade de manutenção.</p> <p><b>Eficiência:</b></p> <p>Classe energética otimizada para menor consumo de energia.</p> <p>Sistema de desligamento automático quando o reservatório estiver cheio.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Everest, Polar, Metalfrio.</p>		
19	Minicâmara Para Congelado	<p><b>Temperatura de operação:</b> -18°C a -25°C (ideal para conservação prolongada de massas e sobremesas).</p> <p><b>Isolamento térmico:</b></p> <p>Painéis de poliuretano expandido (PU) de alta densidade (40 kg/m³), espessura de 100 mm.</p> <p><b>Dimensões:</b></p> <p>Compactas e personalizáveis (padrão: 2m³ a 5m³, com opções customizadas).</p> <p><b>Revestimento interno e externo:</b></p> <p>Interno: Chapa de aço inoxidável, ideal para alimentos.</p> <p>Externo: Chapa galvanizada com pintura epóxi</p>	1	Nutrição

		<p>para resistência a impactos e fácil higienização.</p> <p><b>Sistema de refrigeração:</b> Compressor de alta eficiência com baixo ruído. Gás refrigerante ecológico (R-404A ou similar). Evaporador protegido para evitar acúmulo de gelo.</p> <p><b>Portas:</b> 2 Porta hermética com vedação magnética. Sistema de resistência na moldura para evitar congelamento. Abertura prática e dimensões otimizadas para bandejas ou caixas de produtos.</p> <p><b>Controle de temperatura:</b> Painel digital programável com alarmes de alta/baixa temperatura.</p> <p><b>Capacidade de armazenamento:</b> Estruturas internas ajustáveis com prateleiras removíveis de aço inox.</p> <p>Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's).</p> <p>Cantoneiras para receber caixas, grades, gn's 1/1</p> <p>Caixas plásticas perfurada medindo 336x526x236mm interno; (37 litros interno) 360x550x247mm externo;</p> <p><b>Iluminação interna:</b> Lâmpadas LED, protegidas contra umidade.</p> <p><b>Consumo de energia:</b> Classe energética otimizada para menor consumo.</p> <p>Alimentação elétrica: Tensão 220V Monofásico, 60Hz;</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Metalfrio, Gelopar, Fricon</p>		
20	<b>Minicâmara Para Resfriado</b>	<p>Temperatura de operação: 0°C a 10°C (ideal para ingredientes perecíveis).</p> <p><b>Capacidade:</b> Volume interno: 1305 litros. Suporta 64 recipientes GN 1/1-65.</p> <p><b>Dimensões externas:</b> Largura: 400 mm.</p>	1	Nutrição


		<p>Profundidade: 800 mm.          Altura: 2050 mm.</p> <p><b>Isolamento térmico:</b>          Painéis de poliuretano expandido (PU), espessura de 50 a 75 mm.</p> <p><b>Revestimento interno e externo:</b>          Interno: Aço inoxidável, fácil de limpar e resistente a odores.          Externo: Chapa galvanizada com pintura epóxi para maior durabilidade.</p> <p><b>Sistema de refrigeração:</b>          Compressor eficiente, silencioso e com baixo consumo.          Gás refrigerante ecológico (R-134a ou similar).</p> <p>Sistema especial através de ar solicitado, garantindo distribuição uniforme de temperatura.</p> <p><b>Unidade de refrigeração interna:</b>          Compacto e integrado à estrutura.</p> <p><b>Degelo:</b>          Automático com tecnologia frost-free,</p> <p><b>Controle de temperatura:</b>          Termocontrolador digital ajustável.          Faixa de temperatura: +2°C a +6°C</p> <p><b>Compressor:</b>          Potência: 1/2 HP</p> <p><b>Portas:</b>          Vedação hermética com abertura fácil.          Dimensões otimizadas para transporte de bandejas ou recipientes.</p> <p>Sistema anti-umidificação, com fechamento magnético e puxadores frontais</p> <p><b>Cantoneiras removíveis:</b>          Altura ajustável para recipientes gastronorm GN 1/1 .</p> <p><b>Controle de temperatura:</b>          Painel digital com visor LED para ajustes precisos.</p> <p><b>Iluminação interna:</b></p>	
--	---	---	--


		<p>Lâmpadas LED de alta eficiência.  <b>Consumo de energia:</b>  Otimizado para operações contínuas.</p> <p><b>Alimentação Elétrica</b>  Tensão: <b>220V</b>.  Fase: <b>Monofásico</b>.  Frequência: <b>60Hz</b>.  Marcas sugeridas: Metalfrio, Gelopar, Fricon</p>		
21	<b>Pista Aquecida Para Alimentos</b>	<p><b>Capacidade:</b>  Compatível com recipientes gastronorm (GN), como GN 1/1, GN 1/2 e GN 1/3.</p> <p><b>Material de fabricação:</b>  <b>Estrutura externa:</b>  Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, durável e de fácil higienização.</p> <p><b>Plataforma aquecida:</b>  Base de aço inoxidável ou vidro temperado, com resistência interna para distribuição uniforme de calor.</p> <p><b>Dimensões gerais (padrões comuns):</b>  Comprimento: 400 mm a 1.000 mm.  Largura: 400 mm a 700 mm.  Altura: 800 mm a 1.000 mm.</p> <p><b>Sistema de aquecimento:</b>  Resistências elétricas controladas por termostato para aquecimento uniforme.  Temperatura ajustável na faixa de 30°C a 90°C, ideal para alimentos quentes.  Controle digital ou analógico para ajustes precisos.</p> <p><b>Isolamento térmico:</b>  Base isolada para evitar a perda de calor e reduzir o consumo de energia.</p> <p><b>Alimentação elétrica:</b></p>	2	Nutrição





		<p>Tensão: 220V.</p> <p>Consumo: 1,5 kW a 3,5 kW.</p> <p>Marcas Sugeridas: Progás, Venâncio, Marchesoni</p>		
22	<p><b>Plano Modular Com Cuba</b></p> 	<p>Plano Modular com Cuba</p> <p>Material: Aço inoxidável</p> <p>Modulo com cuba :Medida do modulo 1000x600x850, com uma cuba medidas da cuba:400X340X200; com 27 litros de volume , com gabinete inferior. Borda frontal com 50 mm de altura;</p> <p>Encosto com perfil especial quadrado, medindo 100 mm de altura;</p> <p>Furo Ø36 mm para torneira simples de bancada</p> <p>Marcas Sugeridas: cozil, factores, elvi e tramontina</p>	2	Nutrição
23	<p><b>Processador de Alimentos</b></p> 	<p><b>Capacidade:</b> Tigela ou recipiente com capacidade nominal de 8 litros.</p> <p>Produção útil recomendada: até 6 litros de alimentos processados, considerando espaço para movimentação durante o processamento.</p> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <p><b>Recipiente:</b> Aço inoxidável ou policarbonato de alta resistência, seguro para uso em alimentos e fácil de higienizar.</p> <p><b>Base:</b> Estrutura em aço inoxidável ou chapa de aço com pintura epóxi, resistente à corrosão e ao uso contínuo.</p> <p><b>Lâminas:</b> Aço inoxidável de alta durabilidade, afiadas para cortes precisos.</p> <p><b>Funções disponíveis:</b></p> <p>Fatiar em diferentes espessuras (ajustáveis).</p> <p>Picar, triturar ou moer ingredientes como legumes, carnes e queijos.</p> <p>Ralar em tamanhos variados (fino, médio e grosso).</p> <p>Misturar e homogeneizar massas leves, molhos</p>	1	Nutrição

		<p>e cremes.</p> <p><b>Motor e potência:</b> Potência: 1,0 HP a 2,0 HP. Alimentação elétrica: 220V (monofásico ou trifásico). Velocidades: Variável: Ajustável para diferentes tipos de preparos.</p> <p><b>Sistema de operação:</b> Botão liga/desliga ou chave seletora. Função de segurança que impede o funcionamento sem o fechamento adequado da tampa.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Altura: 500 mm a 700 mm. Diâmetro da base: Aproximadamente 300 mm. Largura: 400 mm.</p> <p><b>Segurança:</b> Tampa com travas de segurança para evitar acidentes durante o uso. Base com pés antiderrapantes para estabilidade. Sistema de proteção que desliga o equipamento automaticamente em caso de superaquecimento. Discos intercambiáveis para diferentes tipos de cortes (fatias, cubos, ralos). Funil para inserção contínua de alimentos. Marcas sugeridas: Hobart, Skymssen, Metvisa.</p>		
24	<b>Ralador De Queijo E Coco Industrial 3 Discos</b>	<p>Ralador de Queijo e Coco Industrial 3 Discos Potência: 750W a 1.000W Capacidade: 50-80 kg/h Material: Aço inoxidável Discos: 3 discos intercambiáveis (ralo grosso, fino e médio) Voltagem: 220V Características: Fácil desmontagem para</p>	1	Nutrição

		limpeza, baixa vibração. <b>Marcas sugeridas:</b> Skymssen, Metvisa, Braesi		
25	<b>Refresqueira de bancada</b>  	<b>Capacidade total:</b> 30 litros (15 litros por cuba). <b>Número de cubas:</b> Duas cubas independentes, permitindo servir dois tipos diferentes de bebidas simultaneamente. <b>Material de fabricação:</b> <b>Cubas:</b> Policarbonato transparente de alta resistência, fácil de limpar e resistente a impactos. <b>Estrutura:</b> Aço inoxidável ou aço com pintura epóxi, resistente à corrosão e durável. <b>Torneiras:</b> Plástico ABS ou inox, com acionamento prático e antigotejamento. <b>Sistema de refrigeração:</b> Refrigeração por compressor hermético de alta eficiência. Gás refrigerante ecológico (R-134a ou R-600a), respeitando normas ambientais. Faixa de temperatura: Mantém bebidas entre 4°C e 10°C. <b>Agitação do líquido:</b> Sistema de agitação por hélice ou jato, garantindo mistura homogênea sem formação de espuma, ideal para sucos com polpa. <b>Motor e potência:</b> Potência: 150W a 200W. Alimentação elétrica: Bivolt (110V ou 220V). <b>Dimensões gerais:</b> Largura: 400 mm a 500 mm. Profundidade: 400 mm a 500 mm. Altura: 600 mm a 800 mm. <b>Marcas sugeridas:</b> IBBL, Progás, Marcheson e	2	Nutrição

		Mervisa		
26	<b>Refrigerador Expositor 400 Litros</b>  	<p><b>Capacidade total:</b> Volume: <b>400 litros</b> (útil para exposição e armazenamento de produtos).</p> <p><b>Tipo de porta:</b> Porta de vidro duplo temperado com tratamento antembaçante para melhor visibilidade.</p> <p>Sistema de fechamento automático com vedação magnética para eficiência térmica.</p> <p><b>Sistema de refrigeração:</b> Refrigeração forçada com circulação de ar uniforme (sistema frost-free).</p> <p>Faixa de temperatura: 0°C a 7°C, ajustável para diferentes tipos de produtos.</p> <p>Gás refrigerante ecológico (R-134a ou R-600a), atendendo às normas ambientais.</p> <p><b>Material de fabricação:</b> <b>Estrutura externa:</b> Aço galvanizado com pintura epóxi ou aço inoxidável.</p> <p><b>Interior:</b> Plástico ABS de alta resistência ou chapa galvanizada, fácil de limpar.</p> <p><b>Prateleiras:</b> Aço com revestimento epóxi ou aramadas para suportar pesos variados.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Altura: 1.800 mm a 2.000 mm. Largura: 600 mm a 700 mm. Profundidade: 600 mm a 700 mm.</p> <p><b>Peso:</b> Peso médio: 70 kg a 90 kg.</p> <p><b>Iluminação interna:</b> Lâmpadas LED de alta eficiência, garantindo melhor visualização dos produtos e baixo consumo energético.</p> <p><b>Painel de controle:</b> Termostato digital ou manual para ajuste de</p>	3	Nutrição


		<p>temperatura.</p> <p>Visor externo para monitoramento em tempo real.</p> <p><b>Prateleiras:</b></p> <p>De 4 a 5 prateleiras ajustáveis, com suporte para até 25 kg por prateleira.</p> <p>Distância entre prateleiras regulável para acomodar diferentes tamanhos de produtos.</p> <p><b>Pés ou rodízios:</b></p> <p>Pés niveladores ou rodízios com travas para facilitar a movimentação e posicionamento.</p> <p><b>Consumo de energia:</b></p> <p>Classe de eficiência energética A.</p> <p>Consumo médio: 2,5 kWh/24h.</p> <p><b>Tensão elétrica:</b> Modelos disponíveis em 127V ou 220V (verificar compatibilidade local).</p> <p><b>Marcas Sugeridas:</b> Metalfrio, Electrolux, Gelopar.</p>		
27	<p><b>Vitrine sobrepor fria</b></p> 	<p><b>Capacidade</b></p> <p>Com capacidade para 5 prateleiras.</p> <p>Espaço interno ajustável para bandejas ou expositores.</p> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <p><b>Estrutura externa:</b></p> <p>Aço inoxidável AISI 304 ou alumínio anodizado, resistente à corrosão e fácil de limpar.</p> <p><b>Painéis de vidro:</b></p> <p>Vidro temperado de alta resistência, com espessura de 6 mm a 8 mm.</p> <p>Opção de vidro reto ou curvo, dependendo do design.</p> <p><b>Prateleiras internas:</b></p> <p>Aço inox ou vidro reforçado, suportando até 10 kg por nível.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b></p>	1	Nutrição

		<p>Largura: 700 mm a 1.200 mm. Profundidade: 400 mm a 600 mm. Altura: 400 mm a 800 mm.</p> <p><b>Sistema de iluminação:</b> Lâmpadas LED internas para destacar os produtos, com baixo consumo energético e iluminação uniforme.</p> <p><b>Sistema de conservação</b> <b>Refrigeração:</b> Refrigeração estática ou ventilada, mantendo temperaturas entre 2°C e 8°C para alimentos frescos ou frios.</p> <p><b>Acessos:</b> Portas traseiras deslizantes ou basculantes para facilitar o manuseio dos alimentos. Marcas sugeridas: Venâncio, Progás, Gelopar</p>		
28	<p><b>Vitrine sobrepor quente</b></p> 	<p><b>Capacidade</b> Capacidade para 5 prateleiras. Espaço interno ajustável para bandejas ou expositores.</p> <p><b>Material de fabricação:</b> <b>Estrutura externa:</b> Aço inoxidável AISI 304 ou alumínio anodizado, resistente à corrosão e fácil de limpar.</p> <p><b>Painéis de vidro:</b> Vidro temperado de alta resistência, com espessura de 6 mm a 8 mm. Opção de vidro reto ou curvo, dependendo do design.</p> <p><b>Prateleiras internas:</b> Aço inox ou vidro reforçado, suportando até 10 kg por nível.</p> <p><b>Dimensões gerais:</b> Largura: 800 mm a 1.200 mm.</p>	2	Nutrição





		<p>Profundidade: 400 mm a 600 mm. Altura: 400 mm a 800 mm.</p> <p><b>Sistema de iluminação:</b> Lâmpadas LED internas para destacar os produtos, com baixo consumo energético e iluminação uniforme.</p> <p><b>Sistema de conservação</b></p> <p><b>Aquecimento:</b> Termostato ajustável de 30°C a 90°C, ideal para salgados e alimentos quentes.</p> <p><b>Acessos:</b> Portas traseiras deslizantes ou basculantes para facilitar o manuseio dos alimentos.</p> <p><b>Marcas sugeridas:</b> Venâncio, Progás, Gelopar</p>		
29	<p><b>Batedeira Industrial Inox - 12 Litros</b></p>	<p><b>Capacidade:</b> 12 litros <b>Velocidades:</b> 4 estágios com troca eletrônica por inversor de frequência <b>Motor:</b> 1/4 CV <b>Consumo energético:</b> 0,2 kW/h <b>Dimensões (Altura x Largura x Profundidade):</b> 670 mm x 290 mm x 490 mm <b>Peso:</b> 27 kg <b>Tensão:</b> 220V monofásico <b>Material da cuba:</b> Aço inoxidável com alça <b>Batedores inclusos:</b> (Raquete: Alumínio fundido; Gancho: Alumínio fundido e Globo: Aço inox 304) <b>Transmissão:</b> Caixa de redução auto lubrificante <b>Protetor de cuba:</b> Policarbonato com abertura para adição de ingredientes <b>Normas de segurança:</b> Atende à Portaria INMETRO 148/2022 e normas ABNT NBR NM 60.335-1 e IEC 60.335-2-64. <b>Marcas sugeridas:</b> G.Paniz, Braesi, Gastromaq</p>	4	<p>1 Maues 1 Manacapuru 2 Cidade Nova 1 Parintins</p>
30	<p><b>Refrigerador</b></p> 	<p>Capacidade aproximada entre 675 a 700 litros Temperatura de operação: +2°C a +8°C (zona de refrigeração positiva) Refrigeração Sistema ventilado (refrigeração forçada) com uniformidade térmica Gás refrigerante: R-134a (ecológico) ou R-290 Degelo: Automático Controle de temperatura: Digital com visor frontal em LED, alta precisão. Portas: 4 portas independentes com fechamento magnético Material externo e interno: Aço inoxidável escovado (Inox 304) – alta resistência e higiene Pés niveladores: Sim – com ajuste de altura</p>	3	<p>1 Itacoatiara 1 Cidade Nova 1 Parintins</p>

		<p>Prateleiras: Múltiplas, aramadas, ajustáveis, suporta bandejas GN</p> <p>Iluminação interna: Sim</p> <p>Voltagem: 127V ou 220V</p> <p>Potência estimada: 500W a 700W</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Altura: 1,97 m</p> <p>Largura (frente): 1,08 m</p> <p>Profundidade (lateral): 57,5 cm</p> <p>Medidas internas</p> <p>Altura: 1,40 m</p> <p>Largura (frente): 1,00 m</p> <p>Comprimento (lateral): 45 cm</p> <p>Medidas vão da porta (livre):</p> <p>Largura: 41 cm</p> <p>Altura: 60 cm</p> <p>Marcas sugeridas: Frilux, Venâncio, Gelopar, Metalfrio ou Polofrio.</p>		
31	<b>Forno microondas</b>	<p>Forno micro-ondas, com capacidade de 32 litros 220V.</p> <p>Dimensões e Construção</p> <p>Capacidade interna: 32 litros</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 30,1 cm a 30,7 cm; Largura: 53,8 cm a 53,9 cm; Profundidade: 39,1 cm a 43,1 cm</p> <p>Peso: Entre 15 kg e 16,4 kg</p> <p>Material do gabinete: Aço com pintura eletrostática</p> <p>Material do painel frontal: Vidro temperado e plástico de alta resistência</p> <p>Material do prato giratório: Vidro reforçado</p> <p>Tensão: 220V</p> <p>Frequência: 60 Hz</p> <p>Potência de saída: 900W a 1400W</p> <p>Níveis de potência: 10 ajustes disponíveis para diferentes tipos de preparo</p>	1	Itacoatiara

		<p>Consumo de energia: Aproximadamente 1,4 kW/h</p> <p>Acessórios inclusos: Prato giratório removível e Manual de instruções em português</p> <p>Garantia e Assistência Técnica</p> <p>Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.</p> <p>Assistência técnica: Rede autorizada em território nacional.</p> <p>Marcas sugeridas: Electrolux, Consul ou LG</p>		
32	<p><b>Fogão</b></p> 	<p>Fogão industrial 6 bocas com forno embutido</p> <p>Tipo de gás: GLP (Gás Liquefeito de Petróleo)</p> <p>Estrutura: Aço carbono com pintura eletrostática ou aço inoxidável 430 ou 304</p> <p>Queimadores: 6 queimadores em ferro fundido</p> <p>Dimensões do queimador: 3 bocas grandes (duplos) + 3 bocas médias ou simples</p> <p>Potência térmica por queimador : Mínimo de 3.000 kcal/h por boca simples e 5.000 kcal/h por boca dupla</p> <p>Grelhas Ferro fundido, removíveis, individuais, com suporte de panela</p> <p>Acendimento: Manual</p> <p>Forno embutido. Sim – com porta frontal basculante e isolamento térmico com lã de rocha ou similar</p> <p>Capacidade do forno: Mínimo de 60 litros – compatível com assadeiras padrão GN</p> <p>Controle de temperatura do forno: Registro com controle de chama (analógico)</p> <p>Pés: Metálicos com sapatas niveladoras</p> <p>Altura padrão: Entre 85 e 90 cm (área de cocção)</p> <p>Dimensões aproximadas: 160 cm (L) x 70 cm (P) x 85 cm (A)</p> <p>Pressão de entrada de gás: 2,8 kgf/cm² (alta)</p>	1	Coari

		<p>pressão) ou 0,28 kgf/cm<sup>2</sup> (baixa pressão)</p> <p>Acessórios inclusos: Mangueira metálica, grelhas e bandeja de forno (mínimo 1 unidade)</p> <p>Certificação: Produto deve possuir selo do INMETRO</p> <p>Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação</p> <p>Assistência técnica: Fornecida em Coari - AM ou com atendimento nacional.</p> <p>Marcas sugeridas: Tramontina, Venâncio, Itajobi ou Metalmaq</p>		
33	<b>Multiprocessador industrial</b>	<p>Multiprocessador industrial</p> <p>Potência do motor: Mínimo de 1/2 CV (ideal: 1 CV a 1,5 CV)</p> <p>Voltagem: 220V monofásico.</p> <p>Capacidade de produção: Mínimo de 50 a 150 kg/hora (conforme o tipo de corte e alimento)</p> <p>Discos inclusos: Mínimo de 4 discos (ex: fatiar, ralar grosso, ralar fino, triturar, julienne).</p> <p>Diâmetro dos discos: de 200 a 300 mm</p> <p>Material do corpo: Aço inoxidável ou alumínio anodizado resistente</p> <p>Acionamento: Botão liga/desliga com sistema de segurança</p> <p>Segurança: Trava de segurança na tampa e no bocal de alimentação</p> <p>Bocal de alimentação : Bocal grande (para legumes inteiros) + bocal menor (para precisão)</p> <p>Pés: Base com ventosas ou pés emborrachados antiderrapantes</p> <p>Limpeza: Partes removíveis e laváveis</p> <p>Normas técnicas: Equipamento com certificação INMETRO</p> <p>Peso médio: 20 a 35 kg</p> <p>Garantia: Mínimo de 12 meses com assistência técnica</p> <p>Marca: Bermar, Skymssen, Metvisa, Braesi ou Gastromaq</p>	4	<p>1 Cidade Nova</p> <p>1 Parintins</p> <p>1 Manacapuru</p> <p>1 Tefé</p>
34	<b>Purificador de água</b>	<p>Purificador de água de parede ou mesa</p> <p>Instalação: Encanado direto na rede hidráulica</p> <p>Método de purificação: Sistema por carvão ativado + polipropileno (tripla filtragem)</p>	1	DA

		<p>Retenção de partículas: Classe C ou superior (<math>\geq</math> 5 a 15 micra)</p> <p>Redução de cloro livre: Mínimo de 75% (classe I ou II conforme INMETRO)</p> <p>Eficiência bacteriológica: Sim</p> <p>Vazão nominal: Mínimo de 0,75 L/min</p> <p>Pressão de operação: Entre 10 e 40 m.c.a. (metros de coluna d'água)</p> <p>Temperatura da água: De 5°C a 40°C (temperatura ambiente)</p> <p>Capacidade de filtragem: Mínimo de 2.000 litros por elemento filtrante</p> <p>Troca de refil: Fácil substituição, com reposição disponível no mercado local</p> <p>Material externo: Polipropileno ou ABS de alto impacto</p> <p>Dimensões médias: Altura: até 30 cm • Largura: até 25 cm • Profundidade: até 20 cm</p> <p>Cor: Branco ou cinza</p> <p>Alimentação elétrica: não necessário</p> <p>Certificação: Produto com selo INMETRO/ABNT NBR 16098 ou Portaria GM/MS nº 394/2014</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Marca: Lorenzetti / Europa/ Hydro filtros e Colormaq</p>		
35	<p><b>Fogão 4 bocas</b></p> 	<p>Fogão industrial 4 bocas</p> <p>Material da estrutura: Aço carbono com pintura epóxi preta ou aço inoxidável 430</p> <p>Tipo de gás: GLP (botijão ou central), compatível com regulador ½"</p> <p>Queimadores: 4 queimadores em ferro fundido (2 simples + 2 duplos, ou 4 duplos)</p> <p>Potência por queimador: Mínimo de 3.000 kcal/h (simples) e 5.000 kcal/h (duplo)</p> <p>Grelhas: Ferro fundido removíveis, reforçadas, individuais</p> <p>Forno embutido: Sim – com isolamento térmico em lã de vidro ou lã de rocha</p> <p>Capacidade do forno: Mínimo de 60 litros, com suporte para assadeiras padrão GN</p> <p>Pressão de funcionamento: Alta pressão (2,8 kgf/cm²)</p> <p>Acendimento: Manual</p> <p>Pés: Fixos com sapatas antiderrapantes ou niveladores</p>	1	DA


		<p>Altura da mesa de cocção: Aproximadamente 85 cm</p> <p>Dimensões aproximadas (LxPxA) 90 cm x 60 cm x 85 cm.</p> <p>Acessórios inclusos: Registro de gás individual, grelhas, conexões.</p> <p>Certificação INMETRO: Sim</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Nacional ou disponível em Manaus-AM</p>		
36	<p><b>Frigobar</b></p> 	<p>Frigobar compacto</p> <p>Capacidade líquida total: Mínimo de 80 litros.</p> <p>Tipo de refrigeração: Estática ou por compressor</p> <p>Consumo energético: Classificação mínima Classe A no Selo Procel</p> <p>Controle de temperatura: Manual, com seletor interno de potência.</p> <p>Gás refrigerante: R600a ou R134a (ecológico)</p> <p>Faixa de temperatura: Entre 0°C e +8°C</p> <p>Prateleiras internas: Mínimo de 2 prateleiras reguláveis + compartimento para garrafas na porta</p> <p>Porta reversível: Sim (preferencial)</p> <p>Cor externa: Branco, preto ou inox escovado</p> <p>Volume do congelador: Mínimo de 8 a 10 litros</p> <p>Tensão elétrica: 127V ou 220V</p> <p>Ruído ≤ 40 dB (baixo ruído – uso em áreas silenciosas)</p> <p>Pés: Niveladores reguláveis</p> <p>Dimensões aproximadas: (LxAxP) 50 cm x 85 cm x 55 cm</p> <p>Peso médio: 25 a 35 kg</p> <p>Certificação INMETRO: Sim</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Preferência por modelo com suporte em Manaus-AM.</p> <p>Marcas sugeridas: Consul; Electrolux, Midea ou Philco.</p>	1	DA
37	<p><b>Geladeira duplex 390 litros</b></p>	<p>Geladeira Duplex com Freezer Superior e sistema Frost Free</p> <p>Capacidade total: 390 litros líquidos</p> <p>Sistema de degelo: Frost Free (sem necessidade de descongelamento manual)</p> <p>Consumo energético: Classe A no selo Procel</p>	1	1 DA



		<p>Tensão elétrica: 127V ou 220V  Cor: Branca  Controle de temperatura: Termostato interno com níveis ajustáveis.  Prateleiras internas: Mínima 3 prateleiras removíveis (vidro temperado ou grade metálica)  Compartimentos internos e nas portas para latas, garrafas e itens pequenos  Pés: Niveladores ajustáveis  Iluminação interna: Sim, LED  Gás refrigerante Ecológico (R600a)  Dimensões aproximadas (AxLxP): 172 cm x 60 cm x 70 cm  Peso médio: 50 a 60 kg  Certificação INMETRO: Sim – selo de eficiência e segurança  Garantia mínima: 12 meses  Assistência técnica Nacional - com ponto em Manaus-AM.  Marcas sugeridas: Consul, Brastemp e Electrolux</p>		
38	<b>Geladeira duplex 370 litros</b>	<p>Geladeira Duplex com Freezer Superior e sistema Frost Free  Capacidade total: 370 litros líquidos  Sistema de degelo: Frost Free (sem necessidade de descongelamento manual)  Consumo energético: Classe A no selo Procel  Tensão elétrica: 127V ou 220V ( )  Cor: Branca  Controle de temperatura: Termostato interno com níveis ajustáveis.  Prateleiras internas: Mínima 3 prateleiras removíveis (vidro temperado ou grade metálica)  Compartimentos internos e nas portas para latas, garrafas e itens pequenos  Pés: Niveladores ajustáveis  Iluminação interna: Sim, LED  Gás refrigerante Ecológico (R600a)  Dimensões aproximadas (AxLxP): 172 cm x 60 cm x 70 cm  Peso médio: 50 a 60 kg  Certificação INMETRO: Sim – selo de eficiência e segurança  Garantia mínima: 12 meses  Assistência técnica Nacional - com ponto em</p>	1	1 Parintins

		Manaus-AM. Marcas sugeridas: Consul, Brastemp e Electrolux		
39	<b>Bebedouro de coluna inox</b>	Bebedouro de coluna (vertical) Material externo: Aço inoxidável 430 ou superior Tipo de água fornecida: Natural ou resfriada Capacidade de resfriamento: Mínimo de 2 a 5 litros/hora (temperatura $\leq 15^{\circ}\text{C}$ ) Tipo de refrigeração: Por compressor hermético (não termoeletrônico) Reservatório interno: Aço inoxidável ou polietileno atóxico Saídas de água: Mínimo de 2 torneiras: Filtro / Purificação: Com filtro de carvão ativado + polipropileno (classe C) Tensão elétrica: 127V ou 220V Consumo elétrico: Média de 10 a 20 kWh/mês Sistema de controle térmico: Termostato com controle automático Bandeja de coleta de água: sim – removível, em aço inox ou polipropileno Altura aproximada: 1,15 m a 1,25 m Peso médio: 20 a 30 kg Normas de segurança e qualidade INMETRO / ABNT NBR 15170 Garantia mínima: 12 meses Assistência técnica: Preferência com pontos de atendimento em Manaus-AM Marcas sugeridas: IBBL, Esmaltec, Karina ou Libell	6	5 DA 1 TSG
40	<b>Bebedouro industrial com 2 torneiras</b>	Bebedouro industrial de 2 torneiras Material externo: Aço inoxidável 430 ou superior, com acabamento escovado Tipo de água: Natural e resfriada Sistema de refrigeração: Compressor hermético – tipo frost free ou sistema convencional Capacidade de refrigeração: 20 a 50 litros por hora (mínimo 20 L/h a $10^{\circ}\text{C}$ ) Reservatório interno: Inox ou polietileno atóxico com isolamento térmico Torres de saída: 2 torneiras em metal cromado ou ABS (1 copo / 1 jato) Temperatura da água: De $8^{\circ}\text{C}$ a $15^{\circ}\text{C}$ , com termostato regulável Filtro incluso: Sim – carvão ativado com	1	Central de atendimento

		<p>polipropileno (classe C, refil substituível)  Capacidade do reservatório: Mínimo de 30 litros internos  Tensão elétrica: 127V ou 220V  Consumo energético: Até 30 kWh/mês (modelo econômico – Classe A Procel)  Pés niveladores: Sim – antiderrapantes  Altura da saída de água: Aproximadamente 1,10 m  Certificação INMETRO: Obrigatória – Portaria nº 344/2014 e ABNT NBR 15170  Garantia mínima: 12 meses  Assistência técnica: Atendimento em Manaus-AM  Marcas sugeridas: IBBL, Esmaltec, Latina</p>		
41	<p><b>Bebedouro industrial 200 litros</b></p> 	<p><b>Capacidade de armazenamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reservatório interno com capacidade de 200 litros.</li> <li>Tanque fabricado em aço inoxidável para maior durabilidade e facilidade de higienização.</li> </ul> <p><b>Capacidade de fornecimento de água gelada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produção de água gelada: 100 a 200 litros/hora.</li> <li>Temperatura da água gelada: Entre 5°C e 10°C.</li> </ul> <p><b>Material de fabricação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estrutura externa e interna em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, higienizável e ideal para ambientes com alto fluxo.</li> <li>Torneiras em material resistente, como polipropileno, ou aço inox.</li> </ul> <p><b>Sistema de refrigeração:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compressor hermético de alta eficiência e baixo consumo.</li> <li>Gás refrigerante ecológico (R-134a ou R-290).</li> <li>Sistema de serpentina em cobre para</li> </ul>	7	<p>1Coari  2 Parintins  1 Itacoatiara  1 Manacapuru  Academia  1 CA.MPU  1 Maués</p>

		<p>resfriamento rápido.</p> <p><b>Torneiras:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Múltiplas torneiras (4 a 6 unidades) para água gelada e natural.</li> <li>Torneiras de pressão para enchimento rápido de copos e garrafas.</li> </ul> <p><b>Sistema de filtragem:</b></p> <p>Filtro interno de alta performance para purificação da água.</p> <p>Capacidade de retenção de partículas, cloro e odores.</p> <p><b>Consumo de energia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentação elétrica: Bivolt automático (110V-220V).</li> </ul> <p><b>Dimensões:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compacto e de fácil instalação:</li> <li>Largura: 500 a 800 mm.</li> <li>Profundidade: 400 a 700 mm.</li> <li>Altura: 1.200 a 1.600 mm.</li> <li><b>Pés ajustáveis:</b></li> <li>Base com pés niveladores para estabilidade em superfícies irregulares.</li> </ul> <p><b>Certificação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado pelo INMETRO para garantir a qualidade e segurança.</li> </ul> <p>Marcas sugeridas: IBBL, Esmaltec, Latina</p>		
42	<p><b>Balcão térmico com 6 cubas</b></p> 	<p>Balcão térmico tipo banho-maria, com 6 cubas GN</p> <p>Sistema de aquecimento: Elétrico, com resistência tubular interna.</p> <p>Material da estrutura externa: Aço inoxidável 430 escovado ou aço carbono com pintura eletrostática anticorrosiva</p> <p>Cubas: 6 cubas em aço inox GN 1/2 (325mm x 265mm x 100mm) ou compatível</p> <p>Capacidade total: Para até 6 tipos de</p>	1	Cidade nova

		<p>preparações simultâneas (mínimo 100 mm de profundidade por cuba)</p> <p>Tampo superior / Área de apoio: Inox escovado, com reforço e bordas curvas</p> <p>Controle de temperatura: Termostato manual com regulação até 80°C (±5°C)</p> <p>Alimentação elétrica: 220V monofásico</p> <p>Potência total: Entre 1000W e 2000W</p> <p>Sistema de segurança: Com termostato de segurança e chave liga/desliga</p> <p>Pés: Tubulares, com sapatas niveladoras</p> <p>Dimensões aproximadas: (CxLxA) 120 cm x 70 cm x 90 cm</p> <p>Certificação INMETRO: Sim</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Nacional – com pontos de atendimento em Manaus-AM.</p> <p>Marcas sugeridas: Marchesoni; Frilux; Venâncio ou Metalcubas</p>		
43	<b>Liquidificador industrial aço inox 2 litros</b>	<p>Capacidade: 2 litros (líquidos)</p> <p>Tipo de uso Industrial</p> <p>Material do copo: Aço inoxidável escovado ou polido (livre de BPA)</p> <p>Tampa Borracha atóxica ou PVC, com tampa dosadora</p> <p>Potência do motor: Mínimo de 700W (0,75 CV)</p> <p>Voltagem: 127V ou 220V</p> <p>Rotação: 3.500 a 18.000 RPM</p> <p>Lâminas: Em aço inoxidável, removíveis ou fixas</p> <p>Sistema de vedação Base com anel de vedação (evita vazamentos)</p> <p>Pés: Antiderrapantes – borracha ou silicone</p> <p>Tempo de operação contínua: Mínimo de 15 minutos</p> <p>Nível de ruído ≤ 90 dB (uso em ambiente interno)</p> <p>Peso médio: 3 a 6 kg</p> <p>Certificação: INMETRO – segurança elétrica e desempenho</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Nacional, com disponibilidade de peças em Manaus.</p> <p>Marcas sugeridas: SKYmsen, Metvisa, Liqmix, Brasfood.</p>	2	1 Parintins 1 Mesa Brasil

44	<b>Balança eletrônica 40 kg</b>	<p>Balança eletrônica digital</p> <p>Capacidade máxima 40 kg</p> <p>Divisão mínima (resolução) 5 g a 10 g</p> <p>Plataforma de pesagem: Aço inox ou chapa de aço carbono pintada</p> <p>Dimensões da plataforma: Mínimo de 30 cm x 23 cm</p> <p>Display Digital retroiluminado com 3 visores: peso, preço/kg, preço total</p> <p>Teclado funcional: Teclas de função: tara, zero, somatório, memória de preço unitário (PLU)</p> <p>Alimentação elétrica bivolt automático (127/220V) e bateria interna recarregável (mín. 48h)</p> <p>Estrutura externa: ABS industrial ou aço com pintura eletrostática</p> <p>Funções adicionais: tara automática, desligamento automático, memória de preços unitários</p> <p>Certificação INMETRO Sim – obrigatória.</p> <p>Temperatura de operação: 0°C a 40°C</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Nacional, com atendimento preferencial em Parintins e Manaus.</p> <p>Marcas sugeridas: Urano, Elgin ou Plenna</p>	1	Parintins
45	<b>Multiprocessador de Alimentos 7 em 1</b>	<p>Multiprocessador de Alimentos 7 em 1</p> <p>Cor branca ou preta</p> <p>Tensão elétrica: 127V</p> <p>Potência nominal: 600W ou superior</p> <p>Capacidade do recipiente principal: Copo processador com 1,5L a 2,0L de capacidade útil</p> <p>Funções 7 em 1: triturar, cortar, fatiar, misturar, ralar, emulsificar, bater.</p> <p>Velocidades: Mínimo de 2 velocidades + função pulsar</p> <p>Acessórios inclusos: Lâmina "S", disco fatiador, ralador, batedor de massas leves e espremedor de frutas</p> <p>Material do corpo: Polipropileno de alta resistência</p> <p>Material das lâminas/discos Aço inoxidável</p> <p>Pés: Antiderrapantes (borracha ou silicone)</p> <p>Sistema de segurança: Trava de segurança na tampa e no acionamento.</p> <p>Tampa com bocal alimentador e</p>	1	Parintins



		empurrador Peso médio: 3 a 4 kg Certificação INMETRO: Sim Garantia mínima: 12 meses Assistência técnica: Nacional com pontos de atendimento em Manaus		
46	<b>Cilindro laminador elétrico</b>	Cilindro laminador elétrico Uso Profissional leve a intermediário (não doméstico) Potência do motor: Mínimo de 1/4 CV (ideal: até 1/2 CV) Voltagem: Bivolt manual ou automático (127V/220V) Capacidade de produção: Mínimo de 8 a 10 kg/hora Largura útil dos rolos: Mínimo de 28 cm, ideal: 30 cm Espessura da massa Ajustável – abertura dos rolos regulável de 0 a 8 mm Material do corpo: Aço carbono com pintura epóxi ou aço inox escovado Rolos: Aço cromado ou inox com polimento industrial Tampa de proteção: Sim – protetor de segurança em policarbonato ou inox Acionamento Botão liga/desliga frontal Pés: Emborrachados ou metálicos com base antiderrapante Sistema de transmissão: Correia em V ou redutor direto Peso médio: 20 a 35 kg Dimensões aproximadas: (CxLxA) 50 cm x 35 cm x 35 cm (modelo de bancada) Certificação INMETRO: Sim Garantia mínima: 12 meses Assistência técnica: Nacional, com preferência para atendimento em Manaus e Parintins. Marcas Sugeridas: Anodilar, CNC, Bivolt Mix	1	Parintins
47	<b>Batedeira planetária</b>	Batedeira planetária de uso profissional Potência nominal: Mínimo de 500W, ideal 600W a 750W Capacidade da tigela Mínimo de 4,5 litros – inoxidável Tensão elétrica: 127V Número de velocidades: Mínimo de 8	1	Mesa Brasil

		<p>velocidades + função pulsar/início suave</p> <p>Tipo de movimento: Planetário (rotação dupla – eixo e utensílio)</p> <p>Corpo do equipamento: ABS reforçado ou aço pintado – com base antiderrapante</p> <p>Tigela: Em aço inox com alça ou trava</p> <p>Acessórios inclusos 3 batedores: globo (claras/chantilly), pá (massas médias), gancho (massas pesadas)</p> <p>Tampa antirrespingos: Sim – com abertura para adição de ingredientes</p> <p>Peso médio: 5 a 9 kg</p> <p>Dimensões aproximadas: (AxLxP) 40 cm x 30 cm x 38 cm</p> <p>Nível de ruído ≤ 85 dB (uso institucional permitido)</p> <p>Certificação INMETRO: Sim</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica Nacional, com suporte em Manaus-AM</p> <p>Marca Sugerida: Arno, Philco ou Britânia</p>		
48	<b>Balança Digital tipo plataforma</b>	<p>Balança digital eletrônica para uso profissional humano</p> <p>Capacidade máxima de pesagem: 200 kg</p> <p>Divisão mínima (resolução) 100 g até 150 kg e 200 g de 150 kg a 200 kg (variação conforme peso)</p> <p>Classe de exatidão: Classe III (3) – conforme Portaria INMETRO vigente.</p> <p>Certificação obrigatória: Selo do INMETRO, com número de registro visível</p> <p>Alimentação elétrica: 6 pilhas AA ou adaptador de tomada bivolt automático (9V).</p> <p>Plataforma de pesagem: Superfície antiderrapante, resistente e de fácil higienização</p> <p>Material da estrutura ABS de alto impacto ou aço pintado com tratamento anticorrosivo</p> <p>Cor predominante: Preta</p> <p>Dimensões aproximadas: 32,1 cm (largura) x 6,1 cm (altura) x 36,2 cm (profundidade)</p> <p>Peso líquido do equipamento: 4,1 kg</p> <p>Display: digital visor grande com dígitos iluminados de fácil leitura</p> <p>Funções adicionais - Desligamento automático</p> <p>Temperatura de operação 0°C a 40°C</p>	1	Mesa Brasil

		Certificação INMETRO: Obrigatória – selo de conformidade para balanças Garantia mínima: 12 meses Assistência técnica Nacional, com disponibilidade de atendimento em Manaus-AM Marcas sugeridas: Balmak, G-Tech, Welmy.		
49	<b>Balança Industrial Digital Portátil 300 kg</b>	Balança digital eletrônica industrial portátil Capacidade máxima de pesagem de 300 kg Divisão mínima (resolução) 100 g ou inferior Estrutura da plataforma: Chapa de aço carbono ou aço inoxidável, com acabamento antiderrapante Dimensões da plataforma: Mínimo de 40 x 50 cm, até 60 x 80 cm. Display Digital com 5 dígitos (iluminado ou de LED) Coluna de apoio: Sim – tubo metálico com suporte para o visor (opcional: painel remoto) Unidade de pesagem Quilograma (kg) Teclado funcional: Funções: tara, zero automático, somatório, contagem de peças (opcional) Alimentação elétrica: Bivolt automático ou chave seletora (127V/220V) + bateria interna recarregável Tempo de operação da bateria: Mínimo de 20 horas de autonomia Pés: Reguláveis e antiderrapantes Precisão: Classe III (uso comercial/industrial leve) Temperatura de operação 0°C a 40°C Certificação INMETRO: Obrigatória – selo de conformidade para balanças Garantia mínima: 12 meses Assistência técnica Nacional, com disponibilidade de atendimento em Manaus-AM	2	Mesa Brasil
50	<b>Balança Eletrônica Contadora</b>	Balança eletrônica digital contadora de peças Capacidade de pesagem Mínima de 5 kg Divisão mínima (resolução) 0,1 g a 1 g. Sistema de contagem: Sim – com função de amostragem e cálculo automático de quantidade Display: 3 visores independentes (peso, peso unitário e quantidade) Teclado funcional: Teclas: tara, zero, contagem,	1	Educação

	<p>modo amostra, memória</p> <p>Plataforma de pesagem: Aço inoxidável (dimensões mínimas: 20 x 25 cm)</p> <p>Estrutura do corpo: Polímero industrial reforçado ou aço pintado</p> <p>Alimentação elétrica: Bivolt automático (127V/220V) com bateria interna recarregável</p> <p>Autonomia da bateria: Mínimo de 40 horas de uso contínuo</p> <p>Unidade de pesagem g, kg e unidade (contadora)</p> <p>Precisão de leitura Classe II ou III (conforme INMETRO para precisão média)</p> <p>Temperatura de operação 0°C a 40°C</p> <p>Certificação INMETRO: Sim – obrigatória</p> <p>Garantia mínima: 12 meses</p> <p>Assistência técnica: Nacional – com pontos em Manaus-AM</p> <p>Marcas sugeridas: Balmak, Urano e Toledo</p>	
--	---	--

Tabela 1 – Lista de itens do objeto

1.3 Poderão ser apresentados equipamentos de quaisquer marcas que atendam às especificações técnicas mínimas, desde que demonstrem desempenho equivalente ou superior ao padrão de qualidade usualmente observado nos fabricantes mencionados e comprovada sua compatibilidade técnica.

**Parágrafo único:** *As referências de marcas eventualmente mencionadas neste Termo de Referência têm caráter exclusivamente indicativo, servindo apenas como padrão de qualidade, parâmetro técnico e elemento de compreensão do nível mínimo de desempenho esperado, nos termos do disposto na Resolução Sesc nº 1.593/2024, que admite a utilização de marcas como referência técnica desde que preservada a competitividade e assegurada a aceitação de produtos equivalentes.*

1.4 A contratação do objeto será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, observando os termos do Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, aprovado pela Resolução SESC nº 1.593/2024, e demais normas aplicáveis.

1.5 O critério de julgamento adotado para a presente licitação será o de **MENOR VALOR POR ITEM**, uma vez que se trata de um Registro de Preços, conforme as diretrizes da Resolução SESC nº 1.593/2024. A escolha deste critério justifica-se pela natureza individualizada dos equipamentos a serem adquiridos, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para cada item específico, garantindo a economicidade e a eficiência na aplicação dos recursos. Desta forma, a seleção da proposta de menor preço para cada item, que atenda integralmente a todas as exigências técnicas e de qualidade, assegura a

competitividade e a otimização dos custos.

1.6 A aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar será verificada na forma prevista na **Seção 4 deste Termo de Referência**, compreendendo a análise da exequibilidade do preço, da conformidade técnica e da regularidade documental, conforme a Resolução SESC nº 1.593/2024.

1.7 **O prazo de vigência da aquisição será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Termo de Registro de Preços/Contrato**, podendo ser prorrogado, desde que demonstrada, por meio de pesquisa de mercado, a manutenção da vantajosidade dos preços contratados, observado o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, já incluídas as eventuais prorrogações.

1.8 Para os itens que, por sua natureza, requeiram instalação e configuração para o seu pleno funcionamento, será considerada a "Entrega Técnica". Conforme descrito na Seção 6 deste Termo de Referência.

1.9 O recebimento definitivo dos bens estará condicionado a verificação técnica e funcional pela área requisitante deste processo, com base nos critérios estabelecidos neste Termo de Referência, incluindo a comprovação da plena funcionalidade após a Entrega Técnica, quando aplicável.

1.10 Eventuais dúvidas ou omissões deste Termo de Referência serão resolvidas com base na legislação vigente, especialmente a Resolução SESC nº 1.593/2024, bem como nos princípios da legalidade, economicidade, eficiência, transparência, isonomia e interesse público.

## 2 – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1 Como requisito para aquisição do objeto, a licitante vencedora deverá comprovar, para fins de assinatura do Termo de Registro de Preços, que os equipamentos ofertados **atendem às normas técnicas e regulamentações aplicáveis**, conforme indicado na tabela abaixo:

**Parágrafo único:** *A comprovação de atendimento às normas poderá ser realizada por meio de **certificados, laudos técnicos, declarações do fabricante, manuais, selos oficiais ou outros documentos idôneos**, conforme aplicável a cada item, sendo vedada a exigência de certificação inexistente ou não compulsória no ordenamento vigente.*

ITENS	DESCRIÇÃO	NORMAS / REQUISITOS
3, 41,	Bebedouro industrial	Atendimento às normas do INMETRO, quando



42, 43		aplicável
1, 44, 48, 49, 50	Balança digital	Certificação obrigatória do INMETRO
23, 45, 47	Processadores, masseiras e batedeiras industriais	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável) e à NR-12, além das normas sanitárias da ANVISA, quando aplicáveis
2	Balança plataforma 500kg	Certificação obrigatória do INMETRO
24	Ralador de queijo e coco industrial	Atendimento à NR-12
12	Fatiador de legumes	Atendimento à NR-12
11	Desfiador	Atendimento à NR-12 e, quando aplicável, às normas do INMETRO e sanitárias da ANVISA
10, 46	Cilindro	Atendimento à NR-12 e, quando aplicável, às normas do INMETRO e sanitárias da ANVISA
19	Minicâmara congelada	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável), à NR-10 e às normas sanitárias da ANVISA
20	Minicâmara resfriada	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável), à NR-10 e às normas sanitárias da ANVISA
13	Forno combinado	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável), à NR-10 e às normas sanitárias da ANVISA
15	Fritadeira	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável), à NR-10 e às normas sanitárias da ANVISA
25	Refresqueira	Atendimento às normas sanitárias da ANVISA e, quando aplicável, às normas do INMETRO
16	Máquina de lavar louça	Atendimento às normas do INMETRO (segurança elétrica e hidráulica), quando



		aplicável
18	Máquina de gelo	Atendimento às normas do INMETRO (quando aplicável), à NR-10 e às normas sanitárias da ANVISA

Tabela 2 – Lista de normas e certificações

2.2 Além das certificações obrigatórias indicadas na Tabela 2, os equipamentos deverão atender, ainda, aos seguintes requisitos técnicos e exigências mínimas:

- A. Potência adequada, de modo a garantir a capacidade de operação dentro dos padrões de consumo energético do local;
- B. Inovação tecnológica, com preferência por equipamentos dotados de recursos modernos que promovam eficiência e economia de recursos;
- C. Certificação em conformidade com normas da ABNT e regulamentos sanitários vigentes;
- D. Dimensionamento adequado à demanda e ao porte dos restaurantes, lanchonetes e demais dependências atendidas;
- E. Entrega de fichas técnicas detalhadas de todos os equipamentos ofertados;
- F. Facilidade de manutenção, assegurando que os equipamentos sejam projetados para manutenção simplificada e com disponibilidade de peças de reposição no mercado nacional.

### 3– JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1 A presente aquisição de equipamentos de cozinha industrial e mobiliário para as unidades do SESC Amazonas (Restaurantes, Lanchonetes e SESC LER) justifica-se pela necessidade premente de modernização e adequação da infraestrutura existente, visando garantir a qualidade, a segurança alimentar e a eficiência operacional na produção e distribuição de refeições. A substituição de equipamentos obsoletos ou danificados e a aquisição de novos itens são

cruciais para atender à crescente demanda dos usuários, otimizar os processos de preparo e conservação de alimentos, e assegurar o cumprimento das normas sanitárias vigentes (ANVISA e MAPA). Esta iniciativa está alinhada aos objetivos institucionais do SESC de promover o bem-estar social e a qualidade de vida, contribuindo diretamente para a excelência dos serviços oferecidos à comunidade.

#### 4– ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1 A proposta deverá conter preço unitário e total de cada item, de acordo com as quantidades e em algarismo em moeda corrente nacional (R\$), fixos e irrevogáveis, **incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, frete, despesas diretas e indiretas, instalação/entrega técnica (quando aplicável) em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.**

4.2 Para a avaliação das propostas, serão considerados os seguintes aspectos, que deverão ser comprovados pelos licitantes:

A. Atendimento integral e irrestrito a todas as especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência, incluindo, mas não se limitando a, capacidade, material, dimensões, funções adicionais e certificações exigidas.

B. Comprovação da eficiência energética dos equipamentos, **quando aplicável**, por meio de selos de certificação (ex: INMETRO), catálogos técnicos oficiais, manuais, laudos ou certificações emitidas por órgãos competentes, anexados à proposta, visando a sustentabilidade e a redução de custos operacionais a longo prazo.

Condições de garantia mínimas de 12 (doze) meses para o equipamento completo e, quando especificado, prazos estendidos para componentes críticos (ex.: 5 anos para painéis isotérmicos de câmaras frias), bem como a disponibilidade de suporte técnico com rede de assistência autorizada em território nacional, incluindo prazos de atendimento e fornecimento de peças de reposição.

4.3 Serão consideradas apenas as propostas que atendam **integralmente às**

**especificações técnicas e às condições estabelecidas neste Termo de Referência**, sendo vedada a apresentação de propostas alternativas, parciais ou que contenham preços simbólicos, irrisórios ou inexecutáveis.

4.4 A proposta vencedora será aquela que apresentar o **Menor Valor Unitário Por Item**, desde que comprovada a conformidade técnica e documental exigida, resguardando o interesse público e a otimização dos recursos financeiros do SESC.

4.5 As regras de desempate entre propostas estarão discriminadas no edital.

## **5 - CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

5.1 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos do Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

### **5.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

A. Cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da Proposta;

B. Prova de registro no órgão competente no caso de empresário individual;

C. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas últimas alterações (será aceita a alteração consolidada) com a indicação do Código Nacional de Atividade Econômica (CNAE), compatível com o objeto da licitação, e onde possa ser comprovada a representação legal do signatário da proposta ou procuração, sendo que no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, tudo devidamente registrado no órgão competente.

### **5.1.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

A. Comprovar, através de **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, que a empresa tenha executado a entrega de equipamentos de cozinha industrial, mobiliário ou similares, desde que evidenciem experiência compatível com o escopo da contratação. Esse documento deverá ser emitido em papel timbrado, pelo órgão público ou pela empresa privada que foi atendida, devidamente assinado por representante legal ou cargo de confiança. Esse atestado deverá ser expedido contendo, razão social da pessoa jurídica que expediu, bem como, CNPJ, endereço, telefone e e-mail.

B. O Sesc/AM se reserva o direito de diligenciar sobre a veracidade das informações contidas nos Atestados de que trata o subitem anterior.

C. O Sesc/AM poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de complementar informações ou comprovar a veracidade do(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado (s) pelo licitante, quando, poderá ser requerida cópia do(s) contrato(s), Nota(s) Fiscal(is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o serviço apresentado no atestado foi prestado. As diligências não poderão, em hipótese alguma, suprir a ausência de documento exigido no Edital.

5.2 A licitante deverá declarar que possui estrutura para prestação de assistência técnica durante o período de garantia dos equipamentos, mediante indicação de empresa própria ou rede credenciada, informando nome, endereço, telefone e e-mail.

5.2.1 A assistência técnica deverá ser prestada de forma a garantir o atendimento adequado no Estado do Amazonas, podendo ocorrer por meio de rede autorizada, atendimento remoto ou deslocamento técnico, desde que assegurados os prazos de atendimento definidos no Termo de Referência.

5.3 As demais exigências de habilitação estarão descritas no Edital e Anexos.

## 6– ACEITABILIDADE DO OBJETO

6.1 Os prazos para entrega e, quando aplicável, instalação dos equipamentos serão contados a partir da data de recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, conforme detalhado a seguir:

A. Para equipamentos de pequeno e médio porte (ex: balanças, carros, bebedouros): o **prazo máximo para entrega será de até 30 (trinta) dias corridos.**

B. Para equipamentos de grande porte e/ou que demandem instalação especializada será considerada a Entrega Técnica (ex: câmaras de fermentação): o **prazo máximo para entrega do equipamento será de 30 (trinta) dias corridos e para a instalação será de até 10 (dez) dias corridos, totalizando, portanto 40 (quarenta) dias corridos para entrega e instalação.**

C. A conclusão dos serviços de instalação, quando previstos, será atestada pela área requisitante mediante a emissão de Termo de Recebimento Provisório, seguido do Termo de Recebimento Definitivo

após o período de testes e verificação funcional.

6.2 Entende-se por Entrega Técnica, a entrega física do produto no local indicado, seguida da instalação, montagem e configuração necessárias para que o equipamento esteja em plenas condições de uso e operação, bem como o treinamento básico (funções e dispositivos), indispensáveis para a utilização dos equipamentos, conforme as especificações técnicas e requisitos de segurança estabelecidos pela fabricante e legislação vigente.

6.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do Termo de Registro de Preços, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4 O recebimento definitivo dos bens dependerá da verificação técnica e funcional pela área requisitante deste processo do SESC Amazonas, com base nos critérios estabelecidos neste Termo de Referência, incluindo a comprovação da plena funcionalidade após a Entrega Técnica, quando aplicável.

6.5 Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade do material e consequente aceitação mediante atesto da nota fiscal assinada pelo requisitante/fiscal do contrato e respeitando quando aplicável o item anterior.

6.6 A entrega deverá conforme demanda estabelecida em ordem de fornecimento, preferencialmente em remessa única, previamente agendada, **no endereço que constar na ordem de fornecimento.**

Nutrição e Lanchonetes Mesa Brasil	Av. Constantinopla, nº 288 Bairro: Alvorada Cidade: Manaus/ AM Telefone: ( 92) 3656-2399
Sesc Ler Manacapuru	Rua Eduardo Ribeiro, s/n - Centro - Manacapuru/Amazonas Cep: 69050-060 Telefone: 3361-3013 / 99243-3088

Sesc Ler Presidente Figueiredo	Avenida: Joaquim Cardoso nº 51, Bairro: José Dutra Cidade: Presidente Figueiredo Cep: 69735-000 Telefone: 3324-1269
Sesc Ler Maués	Rua: Adolfo Carneiro, s/n - Bairro Dinga Michiles. CEP: 69.190-000 Maués - Amazonas. Telefone: (92)3542-1451
Sesc Ler Itacoatiara	Rua Dr Luzardo Ferreira de Melo nº 3465 Jauary II - CEP 69.100-000 Telefone: (92) 98127-4180
Sesc Ler Parintins	Avenida: Massaranduba S/N, Bairro: Zona Urbano Cidade: Parintins. Cep: 69735-000 Telefone: (92) 3533-3565
Sesc Ler Cidade Nova	Rua Visconde de Itanhaém, 94 – Cidade Nova 1. CEP: 69090-340 – Cidade: Manaus. Telefone: (92) 3641-4929
Sesc Ler Coari	Estrada Coari Mamia S/N bairro: União CEP 69.460-000 Telefone: (92) 99132-7308
Administração CA	Rua Henrique Martins, 427 - Centro - Manaus/Amazonas Cep:69010-010 Telefone. (92) 2126-9501

6.7 As entregas deverão ser realizadas no local/pavimento indicado nas dependências do contratante em veículo adequado para manter a segurança e integridade/qualidade dos equipamentos.

6.8 Os equipamentos e mobiliários devem estar acondicionados em embalagens adequadas e protegidas para evitar possíveis avarias nos produtos durante o transporte até o local indicado pela contratante.

6.9 A empresa contratada deverá comparecer ao local de entrega indicado pelo Contratante com a quantidade suficiente de ajudantes e/ou carregadores, com todos os equipamentos necessários para realizar a descarga dos produtos e a instalação/montagem, no horário combinado, em virtude de limitações de acesso de caminhões de carga em horário comercial.

6.10 Os funcionários responsáveis pela entrega e descarga dos equipamentos deverão estar devidamente uniformizados e com todos os EPI's necessários,



para sua correta segurança.

6.11 Os locais de instalação dos itens estão situados no pavimento térreo e/ou primeiro pavimento dos lugares onde serão alocados. O deslocamento dos produtos até o local onde serão instalados poderá ser feito através de escadas, rampas ou elevador, sem que isto implique em custos adicionais para a contratante.

6.12 Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.13 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.14 A licitante vencedora da presente proposta deverá fornecer, após a assinatura do contrato, um catálogo completo ou ficha técnica detalhada de todos os itens relacionados aos produtos fornecidos. Essa documentação será disponibilizada para análise pela área técnica responsável, a fim de garantir a conformidade com as especificações exigidas e a qualidade dos produtos. Visando assegurar que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pela empresa e necessários para o bom funcionamento das operações. A apresentação do catálogo ou ficha técnica é parte integrante do processo de contratação e será exigida como parte do cumprimento do contrato.

## **7 - GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS:**

7.1 Os bens fornecidos deverão possuir garantia de funcionamento, complementar à garantia legal, pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, ou pelo prazo estabelecido pelo fabricante, se superior, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo.

**7.2 Durante o período de garantia, a contratada será responsável pela substituição ou reparo, sem ônus para o SESC, de quaisquer peças ou equipamentos que apresentem defeitos de fabricação ou de funcionamento.** A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos

fornecidos em perfeitas condições de uso, para o Contratante.

7.3 A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

7.4 Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

7.5 As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

7.6 Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.

7.7 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.

7.8 Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos

7.9 Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

7.10 O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.

7.11 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

7.12 A garantia não se aplica a defeitos decorrentes de mau uso, negligência, acidentes, modificações não autorizadas ou intervenções de terceiros não autorizados pela Contratada.

7.13 Todas as solicitações de reparo ou substituição deverão ser registradas por escrito pelo Contratante, servindo como comprovação para eventuais ações de reembolso ou aplicação de penalidades.

## **8 - OBRIGAÇÕES DAS PARTES:**

### **8.1 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

8.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

8.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de representante especialmente designado;

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

8.1.6 O Sesc não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **8.2 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

8.2.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.2.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.2.3 Efetuar a entrega técnica dos equipamentos, quando aplicável, incluindo instalação, montagem, configuração e treinamento básico para utilização, nos prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

8.2.4 Disponibilizar os equipamentos para recebimento provisório e definitivo, permitindo a verificação técnica, funcional e de conformidade, conforme definido no Termo de Referência.

8.2.5 Garantir que os equipamentos sejam transportados em embalagens adequadas, preservando segurança e integridade, utilizando pessoal qualificado e EPI, e providenciar descarregamento no local indicado sem custos adicionais para o Contratante.

8.2.6 Fornecer catálogo completo ou ficha técnica detalhada de todos os itens fornecidos, em conformidade com as especificações do Termo de Referência, após a assinatura do contrato.

8.2.7 O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

8.2.8 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.2.9 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, o objeto com avarias ou defeitos;

8.2.10 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.2.11 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.2.12 Garantir assistência técnica e fornecimento de peças de reposição durante todo o período de garantia, contado a partir do recebimento definitivo;

8.2.13 Responder integralmente por danos causados ao SESC ou a terceiros em razão de culpa ou dolo na execução do contrato;

8.2.14 Cumprir rigorosamente as condições estabelecidas na Resolução SESC nº 1.593/2024 e demais normas aplicáveis.

## **9 DA SUBCONTRATAÇÃO:**

9.1 **NÃO SERÁ ADMITIDA A SUBCONTRATAÇÃO DO FORNECIMENTO DO OBJETO LICITATÓRIO, BEM COMO DA ENTREGA TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS** que demandem instalação especializada, por se tratar de responsabilidade direta da Contratada.

9.2 **PODERÁ SER SUBCONTRATADO APENAS O FRETE DOS EQUIPAMENTOS**, devendo a Contratada informar previamente à Contratante os dados da empresa responsável pelo transporte.

9.3 Caso o frete seja realizado por terceiro, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, incluindo:

- A. Supervisão e coordenação das atividades da subcontratada;
- B. Garantia de que o transporte, descarregamento e acondicionamento dos equipamentos ocorram conforme os padrões de segurança, integridade e condições técnicas estabelecidos no Termo de Referência;
- C. Cumprimento rigoroso dos prazos de entrega, incluindo entrega técnica quando aplicável;
- D. Responsabilidade por quaisquer danos causados ao Contratante ou a terceiros em decorrência de falha da subcontratada, sujeitando-se às penalidades previstas no contrato.

## **10 - DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

10.1. Será designado representante e respectivo substituto da área de nutrição para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens/bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2.A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Sesc ou de seus agentes e prepostos.

10.3.O representante do Sesc anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao superior hierárquico para as providências cabíveis.

## **11 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

11.1 O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais confere ao Contratante o direito de aplicar sanções administrativas, que poderão incluir advertência, multa, retenção de pagamentos, suspensão do direito de licitar ou rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório e na minuta contratual/Termo de Registro de Preços. O prazo de suspensão do direito de licitar não poderá exceder 3 (três) anos.

## **12 - ALTERAÇÃO SUBJETIVA:**

12.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que a nova pessoa jurídica cumpra todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, mantenha as demais cláusulas e condições do contrato, não prejudique a execução do objeto e obtenha anuência expressa e formal do Sesc para a continuidade do contrato.

## **13 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

13.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir do ateste da Nota Fiscal pelo Contratante, mediante crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

13.2 Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal quando o



Contratante atestar a execução do objeto do contrato, incluindo entrega técnica e verificação de conformidade, quando aplicável.

13.3 A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada de comprovação de regularidade fiscal e de quaisquer documentos de conferência exigidos no Termo de Referência.

## **14 - DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1. O Termo de Registro de Preços/Contrato resultante deste Termo de Referência terá vigência 12 (doze) meses, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogado, desde que demonstrada, por meio de pesquisa de mercado, a manutenção da vantajosidade dos preços contratados, observado o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, já incluídas as eventuais prorrogações.

14.2. Os casos omissos ou situações não previstas neste Termo de Referência serão resolvidos pelo Contratante, com base na legislação vigente, no edital de licitação e nas normas internas do Sesc.

14.3. A Contratada é integralmente responsável por quaisquer danos, prejuízos ou descumprimentos decorrentes da execução do contrato, incluindo aqueles ocasionados por seus empregados, prepostos ou subcontratados, sem que tal fato transfira responsabilidade ao Sesc.

14.4. Toda comunicação, notificação ou solicitação relativa ao contrato deverá ser feita por escrito, nos endereços e contatos indicados no instrumento contratual, podendo ser encaminhada por correspondência, e-mail ou protocolo presencial, mediante comprovação de recebimento.

14.5. Fica eleito o foro da Comarca de Manaus/AM para dirimir quaisquer conflitos decorrentes da execução do contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Manaus 02 de abril de 2026

**Rafaele da Silva Rola**  
**Coordenadora da Seção de Nutrição**  
**SESC/AM**

**ANEXO II**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025**  
**TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS**

**O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, Departamento Regional do Amazonas**, Entidade de Direito Privado, criado pelo Decreto-Lei nº 9.853 de 13/09/1946, com sede no Município de Manaus, Estado do Amazonas, situado na rua Henrique Martins, nº 427, Bairro: Centro, CEP: 69.010-010, inscrito sob o CNPJ nº 03.965.963/0001-18, é mantido e administrado pelo empresário do comércio, neste ato representado pelo **XXX, XXX, XXX**, portador do CPF nº XXX, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa **XXX**, situada XXX, inscrita sob o CNPJ nº XXX, neste ato representada pelo **XXX, XXX**, portador do CPF nº XXX, residente e domiciliado na XXX, nominado **FORNECEDOR**, considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 - PGE**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) neste **TERMO**, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes no Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, Resolução SESC nº 1.593/2024 de 02/05/2024, aprovada pelo Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo tem por **REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL E MOBILIÁRIO, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE RESTAURANTES, LANCHONETES E UNIDADES SESC LER DO SESC AMAZONAS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO PRESENTE INSTRUMENTO**, em conformidade com o discriminado no **ANEXO - TERMO DE REFERÊNCIA** do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 - PGE**, que é parte integrante deste documento, assim como as propostas vencedoras, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades, o(s) fornecedor(es) e as demais condições ofertadas nas propostas são aquelas constantes do **ANEXO – TERMO DE REFERÊNCIA** e no **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 – PGE**.

2.1.1. Dá-se ao presente contrato o valor global de **R\$ X (X)**, correspondente ao fornecimento dos itens contratados.

2.2. As quantidades previstas no **ANEXO – TERMO DE REFERÊNCIA** e no **ANEXO – MODELO DE PROPOSTA** constituem **estimativas máximas** para fornecimento pelo período de 12 (doze) meses, não estando o **Sesc/AM** obrigado a adquirir quantidades mínimas ou máximas dos itens, ficando a seu **exclusivo critério** a definição das quantidades efetivamente adquiridas, bem como o momento de cada aquisição.

### 3. DA VIGÊNCIA DO TERMO

3.1. A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, com início na data de assinatura, podendo ser prorrogado, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos de até 36 (trinta e seis) meses, conforme Art. 45, §2º da Resolução SESC nº 1.593/2024.

3.2. A prorrogação do Termo de Registro de Preços, para um novo período implica, obrigatoriamente, a realização de pesquisa de mercado que demonstre que o registro se mantém vantajoso a cada prorrogação.

3.3. O fornecedor com preço registrado deve apresentar os documentos atualizados que comprovem sua Regularidade Fiscal, conforme Edital e anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 – PGE**.

### 4. DA CONTRATAÇÃO E CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

4.1. A contratação decorrente deste Termo será formalizada por meio de Ordem de Compra, emitida pela Seção de Compras do Sesc/AM.

4.2. Os prazos para entrega e, quando aplicável, instalação dos equipamentos serão contados a partir do recebimento da respectiva Ordem de Compra, conforme abaixo e no **ANEXO - TERMO DE REFERÊNCIA**:

a) Para equipamentos de pequeno e médio porte (ex.: balanças, carros e bebedouros), o prazo máximo para entrega será de até 30 (trinta) dias corridos;

b) Para equipamentos de grande porte e/ou que demandem instalação especializada (ex.: câmaras de fermentação), será considerada a Entrega Técnica, sendo o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para entrega do equipamento e até 10 (dez) dias corridos para instalação, totalizando até 40 (quarenta) dias corridos;

c) A conclusão da instalação, quando aplicável, será atestada pela área requisitante mediante a emissão do Termo de Recebimento Provisório, seguido do Termo de Recebimento Definitivo após o período de testes e verificação funcional.

4.3. Para fins deste Termo, considera-se Entrega Técnica a entrega do produto no local indicado, acompanhada de sua instalação, montagem, configuração e disponibilização em plenas condições de uso e operação, incluindo treinamento básico quanto às funcionalidades e dispositivos, conforme especificações do fabricante e legislação vigente.

4.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 10 (dez) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para verificação de conformidade com as especificações nos **ANEXOS - TERMO DE REFERÊNCIA E PROPOSTA**.

4.5. O recebimento definitivo estará condicionado à verificação técnica e funcional pela área requisitante, inclusive quanto à plena operacionalidade dos equipamentos após a Entrega Técnica, quando aplicável.

4.6. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais, mediante atesto da nota fiscal pelo requisitante ou fiscal do contrato, observadas as condições estabelecidas nos itens anteriores.

4.7. A entrega deverá ser realizada nos endereços previamente indicados pelo Sesc/AM, conforme disposto neste instrumento e no **ANEXO – TERMO DE REFERÊNCIA**, o qual especifica a destinação de cada item às respectivas unidades, a saber:

- a) **Nutrição, Lanchonetes e Mesa Brasil**  
Endereço: Av. Constantinopla, nº 288, Bairro Alvorada  
CEP 69045-000 - Manaus-AM  
Telefone (92) 3656-2399
- b) **Sesc Ler Manacapuru**  
Endereço: Av. Barão do Rio Branco Ribeiro s/nº – Centro  
CEP 69400-342- Manacapuru-AM  
Telefone (92) 3361-3013 / 99243-3088
- c) **Sesc Ler Presidente Figueiredo**  
Endereço: Joaquim Cardoso nº 51, Bairro: José Dutra  
CEP: 69735-000 – Presidente Figueiredo-AM  
Telefone (92) 3324-1269
- d) **Sesc Ler Maués**  
Endereço: Adolfo Carneiro, s/n - Bairro Dinga Michiles  
CEP: 69190-000 – Maués-AM  
Telefone: (92)3542-1451
- e) **Sesc Ler Itacoatiara**

Endereço: Rua Dr Luzardo Ferreira de Melo nº 3465 Jauary II  
CEP: 69100-00 – Itacoatiara-AM  
Telefone (92) 98127-4180

f) **Sesc Ler Parintins**

Endereço: Rua Maçaranduba S/N, bairro: Djard Vieira  
CEP: 691152-320– Parintins-AM  
Telefone: (92) 3533-3565 / Telefone: (92) 99533-6366

g) **Sesc Ler Cidade Nova**

Endereço: Rua Visconde de Itanhaém, 94 – Cidade Nova 1  
CEP: 69090- 340 – Manaus-AM  
Telefone: (92) 3641-4929

h) **Sesc Ler Coari**

Endereço: Estrada Coari Mamia, km 01- S/N bairro: União  
CEP 69460-000 – Coari-AM  
Telefone: (92) 99132-7308

4.8. Os equipamentos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas. Eventuais impossibilidades de atendimento integral deverão ser previamente comunicadas à Seção de Compras.

#### 4.9. **GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**

4.9.1. Os bens fornecidos deverão possuir garantia de funcionamento, complementar à garantia legal, pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, ou pelo prazo estabelecido pelo fabricante, se superior, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo.

4.9.2. Durante o período de garantia, a **CONTRATADA** será responsável, sem quaisquer ônus para o SESC, pela substituição ou reparo de quaisquer peças ou equipamentos que apresentem defeitos de fabricação ou de funcionamento, devendo assegurar a plena operacionalidade dos bens fornecidos.

4.9.3. A garantia abrange a realização de manutenção corretiva dos bens, a ser executada pela própria **CONTRATADA** ou, quando aplicável, por meio de assistência técnica autorizada, em conformidade com as normas técnicas pertinentes.

4.9.4. Para fins desta cláusula, entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a sanar os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo, dentre outros, a substituição de peças, ajustes, reparos e demais intervenções necessárias ao restabelecimento de seu pleno funcionamento.

4.9.5. As peças que apresentarem vício ou defeito durante o período de garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso,



originais ou compatíveis, que possuam padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças originalmente utilizadas na fabricação do equipamento.

4.9.6. Uma vez notificada, a **CONTRATADA** deverá realizar a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, contados da data de retirada do equipamento das dependências do **CONTRATANTE**, por parte da **CONTRATADA** ou da assistência técnica autorizada.

4.9.7. O prazo estabelecido no subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação formal, devidamente justificada pela **CONTRATADA** e expressamente aceita pelo **CONTRATANTE**.

4.9.8. Na hipótese de prorrogação do prazo de reparo, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar, sem ônus adicional, equipamento substituto equivalente, com especificações iguais ou superiores às do equipamento originalmente fornecido, para utilização durante o período de indisponibilidade.

4.10. Não será admitida a subcontratação do objeto contratado, por se tratar de fornecimento de produtos/bens, salvo o frete.

4.11. Caso o frete seja realizado por terceiro, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.12. A entrega abrange todas as etapas necessárias à plena disponibilização dos equipamentos, incluindo descarga, transporte interno, montagem, instalação, ajustes, testes de funcionamento e, quando aplicável, treinamento básico para sua utilização, sem qualquer custo adicional para o Sesc/AM.

## 5. DA REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao **Sesc/AM** promover as negociações junto ao (s) fornecedor (es), de acordo com Art. 51 da Resolução SESC nº 1.593/2024.

5.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o SESC convocará o **FORNECEDOR**



para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.2.1. O **FORNECEDOR** que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o SESC poderá:

- a) Liberar o **FORNECEDOR** do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação;
- c) Não havendo êxito nas negociações, o Sesc/AM deverá proceder ao cancelamento do item do Termo de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.4. O registro do **FORNECEDOR** será cancelado quando:

- a) Descumprir as condições do Termo de Registro de Preços, configurado inadimplemento parcial ou total das obrigações;
- b) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- c) Justificadamente, não for mais do interesse do SESC;
- d) Falência ou liquidação da empresa;
- e) Fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do SESC;
- f) Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da empresa, devidamente comprovada.

5.4.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho do **Sesc/AM**, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.5. É admissível a fusão, cisão ou incorporação do **FORNECEDOR** com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à

execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do Sesc à continuidade do contrato.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DO SESC/DR/AM**

6.1. Caberá ao **Sesc/AM**, além das obrigações discriminadas no corpo do Edital e anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 - PGE** do presente Termo, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar ao **FORNECEDOR**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do **FORNECEDOR**, através de representante especialmente designado;
- e) Homologar os pedidos de pagamento e atestar notas fiscais;
- f) Efetuar o pagamento ao **FORNECEDOR** no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

6.2. O **Sesc/AM** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo **FORNECEDOR** com terceiros, ainda que vinculados à execução do termo de registro de preço, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do **FORNECEDOR**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

7.1. O fornecedor se obriga a cumprir fielmente o estipulado no Instrumento Convocatório do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025 - PGE**, bem como na sua proposta comercial, e:

- a) Entregar o objeto em perfeitas condições de uso, em conformidade com as especificações, prazos, locais e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva

nota fiscal, contendo as indicações de marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- b) Realizar, por sua conta e risco, o transporte, carga e descarga dos produtos nos locais indicados pelo Sesc/AM;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, os produtos que apresentarem defeitos, avarias ou inconformidades com as especificações exigidas;
- e) Comunicar ao Sesc/AM, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo, devidamente comprovados;
- f) Manter, durante toda a vigência do Termo de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- g) Responder integralmente pelos danos causados ao Sesc/AM ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente das demais sanções cabíveis;
- h) Fornecer catálogo ou ficha técnica completa dos itens ofertados, em conformidade com as especificações do **ANEXO - TERMO DE REFERÊNCIA**, quando solicitado;
- i) Assegurar que os produtos sejam transportados em embalagens adequadas, preservando sua integridade e segurança, com utilização de pessoal qualificado e equipamentos de proteção individual (EPI), responsabilizando-se pelo descarregamento no local indicado, sem custos adicionais para o **CONTRATANTE**.
- j) Entregar o objeto acompanhado de manual do usuário em língua portuguesa, bem como da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando aplicável;
- k) Realizar a entrega técnica dos equipamentos, quando aplicável, incluindo instalação, montagem, configuração e treinamento básico para utilização, nos prazos e condições estabelecidos no **ANEXO - TERMO DE REFERÊNCIA**;

- l) Requerer o pagamento pelos fornecimentos realizados, nos termos e condições estabelecidos no instrumento contratual e **ANEXO – TERMO DE REFERÊNCIA**.

## 8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento pelo fornecimento dos itens previstos neste Termo será efetuado mediante crédito em conta bancária de titularidade do fornecedor, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contado a partir do atesto das Notas Fiscais ou Faturas pela área requisitante e do aceite definitivo do fornecimento. É vedada qualquer forma de antecipação de valores, bem como a negociação de títulos com instituições financeiras, não sendo admitida, em nenhuma hipótese, a utilização de boletos bancários como meio de cobrança.

8.2. Deverão constar na Nota Fiscal os dados bancários vinculados ao CNPJ da **CONTRATADA**, para fins de depósito dos valores devidos, incluindo: nome do banco, número da instituição bancária, agência e número da conta corrente na qual deverão ser creditados os pagamentos.

8.3. Nos valores apresentados na (s) nota (s) fiscal (is) já estarão inclusos taxas, fretes, impostos e outros encargos legais decorrentes do fornecimento do produto.

8.4. Deverão ainda acompanhar cada faturamento/ pedido de pagamento, sob pena de bloqueio do pagamento, os documentos de regularidade fiscal, tais como:

- a) Certidão Negativa de Débito (CND) conjunta relativa a Crédito Tributários Federais e à Dívida Ativa da União ou Positiva com Efeitos de Negativa (CPD-EN), emitida pela Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), conforme Portaria RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014;
- b) Certificado de Regularidade Fiscal – CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- c) Certidão Negativa de Tributos Estaduais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Estadual, da sede ou domicílio, bem como da filial quando esta for a licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;
- d) Certidão Negativa de Tributos Municipais ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pela Fazenda Municipal, da sede ou domicílio, bem como da filial quando esta for a licitante, ou ainda, Certidão de não contribuinte;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.5. Havendo falha no pedido de pagamento como erro na Fatura/ Nota Fiscal, ausência de quaisquer certidões mencionadas no item anterior, recusa de aceitação dos produtos pelo SESC/DR/AM, entenda atesto do fiscal do termo de registro de preço, ou obrigações do fornecedor para com terceiros, inclusive obrigações sociais ou trabalhistas, que possam prejudicar de alguma forma o SESC, o faturamento será suspenso e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o **Sesc/AM**.

8.6. Caso a (s) certidão (ões) expedida (s) pela (s) fazenda (s) federal, estadual, municipal, seja (m) POSITIVA (S), o SESC se reserva o direito de só aceitá-la (s) se a (s) mesma (s) contiver (em) expressamente os efeitos de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional.

## 9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. O Sesc/AM por meio de funcionário indicados, será responsável para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens/bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do **FORNECEDOR**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do SESC ou de seus agentes e prepostos.

9.3. O representante do SESC anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do termo de registro de preço, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao superior hierárquico para as providências cabíveis.

9.4. Havendo inadimplemento total ou parcial dos produtos contratados, o **FORNECEDOR** fica sujeito às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa por atraso na entrega dos produtos, conforme tabela abaixo:

DIAS DE ATRASO	MULTA	DIAS DE ATRASO	MULTA	DIAS DE ATRASO	MULTA
1	0,1%	14	1,8%	27	5,1%
2	0,2%	15	2,0%	28	5,4%

DIAS DE ATRASO	MULTA	DIAS DE ATRASO	MULTA	DIAS DE ATRASO	MULTA
3	0,3%	16	2,2%	29	5,7%
4	0,4%	17	2,4%	30	6,0%
5	0,5%	18	2,6%	31	6,4%
6	0,6%	19	2,8%	32	6,8%
7	0,7%	20	3,0%	33	7,2%
8	0,8%	21	3,3%	34	7,6%
9	0,9%	22	3,6%	35	8,0%
10	1,0%	23	3,9%	36	8,4%
11	1,2%	24	4,2%	37	8,8%
12	1,4%	25	4,5%	38	9,2%
13	1,6%	26	4,8%	39	9,6%

b.1) A base de cálculo da multa estipulada nesta alínea será o valor total do contrato;

c) Multa por inadimplemento de até 10% do valor total do contrato;

d) Rescisão unilateral do contrato;

e) Suspensão do direito de licitar com o SESC pelo período de até 3 (três) anos, nos termos do Art. 40 da Resolução SESC nº 1.593/2024.

9.4.1. As penalidades estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e/ou consecutiva, a critério do **Sesc/AM**, e será garantida a concessão de ampla defesa;

9.4.2. As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo SESC;

9.4.3. Inexistindo pagamento devido pelo **Sesc/AM**, ou sendo este insuficiente, caberá ao **FORNECEDOR** efetuar o pagamento que for devido, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da multa;

9.4.4. Não se realizando o pagamento nos termos definidos nesta cláusula, far-se-á sua cobrança judicialmente;

9.4.5. A critério do **Sesc/AM**, o **FORNECEDOR** não incorrerá na multa referida nos itens anteriores, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior que impeça a prestação do serviço.

9.5. É facultado ao SESC exigir, ainda, da (s) empresa (s), que não cumprir (em) as obrigações assumidas, perdas e danos, nos termos do Artigo 389, do Código Civil, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei,



especialmente as da Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

9.6. De acordo com o Art. 931 do Código Civil, os empresários individuais e as empresas responderão, independentemente de culpa, pelos danos causados pelos serviços fornecidos, salvo se os danos forem causados por funcionários do SESC ou por terceiros não vinculados ao **FORNECEDOR**.

9.7. 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, nos termos do Art. 41 da Resolução SESC nº 1.593/2024:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Comprovação da prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

## 10. DA LEI DE PROTEÇÃO DE DADOS

10.1. As Partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018) ("LGPD"), e obriga-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

## 11. DA ANTICORRUPÇÃO

11.1 Na execução do presente termo de registro de preço é vedado ao **FORNECEDOR** e/ou ao **EMPREGADO** seu, e/ou ao **PREPOSTO** seu, e/ou ao **GESTOR** seu:

- a) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a Funcionário do Sesc/AM ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Termo de registro de preço;

- c) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente termo de registro de preço, sem autorização em Lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente termo de registro de preço;
- e) De qualquer maneira fraudar o presente termo de registro de preço, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 8.420/2015 (conforme alterado), do *U.S. Foreign Corrupt Practices ACT* de 1977 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente Termo de registro de preço.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Ao **Sesc/AM** reservar-se-á o direito de aumentar ou diminuir a quantidade do serviço, de acordo com sua demanda de consumo, em até 50% (cinquenta por cento), nas mesmas condições contratadas, conforme disposto no Art. 38 da Resolução SESC nº 1.593/2024.

12.2. Fica expressamente proibida ao **FORNECEDOR** veicular publicidade comercial acerca do objeto deste Termo de registro de preço sem prévia autorização do **Sesc /AM**.

12.3. Nenhuma das disposições deste Termo poderá ser considerada renunciada ou alterada, salvo se for especificamente formalizada através de Instrumento Aditivo nos termos do Art. 37 da Resolução SESC nº 1.593/2024. O fato de uma das partes tolerar qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra, não importa em alteração do Termo de Registro de Preços e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a suspensão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação.

12.4. Este termo será assinado digitalmente nos termos da Lei nº 14.063/2020, garantindo a autenticidade, validade jurídica e a segurança dos dados. A autenticidade deste documento está comprovada nos arquivos de metadados que comprovam a autoria.

12.5. Fica eleito o Foro de Manaus/AM, com renúncia expressa de qualquer outro, para diminuir dúvidas porventura decorrentes do presente Termo de Registro de Preço.

E, por estarem, assim, justas e contratadas, as Partes firmam o presente instrumento constituído por meio eletrônico, para que se produzam os necessários efeitos legais, dispensada a assinatura de testemunhas, conforme autoriza o art. 784, §4º, da Lei nº 13.105/2015.

Manaus/AM, considerar a data da última assinatura eletrônica/digital.

**XXX**

Representante Legal  
**SESC/DR/AM**

**XXX**

Representante Legal  
**FORNECEDOR XXX**

**ANEXO III**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 059/2025**  
**MODELO DE PROPOSTA**

PGE 25.059 - PLANILHA DE COTAÇÃO						
ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	ESPEC. TEC.	PREÇO UNT (R\$)	TOTAL
1	UNID	16	Balança Digital	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
2	UNID	2	Balança Digital 300 Kg	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
3	UNID	1	Bebedouro (3 torneiras)	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
4	UNID	1	Câmara De Fermentação	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
5	UNID	3	Carro Cantoneira	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
6	UNID	4	Carro De Detrito	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
7	UNID	2	Carro Para Transportar Bandeja	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
8	UNID	2	Carro Para Transportar Prato	Conforme Tabela 1.2 do Termo		R\$ -

				de Referência		
9	UNID	3	Carro Plataforma: de 200 a 500kg	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
10	UNID	4	Cilindro Para Massa	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
11	UNID	1	Desfiador De Carne	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
12	UNID	1	Fatiador De Legumes	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
13	UNID	2	Forno Combinado	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
14	UNID	4	Freezer 500 litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
15	UNID	1	Fritadeira Água e Óleo 32 Litros (Elétrica)	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
16	UNID	1	Máquina de Lavar Louça	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
17	UNID	4	Liquidificador 8 Litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de		R\$ -

				Referência		
18	UNID	1	Máquina De Gelo	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
19	UNID	1	Minicâmara Para Congelado	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
20	UNID	1	Minicâmara Para Resfriado	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
21	UNID	2	Pista Aquecida Para Alimentos	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
22	UNID	2	Plano Modular Com Cuba	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
23	UNID	1	Processador de Alimentos	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
24	UNID	1	Ralador De Queijo E Coco Industrial 3 Discos	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
25	UNID	2	Refresqueira de bancada	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
26	UNID	3	Refrigerador Expositor 400 Litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -



27	UNID	1	Vitrine sobrepor fria	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
28	UNID	2	Vitrine sobrepor quente	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
29	UNID	4	Batedeira Industrial Inox - 12 Litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
30	UNID	3	Refrigerador	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
31	UNID	1	Forno microondas	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
32	UNID	1	Fogão	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
33	UNID	4	Multiprocessador industrial	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
34	UNID	1	Purificador de água	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
35	UNID	1	Fogão 4 bocas	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência	R\$ -
36	UNID	1	Frigobar	Conforme	R\$

				Tabela 1.2 do Termo de Referência		-
37	UNID	1	Geladeira duplex 390 litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
38	UNID	1	Geladeira duplex 370 litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
39	UNID	6	Bebedouro de coluna inox	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
40	UNID	1	Bebedouro industrial com 2 torneiras	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
41	UNID	7	Bebedouro industrial 200 litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
42	UNID	1	Balcão térmico com 6 cubas	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
43	UNID	2	Liquidificador industrial aço inox 2 litros	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
44	UNID	1	Balança eletrônica 40 kg	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
45	UNID	1	Multiprocessador de Alimentos 7 em 1	Conforme Tabela 1.2		R\$ -

				do Termo de Referência		
46	UNID	1	Cilindro laminador elétrico	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
47	UNID	1	Batedeira planetária	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
48	UNID	1	Balança Digital tipo plataforma	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
49	UNID	2	Balança Industrial Digital Portátil 300 kg	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -
50	UNID	1	Balança Eletrônica Contadora	Conforme Tabela 1.2 do Termo de Referência		R\$ -

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**TEL:**

**ENDEREÇO:**

**Pelo presente instrumento, propomos o fornecimento dos bens e serviços, em estrita conformidade com o Termo de Referência, Edital e seus anexos, ofertando os valores conforme tabela Acima**

#### **PRAZOS E CONDIÇÕES**

**Prazo de entrega e execução:** Conforme prazos estabelecidos em Termo de Referência;

**Garantia:** Conforme exigido em Termo de Referência;

**Validade da Proposta:** 90 Dias

**Forma de pagamento:** 15 dias úteis após o ateste da nota fiscal, respeitando o estabelecido em Termo de Referência para aceite da nota/objeto

<b>DADOS BANCÁRIOS</b>
------------------------

Nome do banco/Nome da agência/N.º da agência/N.º da conta corrente

<b>DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS SEGUINTE ITENS:</b>
--

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, frete, taxas e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto.
- 2) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.
- 3) Esta proposta tem validade de, no mínimo, **90 (noventa) dias.**
- 4) Que nos responsabilizamos pela veracidade das informações e documentos apresentados, cientes das penalidades legais.
- 5) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc-Am decida não o contratar.

Cidade/UF, XX de XXXXXXXX de  
2026.

\_\_\_\_\_  
Carimbo (ou nome legível) e  
assinatura do Representante legal