



EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA TIPO MENOR PREÇO POR ITEM Nº 22/01.00002 - CC

SERV SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC – Administração Regional no Estado do Tocantins, pessoa jurídica de direito privado, Entidade de Educação e Assistência Social sem fins lucrativos, serviço social autônomo vinculado ao sistema sindical como disposto no artigo 240, da Constituição Federal/88, criado e organizado pela CNC-Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo sob autorização do Decreto-Lei nº 9.853, de 13.set.1946 e administrado consoante seu Regulamento, editado pelo Decreto nº 61.836, de 5.dez.1967, com ato constitutivo registrado sob o nº 2.716, do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, do Rio de Janeiro, RJ, por intermédio da Comissão de Licitação designada pela Portaria Sesc/DR nº 928/2020, torna pública a realização de licitação, modalidade **Concorrência, Tipo Menor Preço por Item**, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela Resolução Sesc n.º 1252/12 de 06/06/2012, publicada na seção 3 do Diário Oficial da União, edição de nº 144, de 26/07/2012, Resolução Sesc/DN nº 1449/2020, Resolução Sesc/DN nº 1.501/2022 e pelas disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

DATA E LOCAL DA REUNIÃO

A reunião para o recebimento das propostas comerciais, e dos documentos de habilitação, será realizada **às 09:00 (nove) horas do dia 22/02/2022**, na sede Administrativa do Sesc, sito na 301, norte, conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

1 - OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto a contratação para **aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos diversos**, por empresas especializadas, destinados atender as novas instalações do SESC na cidade de Gurupi/TO.

2 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Os interessados em participar desta licitação deverão apresentar à comissão de licitação as documentações e proposta exigida para habilitação prévia e, em 02 (dois) envelopes distintos, a saber:

- a) Envelope lacrado, identificado com os dizeres “Concorrência Tipo Menor Preço por Item **Sesc Nº. 22/01.00002 - CC DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**”, data e horário da reunião, nome do licitante por extenso e endereço.
- b) Envelope lacrado, identificado com os dizeres “Concorrência Tipo Menor Preço por Item **Sesc Nº. 22/01.00002 - CC PROPOSTA COMERCIAL**”, data e horário da reunião, nome do licitante por extenso e endereço.

2.2 – Deverão ser apresentados em envelopes distintos conforme alíneas “a”, “b” do subitem 2.1. A inversão do conteúdo dos envelopes ou a apresentação de conteúdos



distintos em um dos envelopes ou ainda a falta de algum envelope, poderá acarretar a eliminação do licitante.

2.3 – DO CREDENCIAMENTO

2.3.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

2.3.2 – Sócios proprietários ou dirigentes – cópia do respectivo ato constitutivo, contrato social ou estatuto) no qual sejam expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações pela empresa. Deverá ser apresentado documento de identificação (válido em todo território nacional).

2.3.3 – Procuradores – procuração, pública ou particular ou Carta de Credenciamento, que comprove a outorga de poderes, para praticar todos os atos, em nome do licitante. No caso da procuração particular ou carta de credenciamento, deverá ter firma reconhecida em cartório, (ou cópia autenticada) acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante (contrato social da licitante. Deverá ser apresentado documento de identificação do outorgado (válido em todo o território nacional).

2.3.4 – Os documentos de credenciamento do representante serão entregues em separado e **NÃO DEVEM** ser colocados dentro de nenhum dos envelopes.

2.3.5 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc, nesta licitação, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

2.3.6 – A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento licitatório, embora não seja negado à firma o direito de participar da licitação.

2.4 - IMPEDIMENTO

2.4.1 - Estarão impedidas de participar desta licitação, empresas que:

- a) estejam sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei 11.101/2005), e suas alterações dissolução ou liquidação".
- b) Estejam suspensas de licitar com o Sesc/AR/TO;
- c) Tenham participação;
- d) A que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc/Senac/Federação;
- e) Pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando desta licitação.

3 - HABILITAÇÃO

Serão admitidas a participar da presente licitação as pessoas jurídicas que comprovarem possuir requisitos mínimos de habilitação. Para tal, deverão ser habilitadas pela Comissão de Licitação após exame da documentação abaixo relacionada.

3.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

3.1.1 - Cópia dos seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade, (válida em todo território nacional);
- b) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) Ato constitutivo, e suas últimas alterações, devidamente registrado, onde deverá estar indicado ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.
- d) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

Observações:

- 1 - Em se tratando de sociedade por ações, o ato constitutivo deverá ser acompanhado de documentação da eleição de seus administradores.
- 2- Tratando-se de sociedade civil, o ato constitutivo deverá estar inscrito no órgão de classe e acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- 3- Cédula de identidade, no caso de firma individual.
- 4- Documentos para habilitação jurídica conforme o Item 3.1, serão dispensados se já apresentados em fase anterior na licitação.

3.2 – REGULARIDADE FISCAL

3.2.1 – Pessoa jurídica:

- a) Prova de **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede do preponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. Na prova de inscrição, não será aceito o Documento de Arrecadação.
- c) Prova de regularidade com a **Débitos Relativos a Tributos Federais**; e Certidão Conjunta Negativa que comprove a Regularidade referente aos tributos Previdenciários e quanto aos Tribunais Federais, conforme previsto na Portaria MF 358, de 5/9/2014, observados todos os critérios que envolvem essa alteração
- d) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.



- e) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

3.2.2 – Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc/TO se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

3.2.3 – Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissivo em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data da emissão.

3.2.4 – Sendo ou não contribuinte o preponente fica obrigado a apresentar as certidões de regularidade expedidas pelas Fazenda Federal, Estadual e Municipal. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da preponente e com o número do CNPJ/MF e endereço respectivo. Se o preponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome; se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles, que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

3.2.5 - Serão dispensados documentos apresentados em qualquer fase anterior.

3.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.3.1 - **Prova de “Capacidade Técnica”** constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido equipamentos/materiais/utensílios com qualidade, que guarde semelhanças com o objeto desta licitação.

3.3.2 - Declaração de que tomou conhecimento de todas as condições do instrumento convocatório, das condições necessárias para participação no certame e de Inexistência de Fatos Impeditivos, conforme **Anexo IV**.

3.3.2.1 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc em manter o caráter competitivo desta licitação, solicitar a declaração escrito a próprio punho, quando possível do licitante na ausência no que se refere aos itens 3.3.2. O resultado de tal procedimento será determinante para fins da qualificação técnica.

3.3.4 – O Presidente a seu exclusivo critério, a qualquer momento, se julgar necessário para o esclarecimento de dúvidas, poderá solicitar aos licitantes a apresentação de cópias dos documentos que originaram as declarações e/ou atestados apresentados. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido implicará na penalidade prevista no subitem 13.5.

4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) **Certidão negativa de falência** (conforme a Lei n.º 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 90 dias em relação à data de apresentação dos envelopes.

4.1 - CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

4.1 – Todos os documentos deverão estar numerados utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20... 20/20.

4.1.1 - Caso a documentação não esteja numerada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação.

4.1.2 - Caso a documentação não esteja numerada e se o representante da empresa não estiver presente, fica autorizado pelo o presidente da comissão de licitação um membro da CPL, a fazê-lo durante a reunião de abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação.

4.2 - A documentação poderá ser apresentada em fotocópias, exceto papel térmico. Se julgar necessário, a Comissão de Licitação poderá solicitar aos licitantes a apresentação dos documentos originais para fins de confrontação com as fotocópias apresentadas.

4.3 - Os documentos que forem emitidos pela Internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor, que conferirá a sua autenticidade.

4.4 – Em se tratando de filial: A filial fica desobrigada de apresentar os documentos dos subitens 3.2.1 “a” e 3.2.1 “c”, desde que tenham sido apresentados pela matriz. Os demais documentos serão apresentados, pela matriz e pela filial, separadamente, emitidos com os respectivos CNPJs.

5 – PROPOSTA COMERCIAL

5.1 – Deverá ater-se a este edital e seus anexos.

5.2 - Apresentar-se em 01 (uma) via, em papel timbrado, digitada ou datilografada, redigida de forma clara, especificando o objeto da licitação, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devem do estar assinada pelo representante legal do licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

5.3 A proposta comercial deverá ser elaborada, obedecendo às Especificações Técnicas (Anexo I) e, obrigatoriamente:



5.3.1. Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais serão os mesmos constantes da documentação e da Nota Fiscal/Fatura a ser emitida, caso venha sagrar-se vencedora do certame.

5.4 - O prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos.

5.5 - Apresentar os preços unitários e totais conforme **Anexo III – Modelo de Proposta**, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento dos equipamentos/utensílios objeto desta licitação.

5.6 – As folhas devem ser numeradas utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20... 20/20.

5.6.1 - Caso a proposta não esteja numerada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

5.6. - Caso a proposta não esteja numerada e se o representante da empresa não estiver presente, fica autorizado pelo o presidente da comissão de licitação um membro da CPL, a fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

6 - DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

6.1 – Em suas propostas comerciais os licitantes deverão considerar que o pagamento será creditado por meio de depósito na conta corrente do fornecedor ou via boleto em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceite do item, mediante a apresentação da nota fiscal como fatura e aceite definitivo, na qual deverão ser discriminados o valor a ser pago pelo (s) fornecimentos dos utensílios e eletrodomésticos diversos com o respectivo valor, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras;

6.2 - O valor total a ser pago à empresa referente ao fornecimento dos utensílios e eletrodomésticos diversos.

6.3 - Na nota fiscal deverão constar os dados bancários para depósito ou boleto do valor devido relativo à prestação de serviço do objeto desta licitação.

6.4 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo esse atraso decorrente do inadimplemento de obrigações do licitante vencedor não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

6.5 - 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/AR/TO.

6.6 – A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. Não sendo indicado o prazo de validade fica subentendido como de 60 (sessenta) dias;

6.6.1 - Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, e ou adjudicado, a proposta fica automaticamente prorrogada por igual período, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

6.7 - Havendo discrepância entre da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá este último;

6.7.1 - Na Proposta Comercial, deverá constar somente 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

6.7.2 - Ocorrendo erros de adição será retificado conservando-se as parcelas corretas e se trocando a soma;

6.7.3 - Incidindo erros de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, o preço total será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade;

6.7.4 - Configurado o erro detectado como vicio material cuja solução não possa ser promovida pela Comissão de Licitação sem alterações de preços, a proposta será desclassificada.

6.8 - Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

6.9 - Os termos constantes da proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.

6.10 - Os preços apresentados serão irrealizáveis e corresponderão exatamente às condições apresentadas na proposta comercial, não podendo haver alterações sob pena de desclassificação do licitante.

6.11 - Após a fase de habilitação não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação. A desistência da proposta poderá ser feita até a abertura do primeiro envelope de proposta, sob pena de preclusão.

6.12 - Quando o preponente desiste da proposta após a habilitação, deve encaminhar o pedido justificado de desistência à Comissão da licitação para avaliação. Ainda que possua motivo justo sem o encaminhamento não será dispensado de suas obrigações.

6.13 - Com o pedido de desistência em mãos, a Comissão deliberara para acatar ou não. Se o fornecedor for eximido, não sofrerá penalidade, mas, caso o pedido seja indeferido o fornecedor será punido nas condições previstas nesta licitação.

6.14 - Observadas às demais condições deste edital e seus anexos, o julgamento desta licitação será feito exclusivamente pelo critério do **Menor Preço Por Item**.

6.15 - O licitante não é obrigado apresentar proposta para todos os itens, o mesmo poderá escolher o (s) item (s) de seu interesse, conforme anexo I deste edital, considerando as quantidades e especificações técnicas.

6.16 – O licitante deverá colocar na proposta as marcas dos equipamentos/utensílios cotados, caso de não constar, é facultado a comissão, desde que possível na reunião ou em momento oportuno, solicitar ao licitante a inserção na proposta.

6.18 - O silêncio da proposta quanto às condições de pagamento, prazo de entrega e validade da proposta, será considerado como concordância às determinações do Edital.

6.19 - Os pedidos serão emitidos e autorizados através da Coordenadoria de Suprimentos do Sesc/TO, de acordo com a necessidade da entidade.

6.20 - LOCAL PARA A ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS:

- a) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE GURUPI:** Loteamento Park Filó Moreira, A.P.M-01-A, Rua 03, Número 415, Gurupi/TO. CEP: 77.423-030.

6.21 - Prazo de entrega até 30 (trinta) dias após a emissão do Pedido de Autorização ao Fornecedor (PAF).

6.21.1 - O prazo que não puder ser cumprido conforme item 6.21 deverá ser informado à Coordenadoria de Suprimentos no momento da solicitação do mesmo, para que se proceda à análise, aprovando ou não novo prazo.

6.22 - Os equipamentos/utensílios só serão aceitos pelo Sesc/TO, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observadas as seguintes características: característico, especificações técnicas, avarias, qualidade, e etc. O equipamento/utensílio que não atender as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

6.22 - Oferecer gratuitamente, os serviços de assistência técnica integral e completa/manutenção para os equipamentos, eletrodomésticos, considerando o período de garantia de mínimo 12 (doze) meses, a partir da data da entrega e instalação do equipamento e após solicitado pelo Sesc/TO.

6.23 - A LICITANTE VENCEDORA será responsável por efetuar a qualquer tempo, dentro do prazo de garantia, e sem ônus para a CONTRATANTE, a substituição dos equipamentos

objeto deste Termo de Referência, quando os mesmos apresentarem defeitos de fábrica ou divergência em relação às especificações exigidas.

6.24 - O manual com especificações técnicas e instruções de configuração; Certificados ou Termos de Garantia, não poderão estar divergentes das especificações do Termo de Referência.

6.25 - Entregar equipamentos/utensílio contendo todos os acessórios previamente listados na descrição do fornecedor.

6.26 - A assistência técnica durante os períodos de garantia, para troca, conserto ou manutenção preventiva, de todo e qualquer componente, mecânico, elétrico ou eletrônico, integrante do equipamento conforme as especificações originais do fabricante, desde o momento da aquisição até sua instalação, na Unidade destinatária, deverão ser prestadas, após a comunicação formal da ocorrência. A despesa relativa a troca e/ou substituição de peças, mão-de-obra, deslocamento, visita técnica, alimentação será de responsabilidade exclusiva do fabricante ou seu representante.

6.27 - Em caso da necessidade de retirada do equipamento defeituoso, a empresa deverá devolvê-lo em pleno funcionamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias, conforme legislação vigente. Após este prazo a empresa fica obrigada a fornecer outro equipamento com as mesmas características do retirado.

6.28 - Em caso de desativação da empresa prestadora da assistência técnica, a CONTRATADA deverá indicar outra para continuar prestando assistência técnica por todo o período da garantia.

6.29 - A garantia deverá cobrir os defeitos de fábrica ou de montagem. Defeitos por operação indevida ou fora do especificado nos manuais de operação e características dos equipamentos serão objeto de orçamento de reparos.

7 – DO CONTRATO

7.1 - Vigência do Contrato será de 06 (seis) meses a contar da data de assinatura podendo ser prorrogável no máximo, por igual período.

8 – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

8.1 – Será admitida, por solicitação do contratado, o reajuste dos preços dos equipamentos/materiais fornecidos com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura do contrato vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.

8.2 - O contrato poderá sofrer alterações de acordo com a Resolução Sesc N°1.1252/2012 vigente.

9 - PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

9.1 – Os envelopes distintos contendo os “Documentos de Habilitação” e a “Proposta Comercial” serão recebidos pela Comissão de Licitação às **09:00 (nove)**, horas do **dia 22/02/2022**, na Sede Administrativa do Sesc, sito à 301 Norte Conj. 01 Lote 19 Av. Teotônio segurado, constando de:

9.1.1 - Credenciamento (**anexo II**) e recebimento dos envelopes “documentos de habilitação” e “proposta comercial”.

9.1.2 - Rubricar os envelopes lacrados de documentações e propostas comerciais pela Comissão de Licitação e pelos licitantes.

9.1.3 - A comissão de licitação, se julgar conveniente, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente as propostas, classificando os proponentes, e, só então, abrir o envelope de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

9.1.4 - É desejável a presença do licitante ou de seu representante legal na sessão de abertura dos envelopes da fase de habilitação e propostas. O Licitante que não puder comparecer, poderão entregar antecipadamente os envelopes no Setor de Licitações do Sesc/TO e aceitará tacitamente as decisões da Comissão de Licitação.

9.1.4.1 - A entrega da Proposta Comercial e da Documentação de Habilitação, por correio ou transportadora, é de exclusiva responsabilidade do remetente e transportador. O Sesc/AR/TO não se responsabiliza pelo atraso ou extravio no transporte de qualquer proposta comercial ou documentação de habilitação encaminhada.

9.2 - ABERTURA DOS ENVELOPES DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

a) Abertura dos envelopes “documentos de habilitação”, sendo a documentação analisada e rubricada pela comissão de licitação e pelos licitantes.

b) Análise de documentos e comunicação do resultado da fase de habilitação.

b.1). Caso a comissão de licitação julgue necessário, poderá suspender a reunião para analisar os documentos de habilitação. Neste caso, todos os invólucros lacrados, contendo propostas, serão colocados em um único envelope, que será lacrado e rubricado pelos licitantes e pelos membros da Comissão, ficando em poder desta até que seja decidida a habilitação.

c) Encerramento da reunião, após a leitura, assinatura e aprovação da ata.

9.2.1 – Caso não seja possível o cumprimento previsto na letra “c” do item 9.2, a comunicação do resultado do exame de documentos e convocação para a reunião de



abertura dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” será efetuada por meio de informe oficial para cada empresa, através de e-mail e site do Sesc/TO, www.sescto.com.br/licitacoes.

9.2.2 - É desejável a participação do representante na reunião desta licitação. Porém, caso não seja possível a sua presença, os envelopes descritos no item 9.1 poderão ser entregues antecipadamente no Setor de Licitações do Sesc/TO.

9.3 - ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL”

9.3.1 - Abertura dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” dos licitantes sendo as propostas comerciais analisadas e rubricadas pela comissão de licitação e pelos representantes das licitantes.

9.3.2 - Análise das propostas comerciais pela Comissão de Licitação, para fins de verificação de conformidade com este instrumento convocatório e seus anexos, e julgamento conforme item 10.

- a) Comunicação do resultado do julgamento das propostas comerciais;
- b) Encerramento da reunião, após a leitura, assinatura e aprovação da ata.
- c) Caso não seja possível o cumprimento do previsto na letra “a” do item 9.3.2, a comunicação do julgamento final da licitação será efetuada através de e-mails e publicação no site www.sescto.com.br/licitacoes.

9.3.3 - O não comparecimento do representante da empresa licitante às reuniões de abertura de envelopes, não invalida a sua participação, porém resulta em anuência tácita com as decisões tomadas pela comissão de licitação, registradas em ata.

10 - JULGAMENTO

10.1 – O exame e julgamento das propostas serão procedidos pela Comissão Permanente de Licitação em reunião pública.

10.2 – Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido nesta Concorrência, será declarada como mais vantajosa para o Sesc - TO a oferta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

10.3 - Será desclassificada a proposta que:

- 10.3.1 - Contiver vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 10.3.2 - Estiver em desacordo com qualquer das exigências do presente Edital;

10.3.3 - Apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade de entrega, não sendo coerentes com os de mercado.

10.4 - Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com o instrumento convocatório e repassados para o 2º ou 3º colocados, assim sucessivamente de acordo com a ordem classificatória no julgamento.

10.5 - Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, ou por deliberação da Comissão de Licitação poderá ocorrer no ato da reunião.

10.5.1 - O sorteio será feito através da aposição em cédulas dos nomes dos licitantes empatados, sendo que ditas cédulas deverão ser colocadas em urna fechada, da qual será retirada apenas uma das cédulas, sendo esta a primeira classificada, e assim retirando-se as cédulas sucessivamente, até que se classifiquem todos os licitantes então empatados.

10.5.2 - Decorridos trinta minutos da hora marcada, sem que compareçam todas as convocadas, o sorteio será realizado, a despeito das ausências.

10.6 - O resultado final do julgamento das propostas será publicado no site do Sesc/TO.

10.7 - Não será levada em conta, para efeito de classificação, qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento convocatório e seus anexos ou baseada nas ofertas dos demais licitantes.

10.8 - Os itens que forem cotados apenas por uma empresa serão comparados com os valores constantes no estimado da licitação e/ou com pesquisa de mercado, ficando a critério da autoridade competente sua homologação e/ou adjudicação.

10.9 - Os valores unitários e a soma total que prevalecerão no Contrato, serão os apurados no mapa de cotação (sistema interno);

11 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

11.1 - Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos licitantes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os licitantes presentes e pela comissão.

11.2 – Concluída a análise da documentação e observados os recursos porventura interpostos na forma da resolução vigente, a Comissão emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do Sesc/TO, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Homologação e Adjudicação da respectiva licitação.

11.2.1 - A autoridade superior do Sesc/TO poderá, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do Sesc/TO, discordar e deixar de homologar e Adjudicar, total ou parcialmente o resultado apresentado pelo Comissão, revogar ou considerar nula a Licitação, desde que

apresente a devida fundamentação exigida pela resolução vigente, resguardados os direitos dos licitantes.

11.3 – Sendo homologada e adjudicada a licitação, o licitante vencedor será convocado para coleta e assinatura do Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

11.3.1 - É facultado ao Sesc/TO a dispensa de elaboração do Contrato nos casos em que considerar desnecessário, devido ao valor contratado, sendo indispensável o PAF – Pedido ao Fornecedor.

11.4 - O resultado final desta licitação será divulgado, através do site www.sescto.com.br, e-mails e outros meios de comunicações.

12 - PENALIDADES

12.1 – A recusa assinar o Contrato, no prazo de 03 (três) dias a partir da convocação, dará ao Sesc/AR/TO o direito de homologar e adjudicar ao próximo colocado e suspender o licitante em até 2 (dois) anos, do direito de licitar e contratar com o Sesc/TO.

12.2 – O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pelo licitante contratado poderá acarretar a perda do direito à contratação e a suspensão do direito de licitar e contratar com o Sesc/TO, por até dois anos.

12.3 - Outras penalidades estão previstas no Contrato.

12.4 – A critério do Sesc/AR/TO, as sanções poderão ser cumulativas.

12.5 - DOS CASOS OMISSOS

12.5.1 - Todos os casos omissos serão julgados pela Comissão Permanente de Licitação, de acordo com as disposições existentes sobre o assunto, sendo que o resultado será informado a todos os interessados, e passará a ser parte integrante do procedimento licitatório.

13 - DA IMPUGNAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

13.1 O Instrumento Convocatório poderá ser impugnado, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes das Proposta Comercial e documentação. Não impugnado o Instrumento Convocatório, preclui toda matéria nele constante.

13.2 A impugnação deverá ser dirigida à Comissão Permanente de Licitação, em documento original, datado e assinado, protocolado na Sede Administrativa, Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lotes 19, Plano Diretor Norte, Palmas – Tocantins ou;

13.3. Através do endereço eletrônico - *e-mail: licitacoes@sescto.com.br*. O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato pdf, assinado pelo representante legal da empresa.

13.4. Em caso de envio da impugnação através da via física do documento este deverá ser protocolado junto à Comissão até o prazo estabelecido no subitem 13.1, deste item.

13.5. A falta de manifestação motivada das proponentes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem a impugnação, no prazo previsto no subitem 13.1, importará na decadência do direito de recurso.

13.6 - Sendo acolhida, será definida e publicada nova data para realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das Propostas.

13.7 - As impugnações apresentadas fora do prazo não serão conhecidas.

13.8. As impugnações, julgamentos e respostas serão disponibilizadas no site <https://www.sescto.com.br/licitacao>.

14 - DOS RECURSOS

14.1 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao julgamento desta licitação caberá recurso fundamentado, dirigido ao Sr. Gerente Administrativo (GAD) da Administração Regional do Sesc/TO, por escrito e protocolado original, por meio da Comissão de Licitação, no, **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da divulgação da decisão acerca:

14.1.1 - DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

14.2 - Os recursos serão interpostos por escrito perante a Comissão Permanente de Licitação, registrando-se a data de sua entrega mediante protocolo, observando-se para tanto o horário das 8h às 12h00min e das 14h00min às 18h, dos dias úteis de trabalho do Sesc/TO;

14.3 - Os recursos terão efeito suspensivo e os interpostos intempestivo não serão conhecidos, operando-se a respeito à preclusão;

14.4 - Não caberá recurso da decisão da autoridade competente que é a última instância de julgamento da Entidade;

14.5 - Interposto recurso, abrir-se-á vista aos LICITANTES, no Sesc/TO, pelo prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, para impugnação, contados a partir da comunicação da sua interposição;

14.6 - Impugnado ou não o recurso, a Comissão Permanente de Licitação poderá realizar instrução complementar, submetendo à decisão final da Autoridade Competente, no prazo total de 10 (dez) dias úteis, cujo resultado será comunicado por correspondência, via o site www.sescto.com.br ou e-mail;

14.7 - Os Recursos e Contrarrazões de Recursos deverão ser dirigidos à Comissão Permanente de Licitação, que deverá receber realizar as instruções complementares que entender necessárias e encaminhar para a decisão da Autoridade Competente;

14.8 - É facultado aos LICITANTES formularem impugnações ou protestos, por escrito, devidamente registrados nas atas dos trabalhos, relativos ao(s) outro(s) LICITANTE(S) ou ao transcurso da Licitação, entretanto, qualquer conduta caracterizada como prejudicial ao Processo Licitatório poderá ser considerada como incurso no preceito do artigo 335¹, do Código Penal.

14.9 - Na contagem dos prazos será excluído o dia de começo e incluído o dia final, prorrogando-os automaticamente, para o primeiro dia útil subsequente, quando recair em data em que não haja expediente no Sesc/TO.

15 - DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas através do site www.sescto.com.br, no mural, e-mails e outros meios de comunicação do Sesc/TO.

15.2 – Em suas propostas comerciais os licitantes deverão considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada pelo contratado, em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da fatura e aceite definitivo da prestação dos serviços, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.

15.3 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelas licitantes, desde que não comprometam a lisura do certame e possa ser sanada em prazo fixado pela mesma. Poderá também pesquisar via Internet, quando possível, para verificar a regularidade da licitante / validade de documentos, podendo ser emitido documento equivalente ao apresentado com número diferente. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

15.4 - Não serão levadas em consideração documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos quer por omissão, quer por discordância, e o Sesc/TO se reserva o direito de rejeitá-las e cancelar a presente licitação, a qualquer momento, no todo ou parcialmente, antes da formalização do contrato junto ao licitante vencedor.

¹ [CP - Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940](#)

Art. 335 - Impedir, perturbar ou fraudar concorrência pública ou venda em hasta pública, promovida pela administração federal, estadual ou municipal, ou por entidade paraestatal; afastar ou procurar afastar concorrente ou licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem:

Pena - detenção, de seis meses a dois anos, ou multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único - Incorre na mesma pena quem se abstém de concorrer ou licitar, em razão da vantagem oferecida.

15.5 - A comissão de licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, abrir diligência e solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar desclassificação e/ou inabilitação do licitante.

15.6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, só poderão serem retirados após a assinatura da ata e os que não forem retirados, serão destruídos após 15 (quinze) dias da assinatura.

15.7 – O licitante contratado e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/TO e/ou terceiros em decorrência da prestação dos serviços objeto da licitação.

15.8 - 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-ão dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/TO.

15.9 - Quando não for possível realizar o ato do recebimento do envelope desta licitação, a comissão de licitação marcará nova data e hora a ser divulgada conforme previsto no subitem 15.10.

15.10 - A comissão de licitação a qualquer tempo, antes da data da apresentação das propostas, poderá proceder alterações concernentes a esta licitação, postando no site www.sescto.com.br no link licitações, correspondente adendo, disponibilizando assim aos interessados, sendo facultado à CPL, se for o caso, adiar a data do recebimento da documentação.

15.11- A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

15.12 - O Sesc/TO se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for.

15.13 - 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 à participação da empresa o qual, na incidência, obriga o licitante a comunicar ao Sesc/TO quando ocorrido durante o certame.

15.14 – A qualquer momento o Sesc/TO poderá desclassificar o licitante sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou propostas.



15.15 – O licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela, e se responsabilizará decorrência da prestação dos serviços nas condições oferecidas.

15.16 – O licitante que não informar na proposta prazo para a prestação dos serviços, validade, forma de pagamento e garantia. Fica estabelecida às condições solicitada no instrumento convocatório.

15.17 - Município de PALMAS/TO é o domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.18 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

Anexo I – Especificações técnicas;

Anexo II – Modelo de Credenciamento;

Anexo III – Modelo de Proposta;

Anexo IV - Modelo de Declaração de Recebimento dos Documentos, Conhecimento das Condições e de Inexistência de Fatos Impeditivos;

Anexo V – Minuta do Contrato.

Palmas, 28 de janeiro de 2022.

Adilio Rodrigues Ribeiro
Presidente da CPL

CONCORRÊNCIA N.º 22/01.00002 – CC - TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

ANEXO I

I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS

ITENS	EQUIPAMENTOS	DESCRIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS	IMAGEM-ILUSTRATIVA	QTD
1	<u>ESTANTE EM AÇO INOX</u>	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO201 COM 4 PRATELEIRAS LISAS COM CAPACIDADE DE ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA.DESMONTÁVEL. PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA):120X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “,		03
2	<u>MESA EM AÇO INOX</u>	MESA EM AÇO INOX TIPO 201, COM 1,5M DE COMPRIMENTO. ESTRUTURA SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA): 150X70X90CM. PRATELEIRAS COM 52 X144,5CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 mm E DOS TUBOS 1 ½ “, COM PESO APROXIMADO DE 31,7KG. 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM,DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½”.		01
3	<u>MESA EM AÇO INOX</u>	MESA EM AÇO INOX TIPO 201, COM 1,8M DE COMPRIMENTO. ESTRUTURA SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA): 180X80X73CM. PRATELEIRAS, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 mm E DOS TUBOS 1 ½ “. 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM,DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½”.		02
4	<u>ESTANTE EM AÇO INOX</u>	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO 201 COM 4 PRATELEIRAS LISAS. CAPACIDADE PARA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA. MEDINDO (CXLXA):150X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “, COM PESO APROXIMADO DE 32,7KG.		06
5	<u>MESA EM AÇO INOX 201</u>	MESA EM AÇO INOX 201, COM 1,5M DE COMPRIMENTO, ESTRUTURA COM CAPACIDADE DE ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS, MEDINDO (CXLXA):150X70X90CM; PRATELEIRA 52X144,5CM, CUBA : COMPRIMENTO: 50CM , LARGURA: 40CM, PROFUNDIDADE: 25CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 E 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “, COM PESO APROXIMADO DE 31,7KG.		01
6	<u>CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE EM INOX ESCOVADO</u>	CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE EM INOX ESCOVADO , COM TRÊS PLANOS, PÉS COM 4 RODÍZIOS DE 5”. DOIS GIRATÓRIOS E 2 RODÍZIOS COM FREIO. DIMENSÕES: 80 X 46 X 85 CM (C X L X A)		02
7	<u>LIXEIRA CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS</u>	LIXEIRA CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS EM AÇO INOX 304 COM ESPESSURA de 0,80 mm, TAMPA BASCULANTE REPUXADA COM SISTEMA DE ACIONAMENTO LEVE POR PEDAL EM AÇO INOXIDÁVEL. ALÇAS ANATÔMICAS LATERAIS, FUNDO COM ESPESSURA 1,20 mm, PEDAL COM ESTRUTURA EM AÇO INOX; RODÍZIOS Ø3” DE BORRACHA, SENDO DOIS RODÍZIOS SIMPLES E DOIS COM FREIOS. CAPACIDADE PARA 80 LITROS. ACABAMENTO EM AÇO LISO; Ø EXTERNO: 46.1 cm, A: 71.5 cm		08
8	<u>CARRO PLATAFORMA EM INOX</u>	CARRO PLATAFORMA EM INOX 304 , PARA TRANSPORTES EM GERAL. 1 PLANO, MEDIDAS: 90 X 65 X 85 CM, COM CAPACIDADE DE CARGA: 300 KG.		01
9	<u>CÂMARA DE CRESCIMENTO PARA PÃES</u>	CÂMARA DE CRESCIMENTO PARA PÃES . EM AÇO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA E SUPORTE PARA 20 ASSADEIRAS. COM 4 RODÍZIOS, ESPAÇAMENTO ENTRE ESTEIRAS: 9 CM, TAMANHO DAS ESTEIRAS COMPATÍVEIS: 58X70 CM, ALTURA: 196 CM, LARGURA: 65 CM, PROFUNDIDADE: 72 CM, PESO: 45,80 KG, MODELO: 58X70.		01

10	GELADEIRA FROST FREE DUPLEX	GELADEIRA FROST FREE DUPLEX 386 LITROS COR INOX COM PRATELEIRA DOBRÁVEL. SISTEMA DE REGULAGEM DE PRATELEIRA AJUSTADAS EM 8 NÍVEIS DE ALTURA. PRATELEIRA DOBRÁVEL.BANDEJA DESLIZANTE.CONTROLE DE TEMPERATURA EXTERNO. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA:184.6CM, LARGURA: 62,1CM, PROFUNDIDADE: 73,1CM. VOLTAGEM: 220V. DEGELO TIPO FROST FREE, EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CLASSE A, TONALIDADE: CROMADO.		03
11	MESA EM AÇO INOX	MESA EM AÇO INOX 201, COM 1,6M DE COMPRIMENTO, SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS, MEDINDO (CXLXA):160X60X80CM; PRATELEIRAS 52X144,5CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 E 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “.		01
12	MESA DE APOIO INOX	MESA DE APOIO INOX LISA COM PANELEIRO ESPELHO. 100% PRODUZIDA EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 201. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. SUPERFÍCIE LISA COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA REFORÇADA; PÉS AJUSTÁVEIS.MEDIDAS:(L 150CMX P70CM X A90CM). ALTURA DO ESPELHO 10 CM; ESPESSURA DA CHAPA 0,8mm		04
13	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS. ESTRUTURA EM AÇO CARBONO, ACABAMENTO EM PINTURA EPÓXI.PROTETOR DA CUBA EM POLICARBONATO TRANSPARENTE, MATERIAL DO FECHAMENTO SUPERIOR EM POLIPROPILENO. TROCA DE VELOCIDADE POR INVERSOR DER FREQUÊNCIA, CAPACIDADE: 12 LITROS POTÊNCIA: 1/2 CV, 220 VOLTS. CONSUMO: 0,38 KW/H, MEDIDAS: 72,5 X 33,5 X 55,5 CM,		01
14	CILINDRO LAMINADOR DE MESA 30CM,	CILINDRO LAMINADOR DE MESA 30CM, 1/2 CV, PINTURA EPÓXI – BIVOLT. DIMENSÃO DO ROLETE: 50 X 300MM, ROLETES: INOX 304, LARGURA X ALTURA X PROFUNDIDADE: 51 X 52 X 51CM, PESO: 40 KG.		01
15	ESTANTE EM AÇO INOX	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO 201 LISA COM 4 PRATELEIRAS. 1,2 METROS DE COMPRIMENTO DE ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA. MEDINDO (CXLXA):120X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM		03
16	FATIADOR CORTADOR DE FRIOS ELÉTRICO	FATIADOR CORTADOR DE FRIOS ELÉTRICO, LÂMINA INOX 250MM COM AJUSTE ESPESSURA DO CORTE, BRANCO. BASE, CONSTRUÍDA EM AÇO-CARBONO PINTADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA (EPÓXI A PÓ), E AS DEMAIS, PEÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL. VOLTAGEM: 220V (BIVOLT CHAVEADO). POTÊNCIA E 418W; ROTAÇÃO DE 1630 RPM; FREQUÊNCIA: 60 HZ (BAIXO NÍVEL DE RUÍDO) PRODUÇÃO ESTIMADA: 15KG/H. DIÂMETRO DO DISCO (LÂMINA): 250mm, ALTURA MÁXIMA DO CORTE: 150 mm. LÂMINA REMOVÍVEL. CONTENDO BANDEJA COLETORA DE FRIOS FATIADOS. INCLUI CARRO DE FRIOS E GARRA DE FRIOS.MEDIDAS APROXIMADAS DO PRODUTO: 42 X 47 X 42 CM (ALTURA X LARGURA X PROFUNDIDADE)		01
17	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30 SEM FORNO COM QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO MESA DE AÇO CARBONO, PERFIL EM U DE 50MM PINTADO NA COR PRETO FOSCO, TREMPE DE FERRO FUNDIDO 300X300MM, PINTADO NA COR PRETA, REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS EXPOSTOS DE FÁCIL MANUSEIO, PÉS FIXOS, MESA, BANDEJA E CORPO DO PRODUTO EM PINTURA EPÓXI, BAIXA PRESSÃO, GRELHA FUNDIDA 30/30, QUEIMADOR 2 DUPLO E 2 SIMPLES, GAMBARIARRA PINTADA OU ZINCADA, REGISTRO CROMADO, DIMENSÕES: ALTURA: 80 CM, PROFUNDIDADE: 83 CM, COMPRIMENTO: 74 CM,		01

18	<u>FORNO TURBO ELÉTRICO COM 5 ESTEIRAS</u>	<u>FORNO TURBO ELÉTRICO COM 5 ESTEIRAS.</u> ESTRUTURA EM AÇO COM ACABAMENTO EM PINTURA EPÓXI. ACABAMENTO FRONTAL EM AÇO INOX. VISOR EM VIDRO. ILUMINAÇÃO INTERNA. ACABAMENTO INTERNO EM LÃ BASÁLTICA. PAINEL DE COMANDO COM TECLA GERAL, TURBINA, LÂMPADA E FUSÍVEL. MICRO CHAVE LIGA/DESLIGA TURBINA AO ABRIR E FECHAR A PORTA. RODÍZIOS PARA DESLOCAMENTO. VOLTAGEM:220V. CONTROLADOR COM INDICAÇÃO DE TEMPERATURA E TEMPO SIMULTÂNEOS. TECLAS EXPOSTAS E INDIVIDUAIS PARA ACIONAMENTO DE VAPOR, PROGRAMAÇÃO E TEMPORIZADOR. CAPACIDADE DE 375 PÃES DE 50G POR HORA. MEDIDAS APROXIMADAS(AXPXL):1520X1165X960mm.		01
19	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS EM INOX</u>	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS EM INOX.</u> SISTEMA DE SEGURANÇA COM COPO MONOBLOCO COM ANTEPARO EM AÇO INOX QUE NÃO PERMITE O CONTATO COM AS LÂMINAS DO COPO E ANTI-REARME QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO DA MÁQUINA. ACOPLAMENTO COM EIXO SEXTAVADO. TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO. AUSÊNCIA DE SOLDAS OU FRESTAS. VOLTAGEM: 220V; POTÊNCIA DO MOTO: 0.5 Cv; FREQUÊNCIA 60 Hz. CAPACIDADE 8 LITROS. ROTAÇÃO 3.500 rpm. MEDIDAS APROXIMADAS(LXAXP):35X75X32CM		01
20	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL MONOBLOCO COPO INOX 3 LITROS</u>	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL MONOBLOCO COPO INOX 3 LITROS,</u> BAIXA ROTAÇÃO. POTÊNCIA 500W. 4500 rpm; DIMENSÕES APROXIMADAS:(LxAXP): 24 x 66 x 25,5 cm. VOLTAGEM: 220V.		01
21	<u>MÁQUINA DE GELO EM INOX</u>	<u>MÁQUINA DE GELO EM INOX</u> 304, COM CAPACIDADE PARA PRODUZIR 50KG DE GELO EM CUBOS TIPO DEDAL (25X37mm) POR DIA. COM DEPÓSITO DE GELO DE ATÉ 9KG . SISTEMA DE REAPROVEITAMENTO DE ÁGUA DE ATÉ 95%. POTÊNCIA DE 380W. VOLTAGEM 220V. SISTEMA DE AUTO LIMPEZA. COM FILTRO		01
22	<u>EMBALADORA/APLICADOR DE FILME PVC MANUAL</u>	<u>EMBALADORA/APLICADOR DE FILME PVC MANUAL.</u> GABINETE, SELADORA DE FUNDO E PLATAFORMA DE TRABALHO EM AÇO INOX ESCOVADO. CONTROLE DE TEMPERATURA INDIVIDUAL PARA CORTE E AUTOMÁTICO PARA SELADORA DE FUNDO. CORTE ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA EM AÇO INOX. SUPORTE PARA BOBINAS DE ATÉ 50 CM DE LARGURA EM TUBOS DE ALUMÍNIO POLIDO. POTÊNCIA 400W. VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS APROXIMADAS(LXPXA):54CM.X67CMX14CM).		01
23	<u>PRATELEIRA SUSPensa 100% AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>PRATELEIRA SUSPensa</u> 100% AÇO INOXIDÁVEL 201, COM QUATRO SUPORTES MÃO FRANCESA. MEDIDAS: COMPRIMENTO: 168CM; LARGURA: 35CM; ESPELHO FRONTÃO: 5CM.		02
24	<u>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL DE CICLO RÁPIDO. ESTRUTURA EM AÇO INOX</u>	<u>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL DE CICLO RÁPIDO. ESTRUTURA EM AÇO INOX.</u> TIPO CAPÔ DESLIZANTE, ABERTURA VERTICAL. ACESSOS LATERAIS LIVRES. COM DOSADORES INTERNOS DE PRODUTOS QUÍMICOS. CONSUMO DE ÁGUA DE 3.5 LITROS DE ÁGUA POR CICLO. CAPACIDADE DE 60 GAVETAS POR HORA. PAINEL DE COMANDO COM TECLAS LIGA/DESLIGA, TEMPO DE CICLO, NÍVEL DE ÁGUA, DE SELEÇÃO DE PROGRAMAÇÃO. LAVAGEM E ENXAGUE POR MEIO DE BRAÇOS GIRATÓRIOS. SISTEMA DE SEGURANÇA DE INTERRUÇÃO CASO HAJA ABERTURA DO CAPÔ. TEMPERATURA DE LAVAGEM: ENTRE 55 E 65°C. TEMPERATURA DE ENXAGUE: ENTRE 80 E 87°C. DIMENSÕES: 630x720x1520 mm (LxPxX). VOLTAGEM: 220V TRIFÁSICO. POTÊNCIA 3.9KW. INCLUI CESTO PARA PRATOS, CESTO PARA TALHERES E UNIVERSAL.		01
25	<u>MESA COM ENCOSTO EM AÇO INOX</u>	<u>MESA COM ENCOSTO EM AÇO INOX</u> 430, CONTRAVENTADA(ESPELHO FRONTÃO), COM FURO PARA DETRITOS, COM SAPATAS NIVELADORAS.TAMPO LISO CONTRAVENTADA EM INOX DE 1"mm. MEDIDAS APROXIMADAS(CXLXA): 1500mmx 700mmx 850mm.		01

26	MESA 100% EM AÇO INOX	MESA 100% EM AÇO INOX 201 COM PANELEIRO. ESPELHO FRONTÃO E 10 CM. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA (PANELEIRO) REFORÇADA. PÉS AJUSTÁVEIS. ESPESSURA DA CHAPA:0.8 mm; PRATELEIRAS: 52X134.5 CM MEDIDAS: COMPRIMENTO:140 CM, LARGURA: 70 CM, ALTURA: 90 CM. ESPESSURA DOS TUBOS: 1mm; DIÂMETRO DOS TUBOS: 11/2"		01
27	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM INOX COM 6 DISCOS	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM INOX COM 6 DISCOS. FUNÇÕES DE RALAR, DESFIAR E FATIAR OS ALIMENTOS POR VOCÊ. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 180KG/H E CONTA COM 6 DISCOS SENDO: 1 DISCO RALADOR 1 DISCO FATIADOR FINO DE 1,5MM, 1 DISCO FATIADOR GROSSO DE 3M, 1 DISCO FATIADOR ONDULADO DE 3MM,1 DISCO DESFIADOS FINO DE 5MM, 1 DISCO DESFIADOR GROSSO DE 8MM. BOTÃO COM SISTEMA DESARME. VOLTAGEM: 220V, MOTOR: 1/2 CV MONOFÁSICO, POTÊNCIA: 360WC, ROTAÇÃO: 375 RPM, ALTURA: 46,5CM, LARGURA: 36CM, PROFUNDIDADE: 63,5CM, BOCAL MAIOR: 12,3CM,BOCAL MENOR: 4,8.		01
28	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS TOTALMENTE EM INOX	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS TOTALMENTE EM INOX. CAPACIDADE PARA 6 KG POR OPERAÇÃO. SISTEMA DE SEGURANÇA DE TRAVAMENTO DA MÁQUINA ENQUANTO A TAMPA ESTIVER ABERTA. SISTEMA ANTI-REARME QUE IMPEDE A LIGAÇÃO AUTOMÁTICA DA MÁQUINA APÓS QUEDAS DE ENERGIA. VOLTAGEM 220V		01
29	PICADOR DE LEGUMES MANUAL COM TRIPÉ ALUMÍNIO	PICADOR DE LEGUMES MANUAL COM TRIPÉ ALUMÍNIO. LÂMINAS DE AÇO INOX E CORPO EM ALUMÍNIO, DESMONTÁVEL. BASE ANTIDERRAPANTE E ESTRUTURA EM FORMA DE TRIPÉ. CORPO EM ALUMÍNIO FUNDIDO, CABO E BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO, FACAS EM AÇO INOX PADRÃO 10MM. COLUNAS EM TUBO DE AÇO 5/8". FIXAÇÃO/APOIO POR PÉS TRIPÉ SOLDADO. BASE ANTI DERRAPANTE. FACA DE CORTE (GRADE) REMOVÍVEL. MEDIDAS: 110 X 45 X 59 CM (ALTURA X LARGURA X COMPRIMENTO). MEDIDAS DE CORTE: 8,8 X 8,8 CM (LARGURA X COMPRIMENTO) ALTURA LIVRE PARA CORTE: 10,3 CM ALTURA LIVRE INFERIOR: 74 CM.		01
30	CUBA GASTRONÔMICA INOX PERFURADA EM AÇO INOXIDÁVEL	CUBA GASTRONÔMICA INOX PERFURADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 201 LISA COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (sem solda) CANTOS ARREDONDADOS E PAREDE LISA. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1x100MM (530X325MM) - 811-4. CAPACIDADE 13 LITROS.		05
31	PRATELEIRA SUSPensa AÇO INOX	PRATELEIRA SUSPensa AÇO INOX 304(C120X L40CM) LISA. CHAPA EM AÇO INOX COM ALTA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO E CORROSÃO, ACABAMENTO ESCOVADO, FIXAÇÃO SOB MÃO FRANCESA.		02
32	MOEDOR/PICADOR DE CARNE INOX 220V CAP.60KG/H	MOEDOR/PICADOR DE CARNE INOX 220V CAP.60KG/H. REDUTOR COM 4 ENGRENAGENS HELICOIDAIS RESISTENTES E SILENCIOSAS. BOCAL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO COM 3 RANHURAS. DISCO EM AÇO INOX COM TRATAMENTO TÉRMICO. CARACOL E VOLANTE EM FERRO FUNDIDO. CRUZETAS EM AÇO INOX; MICROFUNDIDO CAPA EM AÇO INOX. MOTOR 1/3cv. SISTEMA DE INTERTRAVA MECANICAMENTE À BANDEJA. PÉS ANTIDERRAPANTES. DIMENSÕES (LxAxP) 26 x 38 x 49,5 cm.		01
33	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL COPO INOX 4 LITROS BAIXA ROTAÇÃO	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL COPO INOX 4 LITROS BAIXA ROTAÇÃO. COPO INOX MONOBLOCO. TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO. GABINETE EM INOX. ROTAÇÃO 4500 rpm. TENSÃO 220V.		01
34	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS ALTA PRESSÃO	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS ALTA PRESSÃO. À GÁS. GRELHAS 30X30; EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA À PÓ; ESPALHADOR DE CHAMA, REGISTRO TIPO TORNEIRA, QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; TUBO COLETOR DE GÁS ZINCADO; BANDEJA COLETOA DE RESÍDUOS. (A80XC85XL113CM) NÃO INCLUI FORNO		01

35	<u>FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 23 LITROS</u>	<u>FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 23 LITROS</u> , SISTEMA ÁGUA E ÓLEO; 1 CUBA. CORPO EXTERNO EM AÇO INOX, RESISTÊNCIA E 3 TERMOSTATOS, SENDO 1 EXTERNO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 80°C À 180°C E DOIS INTERNOS QUE SERVEM DE LIMITADOR DE TEMPERATURA. PÉS POSSUEM REGULAGEM DE ALTURA E RODÍZIOS COM TRAVA. ACOMPANHA UM CESTO.CAPACIDADE: ÁGUA: 5 LITROS E ÓLEO: 18 LITROS.TENSÃO: 220 V. ALTURA: 96,5 CM LARGURA: 37,5 CM;PROFUNDIDADE: 45,5 CM		01
36	<u>CHAPA AMERICANA À GAS PROFISSIONAL 90 CM COM CAVALETE</u>	<u>CHAPA AMERICANA À GAS PROFISSIONAL 90 CM COM CAVALETE</u> . CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. QUEIMADORES ESMALTADOS. CONTROLE DE QUEIMADORES INDIVIDUAL. ACENDIMENTO ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE. CHAPA DE 8mm EM AÇO LAMINADO À QUENTE. PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA ;DIMENSÕES DA CHAPA: 40 X 88 X 67 CM (A X L X P);DIMENSÕES DO CAVALETE: 85 X 72 X 52 (A X L X P).		01
37	<u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO EM INOX</u>	<u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO EM INOX AISI 304</u> . COMPORTA 11 GNS; COM RACK (cavalete) PARA GNS; PORTA COM VIDRO DUPLO. SISTEMA SEMI-AUTOMÁTICO DE LIMPEZA. CONTROLE DE TEMPERATURA DE 50°C a 300°C. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA PERFORMANCE. IMERSÃO DE ROTAÇÃO DA TURBINA (SENTIDO HORÁRIO E ANTI-HORÁRIO). FUNÇÕES: VAPOR, CALOR SECO, COMBINADO, REGENERAÇÃO, BANHO MARIA, COCÇÃO NOTURNA. ACESSÓRIO PARA LIMPEZA (ESGUICHO), CONEXÕES PARA ENTRADA DA ÁGUA E SAÍDA DE ESGOTO. TENSÃO 220 V; SISTEMA AUTOMÁTICO DE DRENAGEM; CONTROLE DE COMANDO DIGITAL; DIMENSÕES Alt x Larg x Prof (mm)1172x850x875.		01
38	<u>MESA EM AÇO 100 % INOX 201, COM ESPELHO</u>	<u>MESA EM AÇO 100 % INOX 201, COM ESPELHO</u> FRONTÃO E PANELEIRO INFERIOR. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. SUPERFÍCIE LISA COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA REFORÇADA; PÉS AJUSTÁVEIS. COMPRIMENTO (2M), LARGURA(70 CM), ESPELHO FRONTÃO (10 CM)		01
39	<u>PASS-THROUGH QUENTE PARA CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS PRONTOS.</u>	<u>PASS-THROUGH QUENTE PARA CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS PRONTOS.</u> REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 304 E EXTERNO EM AÇO INOX 430. PRATELEIRAS EM AÇO INOX. PORTA CEGA COM TRAVAMENTO; CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL; RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM TRAVAS; COM GRELHAS. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE PARA 18 GNS. TEMPERATURA VARIANDO DE +30 À +75°C. ALTURA: 2.05 CM; FRENTE: 71 CM, LATERAL: 80CM.		01
40	<u>PASS-THROUGH REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 600 LITROS</u>	<u>PASS-THROUGH REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 600 LITROS.</u> GABINETE INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX BRILHOSO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO. CREMALHEIRAS E SUPORTES DE GN'S EM AÇO INOX BRILHOSO. PORTAS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO. SISTEMA DE ABERTURA PIVOTANTE, COM BARRA DE TORÇÃO E FECHAMENTO AUTOMÁTICO. PUXADOR EM TUDO DE INOX BRILHOSO COM SUPORTES EXCLUSIVOS EM PVC INJETADO. PÉS REGULÁVEIS COM RODÍZIOS E TRAVAS. TEMP. DE 0°à 5°C; AR FORÇADO; CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL; CAPACIDADE PARA 18 GNS; FRENTE x PROFUNDIDADE x ALTURA(690x890x2020 mm)		01
41	<u>GELADEIRA COMERCIAL 4 PORTAS INOX.</u>	<u>GELADEIRA COMERCIAL 4 PORTAS INOX.</u> ISOLAMENTO EM POLIURETANO. REVESTIMENTO EXTERNO EM INOX BRILHOSO E INTERNO GALVANIZADO. SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE). PORTAS COM SISTEMA ANTITRASPIRANTE E PUXADORES EMBUTIDOS. PRATELEIRAS REGULÁVEIS PINTADAS EM EPÓXI. PÉS COM RODÍZIOS E TRAVA. CONTROLE DE TEMPERATURA DIGITAL. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 2 a 8°C. CAPACIDADE PARA 750 LITROS. ALTURA: 160 CM x COMPRIMENTO: 118 CM x PROFUNDIDADE: 50 CM		01

42	<u>CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL</u> AISI201 COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (Sem solda), CANTOS ARREDONDADOS E PAREDES LISAS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1;150 mm(530x325MM) 881-6/881L		05
43	<u>CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL</u> AISI 201 PERFURADA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (Sem solda), CANTOS ARREDONDADOS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1 PROFUNDIDADE:150mm(530x325mm) 811-4 CAPACIDADE 13 LITROS.		05
44	<u>CUBA GASTRONÔMICA INOXIDÁVEL</u>	<u>CUBA GASTRONÔMICA INOXIDÁVEL</u> AISI 201 PERFURADA COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (sem solda), CANTO ARREDONDADOS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1 65mm (530x325mm) 811-2 perf. CAPACIDADE 8.5 LITROS.		06
45	<u>CARRO ABERTO TIPO ESQUELETO PARA TRANSPORTAR GASTRONORMS 1/1 EM AÇO GALVANIZADO ELETROLÍTICO</u>	<u>CARRO ABERTO TIPO ESQUELETO PARA TRANSPORTAR GASTRONORMS 1/1 EM AÇO GALVANIZADO ELETROLÍTICO</u> COM 18 DIVISÕES INTEIŘAS EM AÇO GALVANIZADO, ESPESSURA DE 1.20MM, TUBOS REDONDOS, RODÍZIOS COM Ø 4" DE BORRACHA COM TRAVAS.		01
46	<u>PRATELEIRA SUSPensa POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>PRATELEIRA SUSPensa POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOXIDÁVEL</u> TIPO AISI 201 COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, LISA COM ESPELHO FRONTÃO DE 5 CM(LARGURA:150 X ALTURA:40 CM E PROFUNDIDADE: 40 CM).		01
47	<u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 8 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 8 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL;</u> PÉS INCLINADOS COM SAPATAS ANTI-DERRAPANTES; TORNEIRA COM VISOR DE NÍVEL PARA ÁGUA E CAFÉ; RESISTÊNCIA TUBULAR E TERMOSTATO REGULÁVEL; AQUECIMENTO EM BANHO MARIA. 220 V. RESERVATÓRIO DE ÁGUA		01
48	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 10 LITROS</u>	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 10 LITROS,</u> BASE, COPO E HÉLICE EM AÇO INOX. ENCAIXE RESISTENTE. COPO DE ALTO RENDIMENTO, NÃO PERMITINDO ACÚMULO DE RESÍDUOS. SISTEMA DE SEGURANÇA ANTIPARO E ANTIREARME; COPO MONOBLOCO SEM SOLDA. SISTEMA DE TRAÇÃO DE HÉLICE EM AÇO INOX, COM ENCAIXE SEXTAVADO DE EIXO, TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO, NÃO PERMITINDO VAZAMENTO. MOTOR DE 1/2 CV MONOFÁSICO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO. ROTAÇÃO DE 3.500 rpm. TENSÃO 220V.		01
49	<u>SELADORA DE MARMITEX EM ALUMÍNIO</u>	<u>SELADORA DE MARMITEX EM ALUMÍNIO</u> INJETADO COM SUPORTE DE APOIO IMANTADO; ROLETE GIRADOR RESISTENTE EM NYLON; BASE DE METAL E PÉS DE BORRACHA; ALTURA:23,00 CM, LARGURA:19 CM, PROFUNDIDADE: 26 CM. PESO: 1,28 KG.		02
50	<u>BUFFET SELF SERVICE CONJUGADO 10 CUBAS QUENTES E 10 CUBAS FRIAS</u>	<u>BUFFET SELF SERVICE CONJUGADO 10 CUBAS QUENTES E 10 CUBAS FRIAS.</u> ESTRUTURA EM METALON COM PINTURA EPÓXI, REVESTIDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX 430. TANQUE INTERNO EM AÇO INOX COM VEDAÇÃO POR SOLDA INOX. TAMPO DE VIDRO 8mm,SERIGRAFIA EM PRETO(black piano). PROTETOR SALIVAR COM VIDRO SEMI-CURVO 5 mm E SUSTENTAÇÃO POR TUBOS INOX; ILUMINAÇÃO POR LED. RODÍZIOS GIRATÓRIOS DE NYLON COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DURANTE O USO. BUFFET QUENTE COM CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO, AQUECIMENTO EM BANHO MARIA COM RESISTÊNCIA BLINDADA. BUFFET SALADA (FRIO) COM REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA INFERIOR ATRAVÉS DE PLACA FRIA. MÓDULO PARA TALHER COM 3 CUBAS; MÓDULO PORTA-PRATO OU REFRESQUEIRA. VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS PARA O BUFFET QUENTE E PARA O BUFFET FRIO: COMPRIMENTO:1930 cm, LARGURA:1001cm, ALTURA: 1383 cm. MÓDULO PRATOS: Altura: 82,4 cm ,Largura: 1 m. MÓDULO TALHERES: altura: 82,4 cm, largura: 1 m.		01

51	<p align="center"><u>REFRESQUEIRA, CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 32 LITRO</u></p>	<p><u>REFRESQUEIRA, CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 32 LITRO,</u> SENDO 16 LITROS PARA CADA CUBA. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, RESISTENTE À IMPACTO; SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ; PÉS ANTI-DERRAPANTE, TECLAS INDEPENDENTES PARA COMANDO DE REFRIGERAÇÃO E AGITADORES. COMPRESSOR HERMÉTICO DE REFRIGERAÇÃO. MARCAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO E MÍNIMO DE LÍQUIDO NO PRÓPRIO RESERVATÓRIO. COMPONENTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, BICO DE SAÍDA DE LÍQUIDOS EM SILICONE, ACIONADOR DE TORNEIRA EM ABS DE FÁCIL MANUSEIO E HIGIENIZAÇÃO. BOTÕES DE ACIONAMENTO DO PAINEL COM ILUMINAÇÃO. AITURA: 685mm, LARGURA: 410mm, PROFUNDIDADE: 490mm, TENSÃO: 220V CAPACIDADE: 2 x 16 litros, ROTAÇÃO DA PÁ AGITADORA: 40 rpm, COMPRESSOR: 1/6 HP, PESO: 30 KG</p>		02
52	<p align="center"><u>REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR DE BEBIDAS 276 LT COM PORTA DE VIDRO</u></p>	<p><u>REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR DE BEBIDAS 276 LT COM PORTA DE VIDRO.</u> EVAPORADOR ALETADO (com ventilação forçada de ar frio). ILUMINAÇÃO INTERNA COM LÂMPADAS LED. PORTA DE VIDRO ANTIEMBAÇANTE, COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO E PUXADOR EMBUTIDO. PRATELEIRAS SUSPENSAS E REGULÁVEIS COM PINTURA EM ESMALTE EPÓXI RESISTENTE À CORROSÃO. BASE DA UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO REMOVÍVEL. SISTEMA FROST FREE. VOLTAGEM 220V. FAIXA DE TEMPERATURA DE: +2 a +8°C.</p>		02
53	<p align="center"><u>CHAPA ELÉTRICA COM Prensa para Lanche; DUPLA INOX</u></p>	<p><u>CHAPA ELÉTRICA COM PrensA PARA LANCHE; DUPLA INOX</u> 43 E CHAPA SUPERIOR EM AÇO CARBONO COM ESPESSURA DE 5mm. GAVETA COLETORA DE GORDURA; TERMOSTATO APRESENTANDO VARIAÇÃO DE 50 À 200º C. PÉS ANTIADERRAPANTES REGULÁVEIS, LED INDICADOR DE LIGA/DESLIGA; LED INDICADOR DE AQUECIMENTO(DESLIGA AUTOMATICAMENTE QUANDO ATINGE A TEMPERATURA). MEDIDAS: ALTURA(22 CM) LARGURA(51 CM), COMPRIMENTO (65 CM). VOLTAGEM: 220V.</p>		01
54	<p align="center"><u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 LITROS</u></p>	<p><u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 LITROS.</u> BASE E COPO EM AÇO INOX. ALTA ROTAÇÃO. TENSÃO 220V, POTENCIA DO MOTOR: 800 W, ROTAÇÃO 1800 rpm, PESO: 2.8 KG</p>		02
55	<p align="center"><u>ESPRESSOR DE SUCO PROFISSIONAL(EXTRATOR DE SUCO);</u></p>	<p><u>ESPRESSOR DE SUCO PROFISSIONAL(EXTRATOR DE SUCO);</u> INOX, VOLTAGEM BIVOLT COMPATÍVEL COM REDE ELÉTRICA DE 220V; POTÊNCIA DO MOTOR: 0,25CV, FREQUÊNCIA: 60Hz, DIMENSÕES: ALTURA(38 CM), LARGURA(25 CM), PROFUNDIDADE: (20 CM), PESO LÍQUIDO: 5.40 kg, PESO BRUTO: 6.50 kg, ROTAÇÃO: 1750 rpm. DEVE ACOMPANHAR JARRA E PENEIRA.</p>		01
56	<p align="center"><u>COMBO: BALCÃO STANDARD QUENTE, 80 CM, PRETO, COM VIDROS CURVOS TEMPERADOS; ACABAMENTO INTERNO DE AÇO INOX;</u></p>	<p><u>COMBO: BALCÃO STANDARD QUENTE, 80 CM, PRETO, COM VIDROS CURVOS TEMPERADOS; ACABAMENTO INTERNO DE AÇO INOX;</u> VARIAÇÃO DE TEMPERATURA ACIMA DE 60ºC, ESTRUTURA DE ALUMÍNIO ANODIZADO E DETALHES EM MADEIRA NA BASE. DIMENSÕES:(LxPxA): 80 x 45 x 123 cm, RESISTÊNCIA BLINDADA; CONTROLADORES DE TEMPERATURA (TERMOSTATO, TERMÔMETRO). PORTAS DE POLICARBONATO DE AUTO-IMPACTO COM PUXADOR. 220V. CERTIFICADO PELO INMETRO. BALCÃO STANDARD REFRIGERADO, 80 CM, COM VIDRO CURVO DUPLO ANTI-EMBAÇANTE. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE +5C a +10C; PRATELEIRAS DE VIDRO TEMPERADO; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (AR FORÇADO), CONTROLADOR DE TEMPERATURA COM TERMÔMETRO DIGITAL; DEGELO AUTOMÁTICO. PORTAS COM PUXADOR. TEMPERATURA VARIÁVEL DE 5 A 10 C. DEGELO AUTOMÁTICO. DIMENSÕES: (LxPxA) 80 x 45 x 120 cm.</p>		01

57	<p><u>CERVEJEIRA EXPOSITOR VERTICAL, PORTA COM VIDRO TEMPERADO ANTIEMBAÇANTE</u></p>	<p><u>CERVEJEIRA EXPOSITOR VERTICAL, PORTA COM VIDRO TEMPERADO ANTIEMBAÇANTE</u>; PRETA ADESIVADA NA PARTE EXTERNA. PRATELEIRAS REGULÁVEIS EM AÇO COM RESISTÊNCIA A CORROSÃO, CAPACIDADE BRUTA DE 434 LITROS E CAPACIDADE LÍQUIDA TOTAL DE 387L; VOLTAGEM DE 220V; COM FLUXO CONTÍNUO PARA RESFRIAMENTO RÁPIDO E UNIFORME DE GARRAFAS E LATAS. TERMOSTATO E TERMÔMETRO COM VISOR EXTERNO DIGITAL. ALTURA INTERNA: 1505 mm, LARGURA INTERNA: 555 mm, PROFUNDIDADE INTERNA 500 mm. LARGURA: 675 mm, PROFUNDIDADE: 680 mm, ALTURA: 2044 mm, PESO BRUTO: 123 KG</p>		01
58	<p><u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 4 LITROS; CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL</u></p>	<p><u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 4 LITROS; CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL</u> 430 E DEPÓSITO EM AÇO INOXIDÁVEL 304. PINGADEIRA REMOVÍVEL. TORNEIRAS COM VISOR DE NÍVEL PARA ÁGUA E CAFÉ. RESISTÊNCIA TUBULAR E TERMOSTATO REGULÁVEL DE 20°C À 120°C. AQUECIMENTO EM BANHO MARIA. INCLUSO VARETA PARA LIMPEZA DAS TORNEIRAS.</p>		01
59	<p><u>BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 6 CUBAS QUENTES</u></p>	<p><u>BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 6 CUBAS QUENTES</u> 110 x 70 x 60 CM - (C X L X A), COM SISTEMA DE PLATIBANDA, SERVINDO TAMBÉM COMO COBERTURA PARA AS CUBAS GN, APOIADA ATRAVÉS DE MÃO-FRANCESA. COBERTURA DE VIDRO CURVO INTEIRO DE 4 MM. TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA POR TERMOSTATO DE 20°À 80°C. PÉS CROMADOS CONFECCIONADOS COM TUBO INTEIRO, TOTALMENTE LIVRE DE SOLDA NA SUA BASE. CONTENDO 6(SEIS) CUBAS GN EM AÇO INOXIDÁVEL 304 1/2 COM TAMPAS TAMBÉM EM AÇO INOX. RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO. ALTURA: 1355 MM; LARGURA SEM PLATIBANDA: 609 MM; LARGURA C/ PLATIBANDA: 1065 MM; PROFUNDIDADE: 1080 MM; TENSÃO: 220 V.</p>		01



CONCORRÊNCIA Nº 22/01.00002 – CC TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

ANEXO II

II - MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto na Licitação em epígrafe, credenciamos o Sr....., portador da Carteira de Identidade nº Expedida por em ___/___/___, para que represente nossa empresa nessa licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local e data.

Assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÕES:

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

Este documento de credenciamento poderá ser substituído por Procuração Pública com poderes específicos para participação em licitações.

Deverá ser juntado o documento que comprove o poder de delegação do outorgante.





ANEXO III

III - MODELO DE PROPOSTA

Serviço Social do Comércio – Sesc

Comissão de Licitação






Apresentamos a nossa proposta de preços para fornecimento de equipamentos e utensílios diversos, destinados atender as novas instalações da cozinha do Sesc na cidade de Gurupi/TO, pelo prazo de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado até igual período. Segundo especificações técnicas constantes no Anexo I e conforme abaixo:

ITENS	EQUIPAMENTOS	DESCRIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS	IMAGEM-ILUSTRATIVA	QTD	MARCA	V.UNT	V.TOTAL
1	<u>ESTANTE EM AÇO INOX</u>	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO201 COM 4 PRATELEIRAS LISAS COM CAPACIDADE DE ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA.DESMONTÁVEL. PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS: (CXLXA):120X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “,		03		R\$	R\$
2	<u>MESA EM AÇO INOX</u>	MESA EM AÇO INOX TIPO 201, COM 1,5M DE COMPRIMENTO. ESTRUTURA SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA): 150X70X90CM. PRATELEIRAS COM 52 X144,5CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 mm E DOS TUBOS 1 ½ “, COM PESO APROXIMADO DE 31,7KG. 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM,DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½”.		01		R\$	R\$
3	<u>MESA EM AÇO INOX</u>	MESA EM AÇO INOX TIPO 201, COM 1,8M DE COMPRIMENTO. ESTRUTURA SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA): 180X80X73CM. PRATELEIRAS, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 mm E DOS TUBOS 1 ½ “, 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM,DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½”.		02		R\$	R\$
4	<u>ESTANTE EM AÇO INOX</u>	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO 201 COM 4 PRATELEIRAS LISAS. CAPACIDADE PARA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA. MEDINDO (CXLXA):150X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ “, COM PESO APROXIMADO DE 32,7KG.		06		R\$	R\$

5	MESA EM AÇO INOX 201	MESA EM AÇO INOX 201 , COM 1,5M DE COMPRIMENTO, ESTRUTURA COM CAPACIDADE DE ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS, MEDINDO (CXLXA):150X70X90CM; PRATELEIRA 52X144,5CM, CUBA : COMPRIMENTO: 50CM , LARGURA: 40CM, PROFUNDIDADE: 25CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 E 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ ", COM PESO APROXIMADO DE 31,7KG.		01	R\$	R\$
6	CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE EM INOX ESCOVADO	CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE EM INOX ESCOVADO , COM TRÊS PLANOS, PÉS COM 4 RODÍZIOS DE 5". DOIS GIRATÓRIOS E 2 RODÍZIOS COM FREIO. DIMENSÕES: 80 X 46 X 85 CM (C X L X A)		02	R\$	R\$
7	LIXEIRA CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS	LIXEIRA CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS EM AÇO INOX 304 COM ESPESSURA de 0,80 mm, TAMPA BASCULANTE REPUXADA COM SISTEMA DE ACIONAMENTO LEVE POR PEDAL EM AÇO INOXIDÁVEL. ALÇAS ANATÔMICAS LATERAIS, FUNDO COM ESPESSURA 1,20 mm, PEDAL COM ESTRUTURA EM AÇO INOX; RODÍZIOS Ø3" DE BORRACHA, SENDO DOIS RODÍZIOS SIMPLES E DOIS COM FREIOS. CAPACIDADE PARA 80 LITROS. ACABAMENTO EM AÇO LISO; Ø EXTERNO: 46.1 cm, A: 71.5 cm		08	R\$	R\$
8	CARRO PLATAFORMA EM INOX	CARRO PLATAFORMA EM INOX 304 , PARA TRANSPORTES EM GERAL. 1 PLANO, MEDIDAS: 90 X 65 X 85 CM, COM CAPACIDADE DE CARGA: 300 KG.		01	R\$	R\$
9	CÂMARA DE CRESCIMENTO PARA PÃES	CÂMARA DE CRESCIMENTO PARA PÃES . EM AÇO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA E SUPORTE PARA 20 ASSADEIRAS. COM 4 RODÍZIOS, ESPAÇAMENTO ENTRE ESTEIRAS: 9 CM, TAMANHO DAS ESTEIRAS COMPATÍVEIS: 58X70 CM, ALTURA: 196 CM, LARGURA: 65 CM, PROFUNDIDADE: 72 CM, PESO: 45,80 KG, MODELO: 58X70.		01	R\$	R\$
10	GELADEIRA FROST FREE DUPLEX	GELADEIRA FROST FREE DUPLEX 386 LITROS COR INOX COM PRATELEIRA DOBRÁVEL. SISTEMA DE REGULAGEM DE PRATELEIRA AJUSTADAS EM 8 NÍVEIS DE ALTURA. PRATELEIRA DOBRÁVEL. BANDEJA DESLIZANTE. CONTROLE DE TEMPERATURA EXTERNO. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA:184.6CM, LARGURA: 62,1CM, PROFUNDIDADE: 73,1CM. VOLTAGEM: 220V. DEGELADO TIPO FROST FREE, EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CLASSE A, TONALIDADE: CROMADO.		03	R\$	R\$
11	MESA EM AÇO INOX	MESA EM AÇO INOX 201 , COM 1,6M DE COMPRIMENTO, SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS, MEDINDO (CXLXA):160X60X80CM; PRATELEIRAS 52X144,5CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 E 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ ".		01	R\$	R\$


12	MESA DE APOIO INOX	MESA DE APOIO INOX LISA COM PANELEIRO ESPELHO. 100% PRODUZIDA EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 201. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. SUPERFÍCIE LISA COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA REFORÇADA; PÉS AJUSTÁVEIS.MEDIDAS:(L 150CMX P70CM X A90CM). ALTURA DO ESPELHO 10 CM; ESPESSURA DA CHAPA 0,8mm		04	R\$	R\$
13	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS. ESTRUTURA EM AÇO CARBONO, ACABAMENTO EM PINTURA EPÓXI.PROTETOR DA CUBA EM POLICARBONATO TRANSPARENTE, MATERIAL DO FECHAMENTO SUPERIOR EM POLIPROPILENO. TROCA DE VELOCIDADE POR INVERSOR DER FREQUÊNCIA, CAPACIDADE: 12 LITROS POTÊNCIA: 1/2 CV, 220 VOLTS. CONSUMO: 0,38 KW/H, MEDIDAS: 72,5 X 33,5 X 55,5 CM,		01	R\$	R\$
14	CILINDRO LAMINADOR DE MESA 30CM,	CILINDRO LAMINADOR DE MESA 30CM, 1/2 CV, PINTURA EPÓXI – BIVOLT. DIMENSÃO DO ROLETE: 50 X 300MM, ROLETES: INOX 304, LARGURA X ALTURA X PROFUNDIDADE: 51 X 52 X 51CM, PESO: 40 KG.		01	R\$	R\$
15	ESTANTE EM AÇO INOX	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO 201 LISA COM 4 PRATELEIRAS. 1,2 METROS DE COMPRIMENTO DE ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA. MEDINDO (CXLXA):120X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM		03	R\$	R\$
16	FATIADOR CORTADOR DE FRIOS ELÉTRICO	FATIADOR CORTADOR DE FRIOS ELÉTRICO, LÂMINA INOX 250MM COM AJUSTE ESPESSURA DO CORTE, BRANCO. BASE, CONSTRUÍDA EM AÇO-CARBONO PINTADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA (EPÓXI A PÓ), E AS DEMAIS, PEÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL. VOLTAGEM: 220V (BIVOLT CHAVEADO). POTÊNCIA E 418W; ROTAÇÃO DE 1630 RPM; FREQUÊNCIA: 60 HZ (BAIXO NÍVEL DE RUÍDO) PRODUÇÃO ESTIMADA: 15KG/H. DIÂMETRO DO DISCO (LÂMINA): 250mm, ALTURA MÁXIMA DO CORTE: 150 mm. LÂMINA REMOVÍVEL. CONTENDO BANDEJA COLETORA DE FRIOS FATIADOS. INCLUI CARRO DE FRIOS E GARRA DE FRIOS.MEDIDAS APROXIMADAS DO PRODUTO: 42 X 47 X 42 CM (ALTURA X LARGURA X PROFUNDIDADE)		01	R\$	R\$
17	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30 SEM FORNO COM QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO MESA DE AÇO CARBONO, PERFIL EM U DE 50MM PINTADO NA COR PRETO FOSCO, TREMPE DE FERRO FUNDIDO 300X300MM, PINTADO NA COR PRETA, REGISTROS DE GÁS COM MANÍPULOS EXPOSTOS DE FÁCIL MANUSEIO, PÉS FIXOS, MESA, BANDEJA E CORPO DO PRODUTO EM PINTURA EPÓXI, BAIXA PRESSÃO, GRELHA FUNDIDA 30/30, QUEIMADOR 2 DUPLO E 2 SIMPLES, GAMBIARRA PINTADA OU ZINCADA, REGISTRO CROMADO, DIMENSÕES: ALTURA:		01	R\$	R\$

		80 CM, PROFUNDIDADE: 83 CM, COMPRIMENTO: 74 CM,				
18	<u>FORNO TURBO ELÉTRICO COM 5 ESTEIRAS</u>	<u>FORNO TURBO ELÉTRICO COM 5 ESTEIRAS.</u> ESTRUTURA EM AÇO COM ACABAMENTO EM PINTURA EPÓXI. ACABAMENTO FRONTAL EM AÇO INOX. VISOR EM VIDRO. ILUMINAÇÃO INTERNA. ACABAMENTO INTERNO EM LÃ BASÁLTICA. PAINEL DE COMANDO COM TECLA GERAL, TURBINA, LÂMPADA E FUSÍVEL. MICRO CHAVE LIGA/DESLIGA TURBINA AO ABRIR E FECHAR A PORTA. RODÍZIOS PARA DESLOCAMENTO. VOLTAGEM:220V. CONTROLADOR COM INDICAÇÃO DE TEMPERATURA E TEMPO SIMULTÂNEOS. TECLAS EXPOSTAS E INDIVIDUAIS PARA ACIONAMENTO DE VAPOR, PROGRAMAÇÃO E TEMPORIZADOR. CAPACIDADE DE 375 PÃES DE 50G POR HORA. MEDIDAS APROXIMADAS(AXPXL):1520X1165X960mm.		01	R\$	R\$
19	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS EM INOX</u>	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS EM INOX.</u> SISTEMA DE SEGURANÇA COM COPO MONOBLOCO COM ANTEPARO EM AÇO INOX QUE NÃO PERMITE O CONTATO COM AS LÂMINAS DO COPO E ANTI-REARME QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO DA MÁQUINA. ACOPLAMENTO COM EIXO SEXTAVADO. TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO. AUSÊNCIA DE SOLDAS OU FRESTAS. VOLTAGEM: 220V; POTÊNCIA DO MOTO: 0.5 Cv; FREQUÊNCIA 60 Hz. CAPACIDADE 8 LITROS. ROTAÇÃO 3.500 rpm. MEDIDAS APROXIMADAS(LXAXP):35X75X32CM		01	R\$	R\$
20	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL MONOBLOCO COPO INOX 3 LITROS</u>	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL MONOBLOCO COPO INOX 3 LITROS,</u> BAIXA ROTAÇÃO. POTÊNCIA 500W. 4500 rpm; DIMENSÕES APROXIMADAS:(LxAXP): 24 x 66 x 25,5 cm. VOLTAGEM: 220V.		01	R\$	R\$
21	<u>MÁQUINA DE GELO EM INOX</u>	<u>MÁQUINA DE GELO EM INOX</u> 304, COM CAPACIDADE PARA PRODUIR 50KG DE GELO EM CUBOS TIPO DEDAL (25X37mm) POR DIA. COM DEPÓSITO DE GELO DE ATÉ 9KG . SISTEMA DE REAPROVEITAMENTO DE ÁGUA DE ATÉ 95%. POTÊNCIA DE 380W. VOLTAGEM 220V. SISTEMA DE AUTO LIMPEZA. COM FILTRO		01	R\$	R\$
22	<u>EMBALADORA/APLICADOR DE FILME PVC MANUAL</u>	<u>EMBALADORA/APLICADOR DE FILME PVC MANUAL.</u> GABINETE, SELADORA DE FUNDO E PLATAFORMA DE TRABALHO EM AÇO INOX ESCOVADO. CONTROLE DE TEMPERATURA INDIVIDUAL PARA CORTE E AUTOMÁTICO PARA SELADORA DE FUNDO. CORTE ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA EM AÇO INOX. SUPORTE PARA BOBINAS DE ATÉ 50 CM DE LARGURA EM TUBOS DE ALUMÍNIO POLIDO. POTÊNCIA 400W. VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS APROXIMADAS(LXPXA):54CM.X67CMX14CM).		01	R\$	R\$
23	<u>PRATELEIRA SUSPENSÁVEL 100% AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>PRATELEIRA SUSPENSÁVEL</u> 100% AÇO INOXIDÁVEL 201, COM QUATRO SUPORTES MÃO FRANCESA. MEDIDAS: COMPRIMENTO: 168CM; LARGURA: 35CM; ESPELHO		02	R\$	R\$

		FRONTÃO: 5CM.				
24	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL DE CICLO RÁPIDO. ESTRUTURA EM AÇO INOX	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL DE CICLO RÁPIDO. ESTRUTURA EM AÇO INOX. TIPO CAPÔ DESLIZANTE, ABERTURA VERTICAL. ACESSOS LATERAIS LIVRES. COM DOSADORES INTERNOS DE PRODUTOS QUÍMICOS. CONSUMO DE ÁGUA DE 3.5 LITROS DE ÁGUA POR CICLO. CAPACIDADE DE 60 GAVETAS POR HORA. PAINEL DE COMANDO COM TECLAS LIGA/DESLIGA, TEMPO DE CICLO, NÍVEL DE ÁGUA, DE SELEÇÃO DE PROGRAMAÇÃO. LAVAGEM E ENXAGUE POR MEIO DE BRAÇOS GIRATÓRIOS. SISTEMA DE SEGURANÇA DE INTERRUPÇÃO CASO HAJA ABERTURA DO CAPÔ. TEMPERATURA DE LAVAGEM: ENTRE 55 E 65°C. TEMPERATURA DE ENXAGUE: ENTRE 80 E 87°C. DIMENSÕES: 630x720x1520 mm (LxPxA). VOLTAGEM: 220V TRIFÁSICO. POTÊNCIA 3.9KW. INCLUI CESTO PARA PRATOS, CESTO PARA TALHERES E UNIVERSAL.		01	R\$	R\$
25	MESA COM ENCOSTO EM AÇO INOX	MESA COM ENCOSTO EM AÇO INOX 430, CONTRAVENTADA(ESPELHO FRONTÃO), COM FURO PARA DETRITOS, COM SAPATAS NIVELADORAS.TAMPO LISO CONTRAVENTADA EM INOX DE 1"mm. MEDIDAS APROXIMADAS(CXLXA): 1500mmx 700mmx 850mm.		01	R\$	R\$
26	MESA 100% EM AÇO INOX	MESA 100% EM AÇO INOX 201 COM PANELEIRO. ESPELHO FRONTÃO E 10 CM. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA (PANELEIRO) REFORÇADA. PÉS AJUSTÁVEIS. ESPESSURA DA CHAPA:0.8 mm; PRATELEIRAS: 52X134.5 CM MEDIDAS: COMPRIMENTO:140 CM, LARGURA: 70 CM, ALTURA: 90 CM. ESPESSURA DOS TUBOS: 1mm; DIÂMETRO DOS TUBOS: 11/2"		01	R\$	R\$
27	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM INOX COM 6 DISCOS	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM INOX COM 6 DISCOS. FUNÇÕES DE RALAR, DESFIAR E FATIAR OS ALIMENTOS POR VOCÊ. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 180KG/H E CONTA COM 6 DISCOS SENDO: 1 DISCO RALADOR 1 DISCO FATIADOR FINO DE 1,5MM, 1 DISCO FATIADOR GROSSO DE 3M, 1 DISCO FATIADOR ONDULADO DE 3MM,1 DISCO DESFIADOS FINO DE 5MM, 1 DISCO DESFIADOR GROSSO DE 8MM. BOTÃO COM SISTEMA DESARME. VOLTAGEM: 220V, MOTOR: 1/2 CV MONOFÁSICO, POTÊNCIA: 360WC, ROTAÇÃO: 375 RPM, ALTURA: 46,5CM, LARGURA: 36CM, PROFUNDIDADE: 63,5CM, BOCAL MAIOR: 12,3CM,BOCAL MENOR: 4,8.		01	R\$	R\$
28	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS TOTALMENTE EM INOX	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS TOTALMENTE EM INOX, CAPACIDADE PARA 6 KG POR OPERAÇÃO. SISTEMA DE SEGURANÇA DE TRAVAMENTO DA MÁQUINA ENQUANTO A TAMPA ESTIVER ABERTA. SISTEMA ANTI-REARME QUE IMPEDE A LIGAÇÃO AUTOMÁTICA DA MÁQUINA APÓS QUEDAS DE ENERGIA. VOLTAGEM 220V		01	R\$	R\$

29	<u>PICADOR DE LEGUMES MANUAL COM TRIPÉ ALUMÍNIO</u>	<u>PICADOR DE LEGUMES MANUAL COM TRIPÉ ALUMÍNIO.</u> LÂMINAS DE AÇO INOX E CORPO EM ALUMÍNIO, DESMONTÁVEL. BASE ANTIDERRAPANTE E ESTRUTURA EM FORMA DE TRIPÉ. CORPO EM ALUMÍNIO FUNDIDO, CABO E BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO, FACAS EM AÇO INOX PADRÃO 10MM. COLUNAS EM TUBO DE AÇO 5/8". FIXAÇÃO/APOIO POR PÉS TRIPÉ SOLDADO. BASE ANTI DERRAPANTE. FACA DE CORTE (GRADE) REMOVÍVEL. MEDIDAS: 110 X 45 X 59 CM (ALTURA X LARGURA X COMPRIMENTO). MEDIDAS DE CORTE: 8,8 X 8,8 CM (LARGURA X COMPRIMENTO) ALTURA LIVRE PARA CORTE: 10,3 CM ALTURA LIVRE INFERIOR: 74 CM.		01	R\$	R\$
30	<u>CUBA GASTRONÔMICA INOX PERFURADA EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>CUBA GASTRONÔMICA INOX PERFURADA EM AÇO INOXIDÁVEL</u> AISI 201 LISA COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (sem solda) CANTOS ARREDONDADOS E PAREDE LISA. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1x100MM (530X325MM) - 811-4. CAPACIDADE 13 LITROS.		05	R\$	R\$
31	<u>PRATELEIRA SUSPensa AÇO INOX</u>	<u>PRATELEIRA SUSPensa AÇO INOX</u> 304(C120X L40CM) LISA. CHAPA EM AÇO INOX COM ALTA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO E CORROSÃO, ACABAMENTO ESCOVADO, FIXAÇÃO SOB MÃO FRANCESA.		02	R\$	R\$
32	<u>MOEDOR/PICADOR DE CARNE INOX 220V CAP.60KG/H</u>	<u>MOEDOR/PICADOR DE CARNE INOX 220V CAP.60KG/H.</u> REDUTOR COM 4 ENGRENAGENS HELICOIDAIS RESISTENTES E SILENCIOSAS. BOCAL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO COM 3 RANHURAS. DISCO EM AÇO INOX COM TRATAMENTO TÉRMICO. CARACOL E VOLANTE EM FERRO FUNDIDO. CRUZETAS EM AÇO INOX; MICROFUNDIDO CAPA EM AÇO INOX. MOTOR 1/3cv. SISTEMA DE INTERTRAVA MECANICAMENTE À BANDEJA. PÉS ANTIDERRAPANTES. DIMENSÕES (LxAXP) 26 x 38 x 49,5 cm.		01	R\$	R\$
33	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL COPO INOX 4 LITROS BAIXA ROTAÇÃO</u>	<u>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL COPO INOX 4 LITROS BAIXA ROTAÇÃO.</u> COPO INOX MONOBLOCO. TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO. GABINETE EM INOX. ROTAÇÃO 4500 rpm. TENSÃO 220V.		01	R\$	R\$
34	<u>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS ALTA PRESSÃO</u>	<u>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS ALTA PRESSÃO.</u> À GÁS. GRELHAS 30X30; EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA À PÓ; ESPALHADOR DE CHAMA, REGISTRO TIPO TORNEIRA, QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; TUBO COLETOR DE GÁS ZINCADO; BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS. (A80XC85XL113CM) NÃO INCLUI FORNO		01	R\$	R\$

35	<u>FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 23 LITROS</u>	<u>FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 23 LITROS.</u> SISTEMA ÁGUA E ÓLEO; 1 CUBA. CORPO EXTERNO EM AÇO INOX, RESISTÊNCIA E 3 TERMOSTATOS, SENDO 1 EXTERNO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 80°C À 180°C E DOIS INTERNOS QUE SERVEM DE LIMITADOR DE TEMPERATURA. PÉS POSSUEM REGULAGEM DE ALTURA E RODÍZIOS COM TRAVA. ACOMPANHA UM CESTO.CAPACIDADE: ÁGUA: 5 LITROS E ÓLEO: 18 LITROS.TENSÃO: 220 V. ALTURA: 96,5 CM LARGURA: 37,5 CM;PROFUNDIDADE: 45,5 CM		01	R\$	R\$
36	<u>CHAPA AMERICANA À GAS PROFISSIONAL 90 CM COM CAVALETE</u>	<u>CHAPA AMERICANA À GAS PROFISSIONAL 90 CM COM CAVALETE.</u> CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. QUEIMADORES ESMALTADOS. CONTROLE DE QUEIMADORES INDIVIDUAL. ACENDIMENTO ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE. CHAPA DE 8mm EM AÇO LAMINADO À QUENTE. PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA ;DIMENSÕES DA CHAPA: 40 X 88 X 67 CM (A X L X P);DIMENSÕES DO CAVALETE: 85 X 72 X 52 (A X L X P).		01	R\$	R\$
37	<u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO EM INOX AISI 304.</u>	<u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO EM INOX AISI 304.</u> COMPORTA 11 GNS; COM RACK (cavalete) PARA GNS; PORTA COM VIDRO DUPLA. SISTEMA SEMI-AUTOMÁTICO DE LIMPEZA. CONTROLE DE TEMPERATURA DE 50°C a 300°C. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA PERFORMANCE. IMERSÃO DE ROTAÇÃO DA TURBINA (SENTIDO HORÁRIO E ANTI-HORÁRIO). FUNÇÕES: VAPOR, CALOR SECO, COMBINADO, REGENERAÇÃO, BANHO MARIA, COCÇÃO NOTURNA. ACESSÓRIO PARA LIMPEZA (ESGUICHO), CONEXÕES PARA ENTRADA DA ÁGUA E SAÍDA DE ESGOTO. TENSÃO 220 V; SISTEMA AUTOMÁTICO DE DRENAGEM; CONTROLE DE COMANDO DIGITAL; DIMENSÕES Alt x Larg x Prof (mm)1172x850x875.		01	R\$	R\$
38	<u>MESA EM AÇO 100 % INOX 201, COM ESPELHO</u>	<u>MESA EM AÇO 100 % INOX 201, COM ESPELHO</u> FRONTÃO E PANELEIRO INFERIOR. SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPAS SUPERIOR E 100KG NA TAMPAS INFERIOR. SUPERFÍCIE LISA COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DESMONTÁVEL. PRATELEIRA REFORÇADA; PÉS AJUSTÁVEIS. COMPRIMENTO (2M), LARGURA(70 CM), ESPELHO FRONTÃO (10 CM)		01	R\$	R\$
39	<u>PASS-THROUGH QUENTE PARA CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS PRONTOS.</u>	<u>PASS-THROUGH QUENTE PARA CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS PRONTOS.</u> REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 304 E EXTERNO EM AÇO INOX 430. PRATELEIRAS EM AÇO INOX. PORTA CEGA COM TRAVAMENTO; CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL; RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM TRAVAS; COM GRELHAS. VOLTAGEM 220V. CAPACIDADE PARA 18 GNS. TEMPERATURA VARIANDO DE +30 À +75°C. ALTURA: 2.05 CM; FRENTE: 71 CM, LATERAL: 80CM.		01	R\$	R\$

40	PASS-THROUGH REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 600 LITROS	PASS-THROUGH REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 600 LITROS. GABINETE INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX BRILHOSO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO. CREMALHEIRAS E SUPORTES DE GN'S EM AÇO INOX BRILHOSO. PORTAS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO. SISTEMA DE ABERTURA PIVOTANTE, COM BARRA DE TORÇÃO E FECHAMENTO AUTOMÁTICO. PUXADOR EM TUDO DE INOX BRILHOSO COM SUPORTES EXCLUSIVOS EM PVC INJETADO. PÉS REGULÁVEIS COM RODÍZIOS E TRAVAS. TEMP. DE 0ª à 5°C; AR FORÇADO; CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL; CAPACIDADE PARA 18 GNS; FRENTE X PROFUNDIDADE X ALTURA (690x890x2020 mm)		01	R\$	R\$
41	GELADEIRA COMERCIAL 4 PORTAS INOX.	GELADEIRA COMERCIAL 4 PORTAS INOX. ISOLAMENTO EM POLIURETANO. REVESTIMENTO EXTERNO EM INOX BRILHOSO E INTERNO GALVANIZADO. SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE). PORTAS COM SISTEMA ANTITRASPIRANTE E PUXADORES EMBUTIDOS. PRATELEIRAS REGULÁVEIS PINTADAS EM EPÓXI. PÉS COM RODÍZIOS E TRAVA. CONTROLE DE TEMPERATURA DIGITAL. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 2 a 8°C. CAPACIDADE PARA 750 LITROS. ALTURA: 160 CM x COMPRIMENTO: 118 CM x PROFUNDIDADE: 50 CM		01	R\$	R\$
42	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI201 COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (Sem solda), CANTOS ARREDONDADOS E PAREDES LISAS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1; 150 mm (530x325mm) 881-6/881L		05	R\$	R\$
43	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 201 PERFURADA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (Sem solda), CANTOS ARREDONDADOS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1 PROFUNDIDADE: 150mm (530x325mm) 811-4 CAPACIDADE 13 LITROS.		05	R\$	R\$
44	CUBA GASTRONÔMICA INOXIDÁVEL	CUBA GASTRONÔMICA INOXIDÁVEL AISI 201 PERFURADA COM TAMPA. ESTAMPAGEM MONOBLOCO (sem solda), CANTO ARREDONDADOS. PADRÃO GN COMPATÍVEL COM RECHAUDS E BUFFETS. GN 1/1 65mm (530x325mm) 811-2 perf. CAPACIDADE 8.5 LITROS.		06	R\$	R\$
45	CARRO ABERTO TIPO ESQUELETO PARA TRANSPORTAR GASTRONORMS 1/1 EM AÇO GALVANIZADO ELETROLÍTICO	CARRO ABERTO TIPO ESQUELETO PARA TRANSPORTAR GASTRONORMS 1/1 EM AÇO GALVANIZADO ELETROLÍTICO COM 18 DIVISÕES INTEIŘAS EM AÇO GALVANIZADO, ESPESSURA DE 1.20MM, TUBOS REDONDOS, RODÍZIOS COM Ø 4" DE BORRACHA COM TRAVAS.		01	R\$	R\$
46	PRATELEIRA SUSPensa POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOXIDÁVEL	PRATELEIRA SUSPensa POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO AISI 201 COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, LISA COM ESPELHO FRONTÃO DE 5 CM (LARGURA: 150 X ALTURA: 40 CM E PROFUNDIDADE: 40 CM).		01	R\$	R\$

47	<u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 8 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL</u>	<u>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 8 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL;</u> PÉS INCLINADOS COM SAPATAS ANTI-DERRAPANTES; TORNEIRA COM VISOR DE NÍVEL PARA ÁGUA E CAFÉ; RESISTÊNCIA TUBULAR E TERMOSTATO REGULÁVEL; AQUECIMENTO EM BANHO MARIA. 220 V. RESERVATÓRIO DE ÁGUA		01	R\$	R\$
48	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 10 LITROS</u>	<u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 10 LITROS,</u> BASE, COPO E HÉLICE EM AÇO INOX. ENCAIXE RESISTENTE. COPO DE ALTO RENDIMENTO, NÃO PERMITINDO ACÚMULO DE RESÍDUOS. SISTEMA DE SEGURANÇA ANTIPARO E ANTIREARME; COPO MONOBLOCO SEM SOLDA. SISTEMA DE TRAÇÃO DE HÉLICE EM AÇO INOX, COM ENCAIXE SEXTAVADO DE EIXO, TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO, NÃO PERMITINDO VAZAMENTO. MOTOR DE 1/2 CV MONOFÁSICO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO. ROTAÇÃO DE 3.500 rpm. TENSÃO 220V.		01	R\$	R\$
49	<u>SELADORA DE MARMITEX EM ALUMÍNIO</u>	<u>SELADORA DE MARMITEX EM ALUMÍNIO</u> INJETADO COM SUPORTE DE APOIO IMANTADO; ROLETE GIRADOR RESISTENTE EM NYLON; BASE DE METAL E PÉS DE BORRACHA; ALTURA:23,00 CM, LARGURA:19 CM, PROFUNDIDADE: 26 CM. PESO: 1,28 KG.		02	R\$	R\$
50	<u>BUFFET SELF SERVICE CONJUGADO 10 CUBAS QUENTES E 10 CUBAS FRIAS</u>	<u>BUFFET SELF SERVICE CONJUGADO 10 CUBAS QUENTES E 10 CUBAS FRIAS.</u> ESTRUTURA EM METALON COM PINTURA EPÓXI, REVESTIDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX 430. TANQUE INTERNO EM AÇO INOX COM VEDAÇÃO POR SOLDA INOX. TAMPO DE VIDRO 8mm, SERIGRAFIA EM PRETO (black piano). PROTETOR SALIVAR COM VIDRO SEMICURVO 5 mm E SUSTENTAÇÃO POR TUBOS INOX; ILUMINAÇÃO POR LED. RODÍZIOS GIRATÓRIOS DE NYLON COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DURANTE O USO. BUFFET QUENTE COM CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO, AQUECIMENTO EM BANHO MARIA COM RESISTÊNCIA BLINDADA. BUFFET SALADA (FRIO) COM REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA INFERIOR ATRAVÉS DE PLACA FRIA. MÓDULO PARA TALHER COM 3 CUBAS; MÓDULO PORTA-PRATO OU REFRESQUEIRA. VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS PARA O BUFFET QUENTE E PARA O BUFFET FRIO: COMPRIMENTO:1930 cm, LARGURA:1001cm, ALTURA: 1383 cm. MÓDULO PRATOS: Altura: 82,4 cm, Largura: 1 m. MÓDULO TALHERES: altura: 82,4 cm, largura: 1 m.		01	R\$	R\$

51	<p><u>REFRESQUEIRA, CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 32 LITRO</u></p>	<p><u>REFRESQUEIRA, CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 32 LITRO.</u> SENDO 16 LITROS PARA CADA CUBA. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, RESISTENTE À IMPACTO; SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ; PÉS ANTI-DERRAPANTE, TECLAS INDEPENDENTES PARA COMANDO DE REFRIGERAÇÃO E AGITADORES. COMPRESSOR HERMÉTICO DE REFRIGERAÇÃO. MARCAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO E MÍNIMO DE LÍQUIDO NO PRÓPRIO RESERVATÓRIO. COMPONENTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, BICO DE SAÍDA DE LÍQUIDOS EM SILICONE, ACIONADOR DE TORNEIRA EM ABS DE FÁCIL MANUSEIO E HIGIENIZAÇÃO. BOTÕES DE ACIONAMENTO DO PAINEL COM ILUMINAÇÃO. ALTURA: 685mm, LARGURA: 410mm, PROFUNDIDADE: 490mm, TENSÃO: 220V CAPACIDADE: 2 x 16 litros, ROTAÇÃO DA PÁ AGITADORA: 40 rpm, COMPRESSOR: 1/6 HP, PESO: 30 KG</p>		02	R\$	R\$
52	<p><u>REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR DE BEBIDAS 276 LT COM PORTA DE VIDRO</u></p>	<p><u>REFRIGERADOR VERTICAL EXPOSITOR DE BEBIDAS 276 LT COM PORTA DE VIDRO.</u> EVAPORADOR ALETADO (com ventilação forçada de ar frio). ILUMINAÇÃO INTERNA COM LÂMPADAS LED. PORTA DE VIDRO ANTIEMBAÇANTE, COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO E PUXADOR EMBUTIDO. PRATELEIRAS SUSPENSAS E REGULÁVEIS COM PINTURA EM ESMALTE EPÓXI RESISTENTE À CORROSÃO. BASE DA UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO REMOVÍVEL. SISTEMA FROST FREE. VOLTAGEM 220V. FAIXA DE TEMPERATURA DE: +2 a +8°C.</p>		02	R\$	R\$
53	<p><u>CHAPA ELÉTRICA COM PRENSA PARA LANCHE; DUPLA INOX</u></p>	<p><u>CHAPA ELÉTRICA COM PRENSA PARA LANCHE; DUPLA INOX</u> 43 E CHAPA SUPERIOR EM AÇO CARBONO COM ESPESSURA DE 5mm. GAVETA COLETORA DE GORDURA; TERMOSTATO APRESENTANDO VARIAÇÃO DE 50 À 200º C. PÉS ANTIADERRAPANTES REGULÁVEIS, LED INDICADOR DE LIGA/DESLIGA; LED INDICADOR DE AQUECIMENTO(DESLIGA AUTOMATICAMENTE QUANDO ATINGE A TEMPERATURA). MEDIDAS: ALTURA(22 CM) LARGURA(51 CM), COMPRIMENTO (65 CM). VOLTAGEM: 220V.</p>		01	R\$	R\$
54	<p><u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 LITROS</u></p>	<p><u>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 LITROS.</u> BASE E COPO EM AÇO INOX. ALTA ROTAÇÃO. TENSÃO 220V, POTENCIA DO MOTOR: 800 W, ROTAÇÃO 1800 rpm, PESO: 2.8 KG</p>		02	R\$	R\$
55	<p><u>ESPRESSOR DE SUCO PROFSSIONAL(EXTRATOR DE SUCO);</u></p>	<p><u>ESPRESSOR DE SUCO PROFSSIONAL(EXTRATOR DE SUCO);</u> INOX, VOLTAGEM BIVOLT COMPATÍVEL COM REDE ELÉTRICA DE 220V; POTÊNCIA DO MOTOR: 0,25CV, FREQUÊNCIA: 60Hz, DIMENSÕES: ALTURA(38 CM), LARGURA(25 CM), PROFUNDIDADE: (20 CM), PESO LÍQUIDO: 5.40 kg, PESO BRUTO: 6.50 kg, ROTAÇÃO: 1750 rpm. DEVE ACOMPANHAR JARRA E PENEIRA.</p>		01	R\$	R\$

56	<p>COMBO: BALCÃO STANDARD QUENTE, 80 CM, PRETO, COM VIDROS CURVOS TEMPERADOS; ACABAMENTO INTERNO DE AÇO INOX;</p>	<p>COMBO: BALCÃO STANDARD QUENTE, 80 CM, PRETO, COM VIDROS CURVOS TEMPERADOS; ACABAMENTO INTERNO DE AÇO INOX; VARIAÇÃO DE TEMPERATURA ACIMA DE 60°C, ESTRUTURA DE ALUMÍNIO ANODIZADO E DETALHES EM MADEIRA NA BASE. DIMENSÕES:(LxPxA): 80 x 45 x 123 cm, RESISTÊNCIA BLINDADA; CONTROLADORES DE TEMPERATURA (TERMOSTATO, TERMÔMETRO). PORTAS DE POLICARBONATO DE AUTO- IMPACTO COM PUXADOR. 220V. CERTIFICADO PELO INMETRO. BALCÃO STANDARD REFRIGERADO, 80 CM, COM VIDRO CURVO DUPLO ANTI-EMBAÇANTE. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE +5C a +10C; PRATELEIRAS DE VIDRO TEMPERADO; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (AR FORÇADO), CONTROLADOR DE TEMPERATURA COM TERMÔMETRO DIGITAL; DEGELAMENTO AUTOMÁTICO. PORTAS COM PUXADOR. TEMPERATURA VARIÁVEL DE 5 A 10 C. DEGELAMENTO AUTOMÁTICO. DIMENSÕES: (LxPxA) 80 x 45 x 120 cm.</p>		01	R\$	R\$
57	<p>CERVEJEIRA EXPOSITOR VERTICAL, PORTA COM VIDRO TEMPERADO ANTIEMBAÇANTE</p>	<p>CERVEJEIRA EXPOSITOR VERTICAL, PORTA COM VIDRO TEMPERADO ANTIEMBAÇANTE; PRETA ADESIVADA NA PARTE EXTERNA. PRATELEIRAS REGULÁVEIS EM AÇO COM RESISTÊNCIA A CORROSÃO, CAPACIDADE BRUTA DE 434 LITROS E CAPACIDADE LÍQUIDA TOTAL DE 387L; VOLTAGEM DE 220V; COM FLUXO CONTÍNUO PARA RESFRIAMENTO RÁPIDO E UNIFORME DE GARRAFAS E LATAS. TERMOSTATO E TERMÔMETRO COM VISOR EXTERNO DIGITAL. ALTURA INTERNA: 1505 mm, LARGURA INTERNA: 555 mm, PROFUNDIDADE INTERNA 500 mm. LARGURA: 675 mm, PROFUNDIDADE: 680 mm, ALTURA: 2044 mm, PESO BRUTO: 123 KG</p>		01	R\$	R\$
58	<p>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 4 LITROS; CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL</p>	<p>CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 4 LITROS; CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL 430 E DEPÓSITO EM AÇO INOXIDÁVEL 304. PINGADEIRA REMOVÍVEL. TORNEIRAS COM VISOR DE NÍVEL PARA ÁGUA E CAFÉ. RESISTÊNCIA TUBULAR E TERMOSTATO REGULÁVEL DE 20°C À 120°C. AQUECIMENTO EM BANHO MARIA. INCLUSO VARETA PARA LIMPEZA DAS TORNEIRAS.</p>		01	R\$	R\$

59	<p><u>BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 6 CUBAS QUENTES</u></p>	<p><u>BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 6 CUBAS QUENTES</u> 110 x 70 x 60 CM - (C X L X A), COM SISTEMA DE PLATIBANDA, SERVINDO TAMBÉM COMO COBERTURA PARA AS CUBAS GN, APOIADA ATRAVÉS DE MÃO-FRANCESA. COBERTURA DE VIDRO CURVO INTEIRO DE 4 MM. TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA POR TERMOSTATO DE 20°À 80°C. PÉS CROMADOS CONFECCIONADOS COM TUBO INTEIRO, TOTALMENTE LIVRE DE SOLDA NA SUA BASE. CONTENDO 6(SEIS) CUBAS GN EM AÇO INOXIDÁVEL 304 1/2 COM TAMPAS TAMBÉM EM AÇO INOX. RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO. ALTURA: 1355 MM; LARGURA SEM PLATIBANDA: 609 MM; LARGURA C/ PLATIBANDA: 1065 MM; PROFUNDIDADE: 1080 MM; TENSÃO: 220 V.</p>		01	R\$	R\$
----	--	---	--	----	-----	-----

TOTAL GERAL DA PROPOSTA R\$

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

FONE/FAX/E-MAIL:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO:

Declaramos que nesta proposta de preços estão incluídas todas as despesas vinculadas ao objeto desta licitação, bem como, impostos, taxas, frete e outros de qualquer natureza e demais condições do edital.

Validade da proposta: (Mínimo 60 dias)

Prazo de entrega:(Conforme solicitado)

Local de entrega:

Garantia:

Dados bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Cidade - UF, de

2022.

(Assinatura do responsável)

(Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)



CORRÊNCIA Nº 22/01.00002 – CC TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

ANEXO IV

IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS, CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Declaro para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que a empresa _____, CNPJ nº _____, localizada na _____, neste ato representada pelo Sr. _____ identidade _____ que recebemos os documentos (Edital, projetos, planilhas e memoriais) e que tomamos conhecimento de todas as condições necessárias à participação na licitação e que não existem fatos que impeçam a participação de nossa empresa no presente certame.

Declaro ainda.

Cidade, de de 2022.

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal
(este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)



CONCORRÊNCIA Nº. 22/01.00002 - CC, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
CELEBRADO ENTRE O SERVIÇO SOCIAL DO
COMÉRCIO – SESC, ADMINISTRAÇÃO
REGIONAL NO ESTADO DO TOCANTINS E

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

CONTRATANTE:

Aos, dias do mês dede 2022, na sede do Serviço Social do Comércio – SESC, Administração Regional no Estado do Tocantins, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.779.012/0001-54, situado na Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lote 19, CEP-77.001-226, Plano Diretor Norte, Palmas – TO, neste ato representado pelo **Presidente**,,,, Cédula de Identidade RG n.º .. devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º, conjuntamente com o **Diretor Regional**,,,, Cédula de Identidade RG n.º, devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º, e do outro lado o,

CONTRATADA:

....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º, situado....., Cidade– UF....., neste ato representada por,, empresário, inscrito no CPF n.º....., residente e domiciliado

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 - O presente Pregão Presencial tem por objeto a **Aquisição de equipamentos/utensílios de cozinha**, destinados a atender o centro de atividades do Sesc/TO na cidade de Gurupi/TO.

TABELA EXEMPLIFICATIVA

ITENS	EQUIPAMENTOS	DESCRIÇÕES DOS EQUIPAMENTOS	IMAGEM-ILUSTRATIVA	QTD	MARCA	V.UNT	V.TOTAL
1	ESTANTE EM AÇO INOX	ESTANTE EM AÇO INOX TIPO201 COM 4 PRATELEIRAS LISAS COM CAPACIDADE DE ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA.DESMONTÁVEL. PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS: (CXLXA):120X50X150CM; ESPESSURA DA CHAPA DE 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM, DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ ",		03		R\$	R\$
2	MESA EM AÇO INOX	MESA EM AÇO INOX TIPO 201, COM 1,5M DE COMPRIMENTO. ESTRUTURA SUPORTA ATÉ 400KG DE CARGA, SENDO 300KG NA TAMPA SUPERIOR E 100KG NA TAMPA INFERIOR. DESMONTÁVEL, PÉS AJUSTÁVEIS. MEDIDAS (CXLXA): 150X70X90CM . PRATELEIRAS COM 52 X144,5CM, ESPESSURA DA CHAPA DE 0,8 mm E DOS TUBOS 1 ½ ", COM PESO APROXIMADO DE 31,7KG. 0,6MM, ESPESSURA DOS TUBOS DE 1MM,DIÂMETRO DOS TUBOS 1 ½ ".		01		R\$	R\$

CLÁUSULA SEGUNDA – LOCAL DE ENTREGA

2.1 - ENDEREÇOS PARA ENTREGAS:

- b) **UNIDADE: CENTRO DE ATIVIDADES DE GURUPI:** Loteamento Park Filó Moreira, A.P.M-01-A, Rua 03, Número 415, Gurupi/TO. CEP: 77.423-030.
- c) **Horário de Entrega:** das 08:30hs às 11:30hs e das 14:00 às 17:30hs.

CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

3.1 Corresponde o presente contrato o valor total estimado de R\$().

3.2 O SESC/TO pagará à CONTRATADA as quantidades adquiridas de acordo com os valores constantes no Edital e de acordo com a proposta comercial apresentada no processo licitatório Pregão Presencial Nº. 22/01.00002 - CC, que são partes integrantes deste instrumento;

3.3 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após protocolo da nota fiscal e/ou com boleto e das requisições na Coordenadoria de Suprimentos, mediante depósito bancário em conta bancária fornecida pelo a CONTRATADA, e em consonância às normas internas.

3.4 A contratante reserva-se o direito de recusar o recebimento se, no ato da atestação, os equipamentos fornecidos não estiverem de acordo com as especificações dispostas no Edital.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência do Contrato será de **06 (seis) meses**, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, por períodos iguais e sucessivos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, conforme Resolução vigente.

4.2 O contrato poderá sofrer alteração de acordo com a Resolução Sesc nº 1252/12 vigente.

CLÁUSULA QUINTA – DA REVISÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS

5.1 Será admitido, por solicitação da Contratada a revisão dos preços dos serviços contratados com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura do Contrato, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

6.1 - Compete ao Sesc/TO:

- a) Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega dos equipamentos/utensílios;
- b) Notificar, formal e tempestivamente a empresa CONTRATADA, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato;
- c) Notificar a empresa CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- d) Acompanhar, a entrega dos equipamentos/utensílios, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA e ainda avaliar a qualidade dos mesmos, podendo rejeitá-los em parte ou em todo, com exposição de motivos;
- e) Cumprir as demais cláusulas deste contrato;
- f) Efetuar os pagamentos devidos, nas datas dos vencimentos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.2 - Compete à CONTRATADA:

- a) Responsabilizar-se pelos danos causados ao Sesc/TO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no cumprimento do contrato;



- b) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do Sesc/TO, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;
- c) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com cumprimento do contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista neste tenha que ser apresentada, para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o Sesc/TO;
- d) Responsabilizar-se por todas as despesas com materiais, mão-de-obra, transportes, hospedagem, equipamentos auxiliares, máquinas em geral, impostos, seguros, taxas, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, custos diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto;
- e) Cumprir, fielmente as obrigações assumidas, de modo a que os serviços se realizem com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira responsabilidade;
- f) Atender às determinações da fiscalização do Sesc/TO;
- g) Realizar, com seus próprios recursos, todos os serviços relacionados com o objeto deste contrato, de acordo com as especificações estipuladas pelo Sesc/TO;
- h) Cumprir todas as leis e posturas, federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- i) Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus funcionários, e quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- j) Apresentar, quando solicitado pelo Sesc/TO, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- k) Responder perante o Sesc/TO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condição dos serviços de sua responsabilidade, ou por erro seu no cumprimento do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA INEXISTÊNCIA DE VINCULO TRABALHISTA

8.1 A **CONTRATADA** reconhece que não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício entre o Sesc/TO e terceiros eventualmente envolvidos na entrega do objeto do presente contrato.

8.2 A **CONTRATADA** assume a obrigação de suportar espontânea e integralmente todos os custos e despesas relativas a reclamações trabalhistas, que sejam eventualmente instaurados ou ajuizados contra o Sesc/TO.

CLÁUSULA NONA - CLÁUSULA INTEGRANTE

9.1 - Constituí parte integrante deste contrato, independente de transcrição, as condições estabelecidas no processo Nº. 22/01.00002 - CC, e seus anexos, inclusive a proposta e os documentos de habilitação apresentadas pelo contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA - RENÚNCIA DE DISPOSITIVOS CONTRATUAIS

10.1 - Nenhuma das disposições deste instrumento poderá ser desconsiderada renunciada ou alterada, salva se for especialmente formalizada através de instrumento Aditivo. O fato de uma das partes tolerarem qualquer falta ou descumprimento de obrigações da outra não importa em alteração deste instrumento e nem induz a novação, ficando mantido o direito de se exigir da parte faltosa ou inadimplente, a qualquer tempo, a cessão da falta ou o cumprimento integral de tal obrigação, com a devida anuência das partes contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/TO

11.1 São prerrogativas do Sesc/TO:

- a) Proceder a mais ampla fiscalização sobre a fiel execução dos serviços de entrega do objeto deste Contrato;
- b) Exigir cumprimento de todos os itens deste Contrato segundo suas aplicações;
- c) Serão realizadas visitas eventuais ao longo do contrato, afim de verificar as condições de ordem e higiene, inclusive no que se refere ao pessoal e ao material.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1 - Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, o CONTRATADO estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes as seguintes sanções:

- a) **Advertência;**
- b) **Multa;**
- c) **Suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/TO pelo prazo de até 02 (dois) anos;

12.2 - A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multa:

- a) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para o Sesc/TO;

- b) Execução insatisfatória ou inexecução dos serviços de entregas, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária;
- c) Pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços de entregas do Sesc/TO.

12.3 – Por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor do PAF; e
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

12.4 - Por inexecução parcial ou total:

- a) pelo descumprimento das obrigações contratuais, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;
- b) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF;
- c) quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do equipamentos/utensílios que deixou de ser entregue.

12.4 - As multas a que se referem o subitem 12.3 não impedem que o Sesc/TO rescinda unilateralmente a ata e aplique as outras sanções previstas no item 12.1, em suas letras “a”, “b” e “c”, facultada a defesa prévia do CONTRATADO, no respectivo processo.

12.5 - As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo Sesc/TO.

- a) Inexistindo pagamento devido pelo Sesc/TO, ou sendo este insuficiente, caberá o CONTRATADO efetuar o pagamento do que for devido, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da comunicação de confirmação da multa.
- b) Não se realizando o pagamento nos termos definidos nesta cláusula, far-se-á sua cobrança judicialmente.

11.6 - **A penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar** com o Sesc/TO no que corresponde a letra “c” do Item 12.1, poderá ser aplicado quando não mantiver a proposta financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente, nos seguintes prazos e situações:

a) Por 6 (seis) meses:

- a.1) Quando ocorrer atraso no cumprimento das obrigações assumidas contratualmente, que tenha acarretado prejuízos ao Sesc/TO;

a.2) Quando ocorrer entregas insatisfatórias se antes tiver havido aplicação da penalidade de advertência;

a.3) Por 1 (um) ano quando o CONTRATADO der causa à rescisão do contrato;

b) por 2 (dois) anos, quando o CONTRATADO:

b.1) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com o Sesc/TO em virtude de atos ilícitos praticados;

b.2) cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo ao Sesc/TO;

b.3) Apresentar ao Sesc/TO qualquer documento falso ou falsidade, no todo ou em parte;

b.4) sofrer condenação definitiva pela prática de fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1 Constituem motivos para rescisão unilateral do contrato, por parte do Sesc/TO, os seguintes:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando o Sesc/TO a comprovar a impossibilidade do fornecimento dos equipamentos/utensílios, nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no fornecimento dos equipamentos/utensílios;
- e) A paralisação da entrega, sem justa causa e prévia comunicação ao Sesc/TO;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial sem prévia anuência do Sesc/TO;
- g) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores.

13.2 A rescisão do contrato poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o Sesc/TO:

- a) A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de parecer do responsável pela contratação e de autorização escrita e fundamentada do Gerente Administrativo do Sesc/TO;
- b) A rescisão do contrato poderá dar-se, ainda, judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

13.3 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo de contratação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.4 Sem prejuízo das sanções previstas na cláusula seguinte, na hipótese de rescisão administrativa do presente contrato, o Sesc/TO reserva-se o direito de reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados ao mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - Para todos os fins e efeitos, a **CONTRATADA** é tida como parte independente, sem qualquer vínculo com a **CONTRATANTE** a não ser o estritamente contratado, e todas as pessoas empenhadas nas obrigações contratuais não são consideradas representantes ou empregadas do Sesc/TO.

14.2 - As quantidades a serem entregues, deverão seguir o estipulado na solicitação através das áreas responsáveis de cada unidade.

14.3 - Será inaceitável por qualquer motivo, que a **CONTRATADA** vencedora não realize a entrega dos equipamentos/utensílios, cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil afim de não prejudicar o andamento das atividades do Sesc/TO.

14.4 - Os equipamentos/utensílios a serem entregues deverão apresentar a data de validade mais longa possível. Caso seja julgado pelo Sesc/TO que tais itens foram oferecidos com validade insuficiente para o consumo, os mesmos serão devolvidos no ato da entrega.

14.5 - Os equipamentos/utensílios só serão aceitos pelo Sesc/TO, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observadas as seguintes características: **qualidade, cor, estrutura, pintura, especificações técnicas, avarias, e etc.** Os equipamentos/utensílios que não atender as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

14.6 - A quantidade/qualidade dos equipamentos/utensílios será avaliada no ato da entrega por funcionários do Sesc/TO, caso esses requisitos não estejam de acordo com o solicitado no anexo I, os mesmos serão devolvidos e deverão ser repostos em tempo hábil para atender o setor de Nutrição, afim de não prejudicar as programações do Sesc/TO.

14.7 - Quaisquer alterações contratuais deverão ser procedidas através de termo aditivo, com a devida anuência das partes contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Palmas/TO, renunciando-se as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir todas e quaisquer dúvidas que por ventura surjam durante a vigência deste Contrato.



15.2 - E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento, em 02 (vias) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que produzam todos os efeitos legais.

Palmas–TO,de de 2022.

Presidente CR/Sesc/TO

Diretor Geral do Sesc – TO

FORNECEDOR CONTRATADO

Testemunhas:

1 - _____

Nome: _____

CPF/MF: _____

2 - _____

Nome: _____

CPF/MF: _____