

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000058

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac**, Administração Regional no Estado de São Paulo (“**Senac**”), torna pública a realização de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO na forma eletrônica (“Pregão”)**, nos termos do **Regulamento de Licitações e Contratos do Senac – Administração Regional no Estado de São Paulo**.

RESUMO DA LICITAÇÃO

OBJETO: FORNECIMENTO E ENTREGA DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES OPERACIONAIS E FUNCIONAIS DA REDE DE UNIDADES DO SENAC SÃO PAULO.

RECEBIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA NO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO:

De 03/08/2026 até às 09h45 do dia 13/08/2026

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS:

A partir das 10h00 do dia 13/08/2026

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Às 10h00 do dia 13/08/2026

DISPONIBILIDADE DO EDITAL:

PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO, no site <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp> e na Sede da Administração Regional do **Senac São Paulo**, localizada na Rua Dr. Vila Nova, 228, 7º andar – Sala 705, Vila Buarque, São Paulo/SP, CEP:01222-903.mne

PEDIDOS E RESPOSTAS DE ESCLARECIMENTOS:

Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos, até o dia **7 de agosto de 2026**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba “**Mural**”, no campo “**ESCLARECIMENTOS**”, em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, visando à sua melhoria. As questões formuladas serão respondidas, por escrito, a todos os interessados, até o dia **11 de agosto de 2026**. Não serão fornecidos esclarecimentos verbais por funcionários do Senac em quaisquer fases da presente licitação.

Não serão reconhecidas dúvidas encaminhadas por outro meio que não seja o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000058

1 OBJETO

- 1.1 A presente licitação destina-se ao **FORNECIMENTO E ENTREGA DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PROFISSIONAL, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES OPERACIONAIS E FUNCIONAIS DA REDE DE UNIDADES DO SENAC SÃO PAULO**, conforme especificações e de acordo com as condições, quantidades e exigências descritas neste Edital e no Termo de Referência que o integra, e será formalizada por meio de Pedido de Compra.
- 1.2 **A contratação decorrente desta licitação é regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo e pelo Termo Geral de Contratação do Senac São Paulo (TGC), disponibilizados no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo, na aba "Normas e Instruções" (<https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>).**

2 CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Respeitadas as demais condições legais e as constantes deste Edital, poderão participar deste Pregão, como também firmar o contrato ou instrumento equivalente dele decorrente com o Senac, pessoas jurídicas que satisfizerem plenamente todos os termos e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.
- 2.2 Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da Licitante o sócio ou dirigente/administrador, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social em vigor, procurador devidamente credenciado, ou seja, com poderes outorgados por meio de procuração, instrumento público ou particular, para representar a Licitante em processos licitatórios.
- 2.2.1 Somente poderão participar desta licitação as empresas **cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto do presente Pregão.**
- 2.2.2 A participação na presente Licitação implica **(i)** ciência do Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo e do Termo Geral de Contratação do Senac São Paulo (TGC) mencionados no **item 1.2**, e **(ii)** na aceitação integral e incondicional de todos os termos e condições constantes neste Edital e todos os seus Anexos.
- 2.2.3 É vedado a qualquer pessoa física ou jurídica representar mais de uma Licitante na presente licitação.

2.3 **Não poderão participar do presente Pregão as empresas:**

- a) Suspensas de licitar ou contratar com o Senac;
- b) Em processo de falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, em dissolução ou liquidação;
- c) Consorciadas;
- d) Que tenham em sua composição societária participação comum;
- e) Que detenham um mesmo representante em comum;

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

2.4 Será **excluída sumariamente da licitação** a Licitante que estiver incurso em qualquer uma das vedações acima dispostas, **não cabendo interposição de recurso.**

2.5 A Licitante declara que leu e concorda com todos os termos do Código de Ética e Conduta Profissional do Senac São Paulo, disponível no http://sisnormas.sp.senac.br/sisnormas/downloads/codigo_de_etica_e_conduta_profissional_do_senac, e compromete-se a observá-lo e a cumpri-lo integralmente.

3 DO ACESSO AO PORTAL DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES DO SENAC SÃO PAULO

3.1 Para participar do presente Pregão Eletrônico, os interessados deverão acessar o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, para realizar o seu registro ou atualização cadastral, sendo, no mínimo, tipo **Básico**, com login e senha de acesso.

3.1.1 Para participação, o registro e/ou atualização cadastral, a homologação do cadastro pelo Senac, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da Licitante no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo, bem como a senha de acesso deverá ser obtido **ANTERIORMENTE** à data de abertura da sessão pública.

3.1.2 O cadastro do interessado junto ao Sistema Eletrônico

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica e jurídica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

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

4 CONEXÃO COM O SISTEMA

4.1 Caberá à Licitante permanecer conectada ao Sistema Eletrônico para o acompanhamento das operações durante a sessão do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema Eletrônico ou de sua desconexão.

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

4.3 A desconexão do Sistema Eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão, implicará as seguintes questões:

4.3.1 Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que a sessão foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão será suspensa e retomada somente após comunicação expressa às Licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

4.3.2 Ocorrendo a desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, mas o Sistema Eletrônico permanecer acessível às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados;

4.3.3 Quando a desconexão citada no **subitem 4.3.2** persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão poderá ser suspensa e retomada somente após a comunicação expressa do Pregoeiro às Licitantes.

- 4.4 A desconexão do Sistema Eletrônico com qualquer Licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão ou da licitação.

5 HABILITAÇÃO

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato constitutivo da sociedade, em conformidade com a legislação vigente (**Estatuto, Contrato Social ou outro pertinente à constituição da empresa**), acompanhado de todas as suas alterações, quando houver, ou a última alteração consolidada, devidamente registradas, acompanhadas, quando aplicável, dos respectivos documentos de eleição de seus administradores;
- b) **Prova de registro, no órgão competente**, no caso de empresário individual;
- c) **Ato de nomeações** ou de **eleição dos administradores**, devidamente registrados no órgão competente, nas hipóteses de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos na [alínea "a"](#);
- d) **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, bem como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir.

5.2. REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição atualizada no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ**, com situação ativa, relativa à sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade para com as fazendas federal, estadual e municipal do domicílio ou sede da Licitante, na forma da lei, por meio dos seguintes documentos:
 - b.1) **Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União**, previstas nas [alíneas "a" a "d"](#) do parágrafo único do artigo 11 da Lei 8.212 de 24 de julho de 1991, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, nos termos da Portaria MF 358 de 05/09/2014;

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

b.2) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos Tributos Estaduais com referência especificamente ao ICMS – Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual, da sede da Licitante;

b.2.1) Em se tratando de sede no Estado de São Paulo, será aceita tanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo – CRDA, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, quanto a Certidão Negativa de Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo;

b.3) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativa aos Tributos Municipais Mobiliários com referência especificamente ao ISS – Imposto Sobre Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

c) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF-FGTS relativo à sede da Licitante, expedida pela Caixa Econômica Federal.

5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Cível da Matriz da Licitante, com validade na data de abertura da presente Licitação.

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Declaração indicando o representante no Estado de São Paulo autorizado a prestar serviço de assistência técnica, informando o endereço, telefone, e-mail para contato durante e após o período de garantia, Conforme **(ANEXO IV)**

5.5. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

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

5.5.2. Para dirimir dúvidas suscitadas no exame dos documentos de habilitação e/ou da proposta comercial, a Comissão Permanente de Licitação, em qualquer fase da licitação,

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

poderá, a seu critério exclusivo, realizar diligências junto às Licitantes e/ou terceiros solicitando esclarecimentos e/ou comprovação a respeito da veracidade de informações e/ou dos documentos apresentados.

5.5.3. A Comissão Permanente de Licitação poderá, ainda, a seu critério, solicitar que qualquer Licitante supra ou saneie eventuais omissões ou falhas relativas no cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos neste Edital, mediante a apresentação de documentos desde que os envie no curso da própria sessão **no prazo previamente estipulado**.

5.5.4. Com o objetivo de dirimir dúvidas suscitadas no exame dos documentos de habilitação e/ou da proposta comercial e/ou sanear eventuais omissões ou falhas relativas no cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos neste Edital, o Senac poderá consultar o seu Cadastro de Fornecedores.

5.5.5. Todas as certidões elencadas acima, após solicitadas pelo Pregoeiro, deverão **estar válidas na data da sua apresentação**. A validade corresponderá ao prazo fixado nas próprias certidões, quando houver. Caso estas não contenham expressamente o prazo de validade, o Senac convencionou o prazo de **90 (noventa) dias corridos**, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese da Licitante comprovar que o documento tem prazo de validade inferior ou superior ao antes convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

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

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

5.5.8. É permitida a inclusão de documento complementar ou atualizado, desde que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica e seja comprobatório de condição atendida pelo Licitante quando apresentada sua proposta, que não foi juntado com os demais documentos por

equivoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela comissão de licitação/pregoeiro.

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

6 PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

6.1 INÍCIO PARA CADASTRAMENTO E RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

6.1.1 O início para cadastramento das propostas se dará a partir do dia **03 de agosto de 2026**.

6.1.2 A Licitante deverá preencher sua proposta exclusivamente no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, em conformidade com as exigências deste Edital.

6.1.3 Até às **09h45 o dia 13/08/2026**, os interessados poderão inserir ou substituir propostas de preços no sistema eletrônico. Após a abertura das propostas, não será admitido o envio/substituição de propostas comerciais.

6.1.4 Em nenhuma hipótese será admitida a identificação da Licitante, sob pena de desclassificação.

6.1.5 Para fins deste edital, o valor inserido no sistema será **pelo Valor Unitário por Item**.

6.1.6 Nos preços deverão estar inclusos, além das taxas, impostos e encargos, os valores pertinentes a todas as despesas e demais custos que possam influir direta ou indiretamente no fornecimento, objeto da presente licitação.

6.1.7 O valor proposto para o fornecimento será de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, sendo considerado como justo e suficiente para a contratação oriunda da presente licitação.

6.1.8 No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate se fará automaticamente pelo sistema, com base no horário do primeiro lance cadastrado.

6.1.9 **PROPOSTA AJUSTADA:** Proposta detalhada (**Anexo I**) enviada pela Licitante arrematante, apresentada em papel timbrado com identificação da Licitante, sem emendas, rasuras,

assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da Licitante:

6.1.9.1 Deverá constar a especificação detalhada do objeto;

6.1.9.2 Deverá apresentar prazo de validade da proposta, valor unitário, e valor total arrematado;

6.1.9.3 Deverá conter o **prazo de entrega** conforme descrito no **Anexo I – Proposta Comercial**;

6.1.9.4 Catálogo técnico do equipamento, em meio digital ou link eletrônico;

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

6.1.10 A validade da proposta não poderá ser inferior a **90 (noventa) dias corridos** a contar da data de estabelecimento do valor final negociado. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 90 (noventa) dias corridos.

6.1.11 Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada e o contrato ou instrumento equivalente assinado, esta ficará automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da Licitante, pelo e-mail licitacao.gms@sp.senac.br, na data de vencimento da proposta, dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

6.1.12 Os termos constantes da proposta de preços da arrematante são de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação, após seu envio, sem a prévia concordância ou solicitação pela Comissão de Licitação.

7 ESCLARECIMENTOS DE DÚVIDAS:

7.1 Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos, por escrito, até às **23h59 do dia 7 de agosto de 2026**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba "**Mural**", no campo "**ESCLARECIMENTOS**".

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

7.2 Os esclarecimentos de dúvidas registrados no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo deverão ser exclusivamente para questões relativas à presente licitação.

7.2.1 Não serão reconhecidas dúvidas encaminhadas por outro meio que não seja o Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo.

7.3 As questões formuladas serão respondidas, por escrito, a todos os interessados, até o dia **11 de agosto de 2026**, por meio do Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, na aba "**Mural**", no campo "**ESCLARECIMENTOS**". Não serão fornecidos esclarecimentos verbais por funcionários do Senac em quaisquer fases da presente licitação.

7.4 Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.

7.5 Caso a resposta ao esclarecimento resulte em modificação do presente Edital, será providenciada nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

7.6 Os esclarecimentos formulados, bem como suas respostas, passarão a integrar o presente Edital, independentemente de sua transcrição.

7.7 Não sendo formuladas solicitações de esclarecimentos e/ou informações até a data estabelecida, ocorrerá a preclusão do direito de apresentar quaisquer questionamentos ao presente Edital, suas cláusulas e Anexos.

7.8 É de responsabilidade do interessado e de cada Licitante o acompanhamento de todas as informações no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, durante todo o processo licitatório, ficando desonerado o Senac da obrigação de prestar informação por qualquer outro meio de comunicação.

8 ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

8.1 Às **10h00 do dia 13 de agosto de 2026**, procederemos a abertura das propostas de preços no sistema eletrônico.

8.2 A apresentação da proposta eletrônica pressupõe o fiel cumprimento do estabelecido neste Edital e seus Anexos,

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

inferindo-se, portanto, a não necessidade de análise para fins de classificação de propostas. Não obstante ao disposto neste **subitem**, o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, poderá optar por realizar a referida análise e desclassificar as propostas que não estejam de acordo com o estabelecido neste Edital e seus Anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

8.2.1 Caso o Pregoeiro opte por realizar análise de propostas, da decisão de desclassificação somente caberá pedido de reconsideração ao Pregoeiro, a ser enviado exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no **prazo de 3 (três) minutos** a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico a decisão a ser impugnada.

8.2.2 O Pregoeiro analisará e decidirá, **no mesmo prazo**, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão, registrar e disponibilizar a decisão no Sistema Eletrônico para acompanhamento em tempo real das Licitantes.

8.2.3 Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no "**chat**" a nova data e horário para continuidade.

8.2.4 **Da decisão do Pregoeiro relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.**

8.2.5 Serão, ainda, desclassificadas as propostas que sejam omissas, vagas, com valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou que apresentem irregularidades capazes de dificultar o julgamento.

8.3 **ABERTURA DA FASE DE LANCES E NEGOCIAÇÃO**

8.3.1 A disputa de lances ocorrerá em modo de disputa **ABERTO** com prorrogação automática, conjuntamente, com critério de julgamento **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM** e terá início às **10h00 do dia 13 de agosto de 2026**.

8.3.2 As Licitantes classificadas poderão oferecer lances exclusivamente pelo sistema eletrônico, sem restrições de quantidades de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado.

8.3.3 A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do Sistema Eletrônico e em campo específico, sendo que os valores lançados via "[chat](#)" serão desconsiderados.

8.3.4 Todos os lances oferecidos serão registrados pelo Sistema Eletrônico, que indicará o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

8.3.5 O Sistema Eletrônico não identificará os autores dos lances aos demais participantes durante o transcurso da sessão.

8.3.6 A Licitante poderá ofertar novo lance, desde que inferior ao último por ela ofertado e registrado no Sistema Eletrônico.

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

8.3.8 A Licitante poderá oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos lances.

8.3.9 A etapa de lances terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos **últimos 2 (dois) minutos** do período de duração da sessão.

8.3.10 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o [subitem](#) anterior, será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.3.11 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos [subitens](#) anteriores, a sessão de disputa encerrar-se-á automaticamente.

8.3.12 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Comissão Permanente de Licitação, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.3.13 Durante a sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, sobre o valor do menor lance registrado, sem identificação da Licitante.

8.3.14 Encerrada a etapa de lances, o Sistema Eletrônico divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada Licitante.

8.3.15 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta à Licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida uma melhor proposta, observando o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

8.3.16 A **negociação** será realizada por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais Licitantes.

8.3.17 O critério de **aceitabilidade** dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).

8.3.18 O Pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar às Licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário para comprovação da exequibilidade dos preços apresentados, sob pena de desclassificação.

8.3.19 Encerrada a fase de lances e após a negociação, se houver, o Pregoeiro solicitará à empresa classificada em primeiro lugar o envio da **Proposta Comercial atualizada** pelo Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, que deverá ser encaminhada no prazo por ele estabelecido, contendo o carimbo do CNPJ, nome e CPF do representante legal e sua assinatura, para análise e aprovação.

8.3.20 Caso não seja apresentada a Proposta Comercial atualizada, a Comissão Permanente de Licitação poderá convocar o segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, as Licitantes dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido no Edital.

8.4 **ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

8.4.1 Ordenados os lances em forma crescente de preço, o Pregoeiro determinará a Licitante classificada em primeiro lugar para, **em até 2 (duas) horas ou em prazo acordado dentro da própria sessão** disponibilizar a **Proposta Ajustada** conforme previsto no [subitem 6.1.9](#) e os **Documentos de Habilitação** conforme previsto no [Item 5 seus subitens](#) deste Edital.

8.4.2 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do Licitante dentro do próprio sistema, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo pregoeiro.

8.4.3 Caso a Licitante possua o registro cadastral atualizado e as exigências atendidas, sua habilitação será reconhecida.

8.4.4 Será **inabilitada** a Licitante que deixar de apresentar ou apresentar em desacordo qualquer um dos documentos exigidos no **item 5** deste Edital, ou, quando for o caso, estar com seu respectivo **registro cadastral desatualizado e não atualizá-lo no prazo concedido pela Comissão Permanente de Licitação.**

8.4.4.1 Na hipótese de inabilitação, caberá à Comissão Permanente de Licitação autorizar o Pregoeiro a convocar a Licitante do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, as Licitantes dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido neste Edital.

8.4.4.2 O Pregoeiro poderá adotar os mesmos critérios de negociação descritos no item 8.

8.4.5 Na hipótese de inabilitação de todos os Licitantes ou de desclassificação de todas as propostas, a Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, fixar prazo comum a todas as Licitantes para retificações, livres das causas que deram origem à inabilitação ou à desclassificação.

8.5 **DA HABILITAÇÃO COM REGISTRO CADASTRAL**

8.5.1 A Licitante que estiver com o registro cadastral **ATUALIZADO** no Cadastro de Fornecedores do Senac São Paulo poderá ser dispensada da apresentação dos **documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal**, ficando obrigatória a apresentação dos demais documentos exigidos no **item 5**.

8.5.2 A Licitante que estiver com o registro cadastral desatualizado poderá proceder à respectiva atualização acessando o Cadastro de Fornecedores no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, até a **data de abertura**.

8.5.3 Quaisquer informações ou dúvidas inerentes ao registro cadastral deverão ser encaminhadas nos termos do [subitem 7.1](#).

8.5.4 Caso a Licitante não utilize as hipóteses do registro cadastral, deverá cumprir todas as exigências previstas no [item 5 \(Documentos de Habilitação\)](#).

9 DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

9.1 Realizada a análise nos documentos de habilitação, da proposta ajustada e das amostras (quando houver), o Pregoeiro indicará a Licitante vencedora e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adjudicação.

10 DOS RECURSOS

10.1 Divulgada a(s) vencedora(s) por decisão da Comissão Permanente de Licitação, a Licitante que dela discordar terá o prazo de **até 5 (cinco) minutos** para manifestar sua intenção de interpor recurso, em campo próprio do Sistema Eletrônico. A partir da aceitabilidade do recurso, a Licitante terá o prazo de **2 (dois) dias úteis** para apresentação das razões da interposição do recurso também no Sistema Eletrônico.

10.2 Interposto o recurso nos termos do [subitem 10.1](#), dele se dará ciência às demais Licitantes pelo Sistema Eletrônico, que poderão no mesmo prazo de até 2 (dois) dias úteis, para apresentar suas contrarrazões no Sistema Eletrônico. **O recurso terá efeito suspensivo.**

10.3 A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante, bem como a não apresentação de documentos comprobatórios que instruem o recurso no prazo previsto no [subitem 10.1](#), implicará a renúncia do direito de recorrer.

10.4 Na contagem dos prazos estabelecidos nos [subitens 10.1 e 10.2](#), excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos, em dia de funcionamento da Sede da Administração Regional do Senac São Paulo, localizada na Rua Dr. Vila Nova, 228, 7º andar, bairro Vila Buarque, São Paulo/SP.

10.5 O recurso interposto em desacordo com as condições estabelecidas neste Edital não será conhecido.

10.6 O acolhimento do recurso pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11 SANÇÕES APLICÁVEIS NO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

- 11.1 A Licitante vencedora que, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato ou o instrumento equivalente, em prazo estipulado pela Comissão Permanente de Licitação, sujeitar-se-á aplicação das sanções de perda do direito à contratação, perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas e de suspensão do direito de licitar e contratar com o Senac, pelo período de até **3 (três) anos**.
- 11.2 A Licitante perderá o direito de licitar ou contratar com o Senac, sem prejuízo de outras medidas que se fizerem necessárias, nas seguintes hipóteses:
- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato ou instrumento equivalente;
 - b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;
 - c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a licitação ou a execução do contrato ou instrumento equivalente;
 - d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - e) Dar causa à rescisão contratual motivada por descumprimento parcial ou total das obrigações e condições assumidas no Contrato ou instrumento equivalente;
- 11.3 Antes da aplicação de qualquer penalidade será facultada à parte contrária a defesa, mediante envio de notificação escrita à Licitante vencedora, a qual deverá ser respondida no prazo de até **5 (cinco) dias úteis** ou outro a ser fixado pelo Senac.
- 11.4 O descumprimento total ou parcial das condições, prazos e obrigações contratuais, relacionadas à execução do objeto, poderá ensejar a aplicação das sanções previstas neste edital, no contrato ou instrumento equivalente, sem prejuízo da responsabilização civil e penal, garantindo-se em qualquer hipótese o direito ao contraditório e à ampla defesa.

12 PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- 12.1 O Senac tem compromisso com a privacidade e a proteção de dados pessoais de seus alunos, colaboradores, fornecedores, clientes e parceiros. E, nesse sentido, o Senac envia seus

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

melhores esforços para, no tratamento de dados pessoais decorrente deste Edital, observar integralmente a legislação aplicável, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”), comprometendo-se, na qualidade de controlador, a:

- a) Cumprir as obrigações estabelecidas pela LGPD, tratando sempre o mínimo de dados pessoais necessários para atingir as finalidades deste Edital;
- b) Adotar medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais;
- c) Envidar esforços razoáveis para garantir que os dados pessoais tratados estejam atualizados e sejam relevantes em todas as circunstâncias, enquanto estiverem sob sua custódia ou sob seu controle, na medida em que tenha capacidade de fazê-lo;
- d) Notificar o titular de dados pessoais e as autoridades acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital; e
- e) Disponibilizar avisos de privacidade para ampliar a transparência e confiabilidade acerca do tratamento de dados pessoais realizado.

12.2 Ao participar do processo licitatório objeto deste Edital, a Licitante, por seus representantes legais e sob as penas da lei, declara como verdadeiros quaisquer dados pessoais informados na documentação de habilitação e/ou decorrentes do previsto neste Edital, responsabilizando-se por esta garantia e pela legalidade do compartilhamento dos dados pessoais com o Senac nos termos da legislação aplicável, em particular da LGPD. A Licitante, compromete-se, ainda, a não comunicar, revelar, disponibilizar ou utilizar dados pessoais aos quais tiver acesso em razão de sua participação no processo licitatório para finalidades distintas daquelas que motivaram o seu acesso, responsabilizando-se integral e exclusivamente pelo pleno atendimento desta obrigação.

12.3 A Licitante declara, por seus representantes legais e sob as penas da lei, que conhece e cumpre integralmente as disposições da LGPD no que toca o tratamento de dados pessoais necessário para a condução de seu negócio e execução do contrato objeto desta Licitação, particularmente que (i) observa as obrigações

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

estabelecidas pela LGPD, garantindo, inclusive, a origem lícita e/ou necessidade dos dados pessoais tratados; (ii) adota medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais; (iii) possui procedimento que permite notificar o Senac acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital e futuro contrato; e (iv) implementou mecanismos para cumprimento de solicitações envolvendo tratamento de dados pessoais pelos titulares e autoridades, e mitigação de riscos, podendo, inclusive, cooperar com o Senac nesse sentido.

- 12.4 A Licitante reconhece que, nos termos da legislação aplicável e políticas de privacidade e segurança da informação do Senac, bem como em decorrência deste Edital, dados pessoais serão tratados, de forma segura e em ambiente com acesso restrito, para fins especialmente de viabilizar (i) a participação na Licitação, (ii) a contratação, a condução e gestão das atividades relacionadas ao objeto da Licitação; e (iii) o contato do Senac por qualquer meio, inclusive para participação em processos licitatórios no futuro. Declara, ainda, ciência de que os dados pessoais podem ser, nos termos da lei, compartilhados pelo Senac com outras entidades como auditores, prestadores de serviços de controle de acesso às dependências do Senac, órgãos do governo, e/ou outros terceiros, inclusive para fins de transparência, evidência da lisura do processo licitatório e atendimento a dispositivos da Lei de Acesso à Informação, sobretudo para cumprimento de obrigações legais do Senac, execução do contrato, exercício regular de direitos e atingimento de interesses legítimos.
- 12.5 Em caso de dúvidas acerca do tratamento de dados pessoais e/ou para exercer os direitos previstos na LGPD, como de acesso, retificação e exclusão, o titular de dados pessoais e/ou seu representante poderão entrar em contato com o encarregado de proteção de dados do Senac São Paulo em <https://www.sp.senac.br/fale-com-a-gente/privacidade-de-dados>.

13 DA LEI ANTICORRUPÇÃO

- 13.1 A Licitante deverá atender às disposições contidas na Lei nº 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período de vigência da contratação, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar ou autorizar o pagamento, direta e indiretamente, de

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1 Todas as informações da presente licitação, tais como esclarecimentos de dúvidas, erratas, julgamentos, recursos, resultados e homologação, dentre outras, serão comunicadas pelo site www.sp.senac.br/sites/licitacao. Sendo de responsabilidade de cada Licitante o devido acompanhamento e os atos praticados.
- 14.2 Todas as referências a horário neste Edital consideram o horário de Brasília-DF.
- 14.3 Caso as Licitantes declaradas vencedoras da licitação optem em fornecer os materiais/equipamentos ou prestar os serviços objeto da presente licitação por meio de estabelecimento filial, deverão realizar o cadastro ou atualização respectiva no Cadastro de Fornecedores no Portal de Compras e Contratações do Senac São Paulo: <https://egov.paradigmabs.com.br/senacsp>, apresentando os documentos atualizados elencados no **subitem 5** em relação à filial eleita, bem como, documentos de qualificação técnica, quando houver, exceto aqueles que pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em favor do estabelecimento matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa, no prazo de até 2 (dois) dias úteis a contar da data de solicitação do Senac.
- 14.4 Se a(s) Licitante(s) vencedora(s) não apresentar(em) a documentação exigida no subitem anterior, o faturamento deverá ser realizado por meio de sua sede.
- 14.5 A(s) Licitante(s) vencedora(s) deve(rão) manter as condições que propiciaram a sua habilitação e qualificação, facultando-se ao Senac, a seu exclusivo critério, realizar diligência no endereço apresentado pelas vencedoras, para comprovação de todas as exigências descritas no Edital, bem como exigir a renovação cadastral, no ato da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, no todo ou em parte, dos documentos de habilitação e qualificação.
- 14.6 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação ou a exata compreensão da sua proposta.

- 14.7 O Senac poderá exigir a prestação de garantia contratual e, conforme o caso, de garantia adicional, nos termos que vierem a ser estabelecidos no contrato ou instrumento equivalente.
- 14.8 A Comissão de Licitação tem o direito de exigir, a qualquer época ou oportunidade, documentos ou informações complementares que julgar necessários ao entendimento e comprovação dos documentos apresentados.
- 14.9 A Comissão de Licitação poderá efetuar visita às instalações da Licitante classificada em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, a Licitante poderá ser desclassificada, a critério da Comissão de Licitação.
- 14.10 A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Senac em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pela Licitante. Poderá, também, realizar pesquisa na internet, quando possível para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo às Licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tais procedimentos será determinante para fins de habilitação.
- 14.11 Não serão levados em consideração os documentos e proposta que não estiverem de acordo com as condições deste Edital e seus Anexos, quer por omissão, quer por discordância.
- 14.12 Admitir-se-á a continuidade do contrato ou instrumento equivalente celebrado com a Licitante vencedora que tenha sofrido operações de reorganização societária, tais como cessão ou transferência total ou parcial, transformação, fusão, cisão e incorporação, desde que sejam observados pela nova empresa os requisitos de habilitação previstos neste instrumento convocatório e em conformidade com o **Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo** e com o **Termo Geral de Contratação do Senac São Paulo (TGC)**, e ainda, que sejam mantidas as condições inicialmente estabelecidas.
- 14.13 Considerando que os procedimentos licitatórios não têm natureza jurídica de propostas de contratação, o Senac São Paulo reserva o direito de adiar, cancelar, revogar, anular ou tornar sem efeito, no todo ou em parte, a presente licitação sem que isto gere aos Licitantes qualquer direito, inclusive de reparação a eventuais perdas e danos ou de lucros cessantes.
- 14.14 A inobservância ao **Regulamento de Licitações e Contratos do Senac São Paulo** pode ensejar, em caso de comprovado prejuízo ao patrimônio do Senac, a anulação da contratação

resultante do procedimento irregular e a adoção de providências para responsabilização civil e penal dos que tenham contribuído com ação ou omissão para o resultado danoso.

- 14.15 Os prepostos da Licitante vencedora não terão vínculos empregatícios e previdenciários de qualquer natureza com o Senac.
- 14.16 A Licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Senac e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto desta licitação.
- 14.17 A Licitante declara ter ciência e se compromete a cumprir os princípios e regras contidos no Código de Ética do Senac São Paulo, disposto no site: http://sisnormas.sp.senac.br/sisnormas/downloads/codigo_de_etica_e_conduta_profissional_do_senac.
- 14.18 Considerando as medidas de segurança e boas práticas adotadas pelo Senac São Paulo, será de responsabilidade da Licitante a confirmação do recebimento dos e-mails enviados para o endereço eletrônico licitacao.gms@sp.senac.br. O Senac não se responsabilizará por e-mails não recebidos e não confirmados pela Licitante, independente do motivo que o ensejou.
- 14.19 Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer dúvidas referentes ao presente Edital.
- 14.20 Fazem parte integrante deste Edital, os seguintes Anexos:
- Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;
 - Anexo II – Termo de Referência.
 - Anexo III - Locais De Fornecimento E Entrega
 - Anexo IV - Declaração De Garantia E Assistência Técnica

São Paulo, 03 de agosto de 2026.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac
Administração Regional no Estado de São Paulo
Gerência de Materiais e Serviços

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000058
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac

Item	Descrição do Equipamento	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
1	Seladora a Vacuo Multivac Mod. P360	1	R\$	R\$
2	Refrigerador vertical para bebidas - marca Gelopar mod. GCB-23 EV PR	1	R\$	R\$
3	Fogão portátil de indução - marca Tramontina mod. Slim Touch EI30	1	R\$	R\$
4	Modeladora de massa - marca G.Paniz mod. MPS 250	1	R\$	R\$
5	Divisora de massas de mesa - marca G.Paniz mod. DV 30/1	2	R\$	R\$
6	Forno elétrico - marca Layr Linha Revolution mod Unyk	1	R\$	R\$
7	Cutter de mesa - marca Robot Coupe Modelo R2	8	R\$	R\$
8	Liquidificador - marca Freecook mod. Bravus cód. FR0031	7	R\$	R\$
9	Liquidificador capacidade 2 litros - marca Skymssen Modelo TA2	6	R\$	R\$
10	Liquidificador 10L - marca Skymsem mod. LS10	1	R\$	R\$
11	Batedeira planetária digital capac. 7,6 lts - marca Kitchenaid mod. Empire Red - cod. KEF97AVBNA	40	R\$	R\$
12	Batedeira planetária digital capac. 5,0 lts - marca Oster mod. KITOSTER206	4	R\$	R\$
13	Batedeira 12lts - marca Gpaniz modelo BP-12 RP	1	R\$	R\$
14	Câmara de fermentação 16 assadeiras - marca Prática mod. CFCK16 Compact	1	R\$	R\$
15	Câmara de fermentação 40 assadeiras - marca Prática - CFCK 20 G4	2	R\$	R\$
16	Fritadeira Elétrica de mesa - marca Skymssen - mod FE-10-N	4	R\$	R\$
17	Fritadeira de Mesa Elétrica com 2 cubas - Skymssen mod. FED-20-N	2	R\$	R\$
18	Mixer de mão - marca Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi	12	R\$	R\$
19	Mixer de mão - marca Robot Coupe mod. MP 450 Ultra	1	R\$	R\$
20	Máquina Lava Louça - marca Hobart mod. Ecomax 403	3	R\$	R\$
21	Máquina Lava Louça - marca Winterhalter mod. UC-S	1	R\$	R\$
22	Balança plataforma de mesa - marca Toledo mod. 2098	1	R\$	R\$
23	Misturadeira/Amassadeira de mesa com 3 velocidades - marca G Paniz mod. AE05L G2	4	R\$	R\$
24	Misturadeira/Amassadeira de mesa com 3 velocidades - marca G Paniz mod. AE25G2	1	R\$	R\$

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

25	Fabricador de gelo em cubo - marca Everest mod. EGC	1	R\$	R\$
26	Fabricador de gelo em cubo - marca Macom Hoshizaki - mod. HOSIM 130A-2M	1	R\$	R\$
27	Freezer horizontal - marca Gelopar GHBS-50 BN	1	R\$	R\$
28	Modeladora de massa - marca G.Paniz mod. MPS 500	1	R\$	R\$
29	Cilindro Sovador - GPaniz mod. CS-500	1	R\$	R\$
30	Termocirculador - marca Sous Vide - mod. My Sous Vide PRO Cód. SVC150FS	3	R\$	R\$
31	Pista aquecida vitroceramica - marca Glasart código 836	8	R\$	R\$
32	Balança digital eletrônica - marca Toledo mod. 9094	5	R\$	R\$
VALOR TOTAL				R\$

Obs.:

- * Vide especificações Técnicas no Termo de Referência **Anexo II**.
- * Os Preços devem ser ofertados com 2 casas decimais;
- * Os valores informados deverão estar com todos os impostos e frete inclusos;

- 1) Validade da Proposta: **90 (noventa)** dias corridos;
- 2) Prazo de Entrega: Até **60 (sessenta)** dias úteis após o recebimento do pedido de compras.
- 3) Condições de Pagamento: **28 (vinte e oito)** dias corridos a partir do recebimento e conferência do produto.
- 4) Garantia: mínima de **12 (doze) meses conforme Termo de Referência no Anexo II**;
- 5) Local de Entrega: Conforme Pedido de Compra do Senac e, nos locais determinados no **ANEXO III**.
- 6) Será indispensável o envio de catálogo(s) do(s) produto(s) ofertado(s) que comprovem as especificações mínimas exigidas ou descrição completa dos equipamentos na proposta comercial.
- 7) Link: [incluir link](#)
- 8) Dados da empresa que efetuará o faturamento:
Razão Social:.....
Endereço:.....Cep.....Bairro.....Município.....Estado.....
CNPJ
Inscrição Estadual
Contato.....Fone.....Fax.....
E-Mail

Localidade, dia, mês e ano.
Assinatura

(nome completo e cargo do representante legal da Empresa – somente sócios administradores / proprietários ou procuradores com poderes específicos).

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000058
TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA AS UNIDADES DO SENAC SÃO PAULO.

Este Termo de Referência tem por finalidade detalhar, em síntese, sem prejuízo do disposto no Edital e respectivos Anexos, as condições definidas para a presente aquisição.

1. OBJETO

- 1.1. Destina-se o presente Termo de Referência à contratação de empresa especializada no fornecimento e entrega **de equipamentos de cozinha profissional**, novos, de primeiro uso, conforme as especificações técnicas descritas neste documento e seus anexos, visando atender às necessidades operacionais e funcionais das unidades do Senac São Paulo.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1.A aquisição dos equipamentos é fundamental para a **manutenção e aprimoramento da infraestrutura** dos laboratórios de Gastronomia e Cozinhas Pedagógicas do Senac São Paulo, que demandam equipamentos de **padrão industrial e alta durabilidade**, adequados ao uso intensivo em ambiente de formação profissional.
- 2.2.A finalidade é assegurar que os alunos tenham acesso a equipamentos modernos e em perfeito estado de funcionamento, replicando as **condições reais do mercado de trabalho**, e atendendo às necessidades didático-pedagógicas dos diversos cursos oferecidos.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS EQUIPAMENTOS

- 3.1. Os equipamentos a serem adquiridos deverão ser novos, sem uso, de padrão profissional/industrial, com material de construção predominante em aço inoxidável AISI 304, quando aplicável, garantindo resistência, durabilidade, facilidade de higienização e atender rigorosamente às especificações mínimas, detalhadas na tabela abaixo:

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 1 - Seladora a vácuo

Qtd.: 01 unidade

Equipamento de embalagem a vácuo tipo câmara, de bancada, com estrutura construída em aço inoxidável e tampa superior em material transparente de alta resistência (acrílico ou equivalente).

Deve possuir duas barras de selagem com comprimento útil entre 450 e 510 mm cada, dispostas de forma a otimizar a área de solda, com sistema de selagem controlado por tempo e/ou temperatura, incluindo recurso para corte ou destacamento de rebarbas.

O sistema de vácuo deve ser composto por bomba com capacidade nominal entre 21 e 25 m³/h, permitindo operação com produtividade média de 2 a 3 ciclos por minuto, podendo variar conforme o tipo de produto e configuração do processo.

O equipamento deve permitir o acondicionamento de produtos sólidos, líquidos e pastosos, devendo dispor de plataforma interna ajustável, preferencialmente removível ou com sistema magnético, para adequação da altura útil da câmara.

Deve possuir painel de controle digital, permitindo a programação dos parâmetros de vácuo e selagem.

A câmara de trabalho deve apresentar dimensões aproximadas de:

- **Comprimento útil:** 400 a 510 mm
- **Largura útil:** 440 a 510 mm
- **Altura útil:** no mínimo 140 mm

As dimensões externas do equipamento devem situar-se aproximadamente na faixa de:

- Comprimento: 600 a 750 mm
- Largura: 600 a 750 mm
- Altura: 400 a 500 mm

Alimentação elétrica em 220 V, monofásico, com potência instalada aproximada entre 1,0 e 2,2 kW.



MARCAS DE REFERÊNCIA: **Multivac** modelo **P360** ou **Selovac** modelo **SV-460 / SV-500** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Senac Campinas – 1 unidade – 220v

Item 2 - Refrigerador vertical para bebidas

Qtd.: 01 unidade

Equipamento destinado à conservação e exposição de bebidas, incluindo cervejas, águas, sucos e refrigerantes, do tipo expositor vertical refrigerado.

Deve possuir sistema de refrigeração por ar forçado com evaporador aletado, garantindo uniformidade térmica interna.

A faixa de temperatura de operação deve situar-se aproximadamente entre -6°C e +5°C, com possibilidade de ajustes intermediários e/ou modo de economia, conforme configuração do controlador.

O degelo deve ser do tipo automático (frost free).

O equipamento deve contar com controlador eletrônico, com indicação visual da temperatura.

A estrutura deve apresentar:

Revestimento interno em aço pré-pintado na cor clara (preferencialmente branco)

Revestimento externo em aço pré-pintado, em cor escura ou clara

Deve possuir iluminação interna em LED.

A porta deve ser em vidro duplo temperado, sem sistema de aquecimento, podendo apresentar condensação em ambientes com alta umidade relativa do ar, e equipada com fechadura com chave.

Internamente, deve dispor de:

Prateleiras aramadas reguláveis, com no mínimo 3 níveis de ajuste

Sistema de distribuição térmica adequado (ex.: placa fria e/ou circulação forçada de ar)

O equipamento deve possuir pés niveladores.

O sistema de condensação deve ser do tipo estático, com ventilação natural ou assistida.

As dimensões externas devem situar-se aproximadamente na faixa de:

Altura: 1.750 a 1.900 mm

Largura: 480 a 650 mm

Profundidade: 550 a 650 mm

Alimentação elétrica em 220 V, monofásico, com potência instalada aproximada entre 200 W e 300 W.



MARCAS DE REFERÊNCIA: **Gelopar** modelo **GCB-23 EV PR** ou **Metal frio** modelo **VN28RH** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Campinas – 1 unidade – 220v

Item 3 - Fogão portátil de indução

Qtd.: 01 unidade

Equipamento do tipo cooktop por indução portátil, com 01 (uma) área de aquecimento, dotado de comando eletrônico sensível ao toque (touch). Deve permitir controle preciso de preparo através de níveis ajustáveis de potência e/ou temperatura em quantidade mínima de 8 níveis, e/ou possuir funções de operações pré-programadas de fábrica. A superfície deve ser em vidro vitrocerâmico de alta resistência térmica e mecânica. Deve possuir recursos de segurança, incluindo:

Bloqueio de painel (trava de segurança)

Timer programável

Desligamento automático de segurança

As dimensões do equipamento devem ser compactas, situando-se aproximadamente na faixa de:

Largura: 280 a 310 mm

Profundidade: 350 a 400 mm

Altura: até 60 mm

A potência nominal deve ser de aproximadamente 2,0 kW, admitindo variação compatível com equipamentos da mesma categoria.

Alimentação elétrica em 220v, bifásico.



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

MARCA DE REFERÊNCIA: **TRAMONTINA** modelo **SLIM TOUCH EI30** ou **FISCHER** modelo **Indução 1Q Touch** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Item 4 – Modeladora

Qtd.: 01 unidade

Equipamento eletromecânico do tipo modeladora de pães profissional, em versão compacta para uso sobre mesa ou bancada.

Indicado para modelar, enrolar e padronizar porções de massas alimentícias diversas (como pão francês, hot-dog e hambúrguer), com capacidade operacional para processar massas na faixa mínima de 20g até o mínimo de 500g por unidade. Corpo estrutural robusto confeccionado em chapa de aço carbono (equivalente a SAE 1010/1020) com acabamento em pintura a pó eletrostática / epóxi, garantindo resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização.

Deve possuir gabinete fechado para isolamento e proteção dos componentes internos de movimentação (como polias, correias e motor).

Dotado de rolos cilíndricos banhados / revestidos em cromo duro com raspadores integrados, e eixos totalmente apoiados sobre rolamentos blindados (tipo ZZ ou equivalente).

Sistema de regulação manual e precisa da distância entre os rolos e feltros, permitindo ajustar a espessura e o comprimento do alongamento do pão.

Deve contar com jogo de feltros confeccionados com alto percentual de lã para perfeito arraste da massa e sistema que facilite a manutenção ou substituição deles.

Equipado com rampa ou esteira de lona transportadora integrada para a alimentação contínua e suave da massa, além de calha / sistema de retorno automático da massa modelada em direção ao operador, otimizando o fluxo de trabalho individual.

Sistema de proteção mecânica móvel intertravada que impeça o acesso físico do operador à zona dos rolos durante o funcionamento. O circuito elétrico de segurança deve possuir chaves eletromecânicas de segurança com duplo canal, botão de parada de emergência de fácil acesso, chave geral e rearme manual (conforme exigências da NR-12 e certificação INMETRO vigente).

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Motor elétrico monofásico com potência nominal de 1/4 CV (aproximadamente 180W a 250W de potência útil ativa), com baixo nível de ruído operacional.

Dimensões Máximas: Equipamento de porte comercial/industrial leve, projetado para otimização de espaço, situando-se estritamente dentro dos limites máximos de:

- **Largura:** até 600 mm
- **Profundidade / Comprimento:** até 750 mm
- **Altura:** até 550 mm

Alimentação elétrica em 220 V, bifásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **G.Paniz** modelo **MPS 250** ou **BRAESI** modelo **MB-35 G3** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Item 5 - Divisora de massas de mesa

Qtd.: 02 unidades

Equipamento do tipo divisora manual de massas, destinado à divisão uniforme de porções para panificação.

O equipamento deve ser projetado para realizar a divisão manual da massa em aproximadamente 30 partes iguais, garantindo padronização das porções.

A estrutura deve ser robusta, composta por:

Base, navalhas de corte e eixo dentado fabricados em aço carbono, proporcionando resistência mecânica e durabilidade

Base com revestimento em aço inoxidável, facilitando a higienização e atendendo às exigências sanitárias

Estrutura e sistema de acionamento por alavanca com componentes em ferro fundido, assegurando resistência ao esforço mecânico

O acabamento externo deve incluir superfícies em aço inoxidável ou pintura compatível, garantindo proteção contra corrosão e facilidade de limpeza.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

O equipamento deve possuir sistema de corte por navalhas, com operação manual por meio de alavanca.

Deve ser fornecido sem pedestal, para instalação sobre bancada ou superfície adequada.

As dimensões devem situar-se aproximadamente na faixa de:

Largura: 400 a 450 mm

Profundidade: 350 a 550 mm

Altura: 600 a 950 mm



MARCA DE REFERÊNCIA: **G.Paniz** modelo **DV 30/1** ou **BRAESI** modelo **DVB-30N** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Senac Sorocaba – 1 unidade – 220v

Item 6 - Forno elétrico

Qtd.: 01 unidade

Equipamento do tipo forno elétrico de bancada com capacidade interna mínima de 44 litros, destinado ao preparo e aquecimento de alimentos, dotado de corpo externo com acabamento em aço inoxidável, metal pintado ou material equivalente resistente à corrosão, e câmara interna com revestimento de fácil limpeza do tipo esmaltado ou autolimpante.

O controle de temperatura deve ocorrer por meio de termostato ajustável com faixa operacional que atenda desde 50°C até o mínimo de 300°C, integrado a um sistema de aquecimento composto por duas resistências elétricas blindadas (superior e inferior) de potências compatíveis com acionamento independente ou combinado por comandos no painel frontal.

A porta deve possuir isolamento térmico eficiente em lã de vidro ou material equivalente e ser equipada com visor em vidro duplo temperado para visualização interna, contando obrigatoriamente com iluminação interna da câmara, bandeja interna inferior para coleta de resíduos e proteção das resistências, além de no mínimo uma prateleira ou grade cromada removível com níveis ajustáveis de altura de cozimento em

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

pelo menos 2 posições.

O equipamento deve operar em tensão elétrica de 220v monofásica, apresentar potência nominal total situada entre 1,6 kW e 1,9 kW.

Possuir dimensões externas aproximadas dentro das faixas máximas de 500 mm a 600 mm de largura, 450 mm a 560 mm de profundidade total (incluindo manípulos e espaçadores traseiros) e 350 mm a 420 mm de altura.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Layr Linha Revolution** modelo **Unyk** ou **Fischer** modelo **Gourmet Grill** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Item 7 - Cutter de mesa

Qtd.: 08 unidades

Equipamento eletromecânico do tipo processador/cutter de alimentos profissional, indicado para picar, triturar, moer, misturar e preparar pastas e molhos de forma rápida em cozinhas comerciais e industriais. Dotado de recipiente/cuba fabricado em aço inoxidável ou material de alta resistência equivalente, com volume útil/capacidade total situada na faixa entre 2,5 e 4,5 litros.

Equipado com motor de alto desempenho e uso intensivo para operação profissional contínua, com potência nominal mínima entre 550 W e 850 W.

A velocidade de rotação do eixo deve situar-se na faixa aproximada entre 1.500 rpm e 1.850 rpm.

Tampa superior fabricada em policarbonato transparente ou material translúcido de alta resistência mecânica, equipada com bocal/orifício dosador que permita a adição segura de ingredientes líquidos ou sólidos durante o processamento.

O painel de comando deve possuir interface de acionamento segura de fácil higienização, admitindo-se controle de velocidade única ou função pulsar (conforme padrão de engenharia do fabricante).

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Estrutura externa protetiva da base do motor fabricada em aço inoxidável ou polímero de alta resistência contra impactos.

Deve possuir sistema eletromecânico de segurança com sensores de intertravamento magnético/mecânico que interrompam o funcionamento do motor imediatamente se a tampa for removida ou destravada, em conformidade com as diretrizes da norma NR-12 e certificação INMETRO vigente.

Acessórios Inclusos: Deve acompanhar obrigatoriamente no mínimo 01 (uma) lâmina de corte lisa do tipo multiuso confeccionada em aço inoxidável, com possibilidade de acoplamento de acessórios opcionais de fábrica.

Tensão de trabalho em 220v, frequência de 60 Hz, monofásica.

Dimensões Externas: Projetado para otimização de espaço sobre bancadas, atendendo aos limites máximos de até 280 mm de largura, até 400 mm de profundidade e até 500 mm de altura total.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Robot Coupe** modelo **R2** ou **Skymssen** modelo **CR-4L** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Aclimação – 6 unidades – 220v

Senac Ribeirão Preto – 2 unidades – 220v

Item 8 – Liquidificador 1,5L

Qtd.: 07 unidades

Equipamento do tipo liquidificador profissional de alta rotação (blender), indicado para o preparo de bebidas, sucos, molhos, cremes e trituração de gelo em cozinhas profissionais e industriais, dotado de copo com capacidade nominal situada na faixa de 1,5 a 2,0 litros, fabricado em material de alta resistência a impactos do tipo policarbonato, copoliéster ou equivalente, sendo obrigatoriamente livre de bisfenol-A (BPA Free) e adequado ao uso alimentar.

O equipamento deve ser equipado com conjunto de lâminas fabricadas

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

em aço inoxidável de alta resistência mecânica acopladas a um motor profissional com potência nominal mínima situada na faixa entre 1.200 W e 2.000 W, cuja rotação máxima atinja a faixa aproximada de 22.000 a 38.000 rpm no eixo.

O painel de controle e comando deve possuir interface de fácil higienização, sendo equipado com função pulsar (comando de impulso) e permitindo o gerenciamento da operação através de múltiplos níveis de velocidade (mínimo de 3 níveis de ajuste manual) e/ou ciclos/funções automáticas pré-programadas de fábrica.

O aparelho deve operar em tensão elétrica de 220v, frequência de 60 Hz, alimentação do tipo monofásica.

Estrutura robusta de bancada com dimensões externas máximas que não excedam 280 mm de largura, 320 mm de profundidade e 530 mm de altura total com o copo acoplado, possuindo sistemas de segurança contra sobrecarga térmica.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Freecook** modelo **Bravus** cód. **FR0031** ou **Skymesen** modelo **Blender Heavy Duty (como o BBHD ou o LB-2000)** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 02 unidades – 220v

Senac Mogi Guaçu – 02 unidades – 220v

Senac São Bernardo do Campo – 1 unidade – 220v

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 2 unidades – 220v

Item 9 - Liquidificador capacidade 2 litros

Qtd.: 06 unidades

Equipamento eletromecânico do tipo liquidificador profissional de alta rotação, indicado para o preparo rápido de sucos, shakes, vitaminas, bebidas com gelo e polpas de frutas congeladas em cozinhas profissionais, bares, restaurantes e lanchonetes.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

O equipamento deve estar em estrita conformidade com as normas de segurança do trabalho aplicáveis, possuindo certificação compulsória de segurança emitida por órgão credenciado pelo INMETRO.

Copo com capacidade nominal de 2,0 litros, fabricado em aço inoxidável alimentício de alta resistência, com acabamento de fácil higienização. O gabinete/base protetora do motor deve ser construído em aço inoxidável escovado ou polido, garantindo proteção anticorrosiva e durabilidade.

Conjunto de acionamento (eixo, mancal e hélice de lâminas) fabricado em aço inoxidável de alta resistência mecânica, apropriado para suportar os esforços de alta rotação. Sistema de acoplamento entre o motor e o eixo do copo através de engates rápidos metálicos ou de liga de alta resistência que garantam o perfeito alinhamento e reduzam o desgaste prematuro por atrito.

Painel de controle frontal equipado com chave de acionamento do tipo liga/desliga de fácil operação, admitindo-se controle por velocidade única ou com função pulsar integrada (conforme padrão de projeto do fabricante).

Motor elétrico com potência nominal mínima de trabalho situada entre 800 W e 1.000 W, operando em alimentação elétrica de 220v (frequência de 60 Hz), monofásica.

As dimensões externas do equipamento montado com o copo devem situar-se dentro dos limites máximos de L: até 250 mm, P: até 300 mm, A. T: até 550 mm.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Skymssen** modelo **TA2** ou **Metvisa** modelo **LAR-02** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Senac Sorocaba – 2 unidades – 220v

Senac São Bernardo do Campo – 2 unidades – 220v

Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade – 220v

Item 10 – Liquidificador 10L

Qtd.: 01 unidade

Equipamento eletromecânico do tipo liquidificador industrial de baixa rotação e alta força de arrasto, indicado para o processamento, trituração e homogeneização de alimentos densos e pesados (como sopas, caldos, cremes, maioneses, molhos e massas leves) em cozinhas profissionais e industriais.

Copo com capacidade nominal mínima de 10 litros, totalmente confeccionado em chapa de aço inoxidável alimentício, com estrutura do tipo monobloco (sem soldas internas) ou com acabamento sanitário equivalente de alta resistência contra vazamentos e corrosão. Gabinete/base de sustentação do motor estruturado em aço inoxidável ou material equivalente de alta durabilidade e fácil higienização.

Conjunto de acionamento mecânico (eixo, mancal e hélice de lâminas) fabricado em aço inoxidável de alta resistência mecânica, apropriado para operação em baixa rotação e alto torque. Sistema de acoplamento entre o eixo do motor e o copo através de engates robustos de encaixe rápido metálicos ou liga especial de alta resistência que garantam o alinhamento perfeito e reduzam o desgaste por atrito contínuo.

Motor elétrico industrial de alta durabilidade, com velocidade de rotação do eixo de aproximadamente 3.500 rpm. Potência nominal mínima do motor situada na faixa entre 0,5 CV e 1,5 CV (ou equivalente em Watts de consumo/trabalho), garantindo torque adequado para operação contínua com carga máxima. Tensão de alimentação elétrica em 220v, frequência de 60 Hz, monofásica.

Copo equipado com tampa em material atóxico e flexível (borracha ou similar) com perfeito ajuste de vedação contra respingos, dotada de sobretampa/dispositivo dosador removível que permita a adição segura de ingredientes durante o funcionamento.

Painel frontal dotado de chave liga/desliga de fácil acesso.

O equipamento deve atender integralmente às exigências das normas de segurança do trabalho vigentes (NR-12) e possuir certificação compulsória emitida por órgão credenciado pelo INMETRO.

Projetado para operação segura sobre bancadas ou piso, respeitando os limites geométricos máximos de: Largura: até 400 mm, Profundidade: até 400 mm, Altura Total: até 850 mm.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Skymssen** modelo **LS10** ou **Metvisa** modelo **LBC-10/ LAR-10** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

**Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade
– 220v**

Item 11 - Batedeira Planetária

Qtd.: 40 unidades

Equipamento eletromecânico do tipo batedeira planetária profissional de bancada, indicado para o preparo de massas leves, médias, misturas, cremes, merengues e coberturas em cozinhas profissionais, confeitarias e hotéis.

Tigela/tacho confeccionado inteiramente em aço inoxidável alimentício com capacidade nominal situada na faixa entre 7,0 litros e 8,0 litros. Estrutura robusta com corpo construído em metal fundido, alumínio injetado ou chapa de aço com acabamento em pintura epóxi de alta resistência mecânica.

Sistema de movimentação planetária dos batedores com múltiplos níveis de velocidade (mínimo de 3 níveis fixos ou controle de velocidade variável contínua por potenciômetro). Deve possuir sistema mecânico de elevação e travamento seguro da tigela através de alavanca manual ou braço elevador.

Equipado obrigatoriamente com grade, tela ou bocal de proteção contra respingos e acidentes que isole a zona de batimento da massa. O sistema deve possuir dispositivo eletromecânico de segurança (sensor de intertravamento) que interrompa imediatamente o funcionamento do motor caso a proteção seja levantada ou aberta durante a operação, em estrita conformidade com as diretrizes da norma NR-12 e certificação INMETRO vigente.

Deve acompanhar obrigatoriamente no mínimo 03 (três) batedores intercambiáveis fabricados em material resistente (aço inox, alumínio fundido ou liga especial): 01 batedor tipo globo (fouet) para claras e

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

massas leves; 01 batedor tipo raquete (pá plana) para massas médias e biscoitos; e 01 batedor tipo gancho (espiral) para massas pesadas. Motor elétrico de alto torque com potência nominal de trabalho situada entre 300 W e 800 W.

Alimentação elétrica em tensão de 220v, frequência de 60 Hz, monofásica. Dimensões externas máximas estruturadas para uso sobre mesas, não excedendo os limites de até 420 mm de largura, até 550 mm de profundidade total e até 550 mm de altura.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Kitchenaid** modelo **Stand Mixer Profissional 7,6L - Empire Red** – cód. **KEF97AVBNA** ou **Sinmag** modelo **SM7L/SM7** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 5 unidades – 220v

Senac Sorocaba – 4 unidades – 220v

Senac Aclimação – 13 unidades – 220v

Senac Mogi Guaçu – 5 unidades – 220v

Senac Salto – 3 unidades – 220v

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 10 unidades – 220v

Item 12 - Batedeira planetária digital capac. 5,0 lts

Qtd.: 04 unidades

Batedeira de operação planetária, de uso comercial/semi-industrial, nova, primeiro uso, completa com todos os componentes necessários ao pleno funcionamento.

Mínima de 1000 W.

Tensão Elétrica: 220v.

Tigela (bowl) em aço inoxidável com capacidade volumétrica mínima de 5 litros, dotada de tampa ou sistema de proteção antirrespingo.

No mínimo 8 velocidades selecionáveis, acrescida de função pulsar.

Equipamento dotado de sistema eletrônico de inicialização suave ou

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

aceleração gradativa de rotação (soft/slow start), de modo a evitar a ejeção intempestiva de ingredientes para fora do recipiente.

Painel de controle digital com display visual integrado e temporizador (timer) programável para interrupção automática ou controle do tempo de preparo.

No mínimo 03 (três) batedores intercambiáveis, sendo: 01 (um) para massas leves, 01 (um) para massas pesadas (tipo gancho) e 01 (um) tipo batedor de arame (fouet/globo) para claras em neve. 01 (um) acessório moedor de carne, tecnologicamente compatível com o encaixe frontal ou sistema de tração motorizada da própria batedeira, acompanhado de bandeja alimentadora, pilão e discos de moagem.

Dimensões Aceitáveis (Faixas de Tolerância): Largura: de 240 mm a 310 mm. Altura: de 340 mm a 430 mm. Profundidade/Comprimento: de 390 mm a 440 mm.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Oster** modelo **KITOSTER206** ou **G.Paniz Bambina BP05 (Versão Digital)** + **Acessório Moedor ou equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Aclimação – 4 unidades – 220v

Item 13 – Batedeira

Qtd.: 01 unidade

Batedeira planetária de padrão industrial/comercial, nova, sem uso anterior, projetada para regime de trabalho contínuo e pesado, oferecendo alto desempenho com baixo nível de ruído e reduzido índice de manutenção.

Cuba/recipiente confeccionada integralmente em aço inoxidável, com capacidade mínima de 12 litros.

Transmissão robusta realizada por caixa de redução com sistema de lubrificação permanente/autolubrificante ou engenharia equivalente de alta resistência mecânica que dispense trocas ou manutenções

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

frequentes de componentes de tração.

Sistema de variação de velocidade acionado por comando elétrico ou eletrônico, dotado de tecnologia por inversor de frequência ou equivalente tecnológico, disponibilizando, no mínimo, 4 velocidades ou níveis de operação.

Equipada com proteção móvel da cuba em policarbonato transparente ou polímero de engenharia equivalente de alta resistência, dotada de abertura/bocal específico para a adição segura de ingredientes com o motor em pleno funcionamento, atendendo às normas vigentes de segurança do trabalho (NR-12 ou equivalente).

Acompanhada obrigatoriamente de 03 (três) batedores intercambiáveis, sendo: 01 (um) tipo raquete e 01 (um) tipo gancho confeccionados em material metálico resistente (alumínio fundido ou equivalente); e 01 (um) batedor tipo globo/industrial confeccionado em aço inoxidável (padrão AISI 304 ou superior).

Tensão de 220v, bifásica.

Dimensões Aceitáveis (Limites Máximos): Equipamento em estrutura metálica compacta de bancada ou piso, respeitando rigorosamente os limites máximos de ocupação de espaço abaixo descritos:

Largura máxima admitida: até 390 mm.

Profundidade máxima admitida: até 600 mm.

Altura máxima admitida: até 780 mm.



MARCA DE REFERÊNCIA: **GPaniz** modelo **BP-12 RP** ou **Skymssen** modelo **BPS-12** ou **equipamento similar ou superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 14 - Câmara de fermentação

Qtd.: 01 unidade

Equipamento com suporte interno em calhas ou trilhos, com capacidade para acomodar, no mínimo, 16 assadeiras no padrão de mercado (40 x

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

60 cm ou arranjos compatíveis de até 58 x 68 cm), garantindo volume de carga para o preparo estimado de até 320 a 500 pães por ciclo.

Equipado com sistema automatizado capaz de atuar de forma bidirecional: tanto no retardo da fermentação (resfriamento) atingindo temperatura mínima de até 2 °C, quanto na aceleração do processo (aquecimento e umidificação) atingindo temperatura controlada de até 40 °C.

Gabinete estrutural fabricado em aço inoxidável em seu fechamento externo (tipo AISI 430 ou superior) e interior em material sanitário resistente à corrosão por alta umidade (aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou equivalente de engenharia).

Isolamento termofixo em poliuretano injetado (PU) com densidade média aproximada de 30 a 40 kg/m³, expandido com agente ecológico e características retardantes a chamas.

Distribuição térmica por sistema de convecção forçada (ar forçado) por meio de ventilação interna e aquecimento através de resistências elétricas blindadas, assegurando homogeneidade de temperatura e umidade em toda a extensão interna.

Painel de controle eletrônico/digital multifunções com display visual e sensor de temperatura integrado. Deve possuir obrigatoriamente a função de programação automática (modo noturno/programável) para o agendamento do horário de início do ciclo de aquecimento, permitindo a transição automática entre o modo de resfriamento e fermentação.

Sistema de vaporização por caldeira, caixa de evaporação com resistência ou tecnologia equivalente, dotado de controle de níveis de saturação de umidade ou controle percentual de umidificação ativa, inclusive com atuação durante o modo de resfriamento para evitar o ressecamento da massa.

Estrutura externa projetada para otimização de espaço, permitindo instalação próxima a paredes sem necessidade de vãos de afastamento técnico lateral nas faces externas do gabinete. Base montada sobre rodízios giratórios reforçados para facilitar a movimentação e higienização do local.

Dimensões Admitidas (Limites Máximos): Visando a adequação do equipamento ao layout físico e arquitetônico da cozinha, serão aceitos modelos nas configurações de bancada (baixa) ou torre (vertical), desde que respeitados os seguintes limites máximos de ocupação de espaço:

Largura máxima admitida: até 920 mm.

Profundidade máxima admitida: até 1100 mm.

Altura máxima admitida: até 2150 mm (viabilizando a ampla participação de modelos verticais e compactos).

Potência e Alimentação: Potência total compatível com o desempenho do compressor hermético e resistências (de 1,0 kW a 2,5 kW), com

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

alimentação elétrica obrigatoriamente em 220v, monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Prática** modelo **CFCK16 Compact** ou **Venâncio** modelo **VAF20T** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 01 unidade – 220v

Item 15 - Câmara de Fermentação

Qtd.: 02 unidades

Equipamento com capacidade mínima para acomodar 40 assadeiras no padrão de mercado de 40 x 60 cm (ou arranjo equivalente de 20 níveis para assadeiras de grande porte de até 58 x 68 cm ou 80 x 60 cm), com capacidade estimada de produção de até 720 a 1000 pães por ciclo.

Equipado com sistema automatizado capaz de atuar de forma bidirecional: tanto no retardo da fermentação (resfriamento) atingindo temperatura mínima de até 2 °C, quanto na aceleração do processo (aquecimento e umidificação) atingindo temperatura controlada de até 40 °C ou superior.

Painel de controle eletrônico/digital multifunções com display visual. Deve possuir obrigatoriamente a função de programação automática (modo noturno/programável) para o agendamento prévio do horário de início do ciclo de aquecimento, permitindo a transição automática entre o modo de resfriamento e o de crescimento da massa.

Gerenciador de umidificação ativa por meio de caldeira, caixa de evaporação com resistência elétrica ou tecnologia equivalente, dotado de controle de níveis de saturação de umidade (como escalas de níveis pré-programados ou controle percentual direto).

Sistema de circulação de ar interno por convecção forçada (ar forçado) por meio de múltiplos ventiladores (mínimo de 1 a 3 conforme padrão de engenharia do fabricante), associado a resistências elétricas blindadas,

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

garantindo perfeita homogeneidade térmica e de umidade em todos os níveis de assadeiras.

Gabinete estrutural fabricado em aço inoxidável em seu fechamento externo (tipo AISI 430 ou superior) e interior em material sanitário de alta resistência à corrosão por umidade severa (aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou equivalente tecnológico).

Isolamento termofixo em poliuretano injetado (PU) com densidade média aproximada de 30 a 40 kg/m³, expandido com agente ecológico livre de CFC e com propriedades retardantes a chamas.

Sistema de porta com dobradiças reforçadas e vedação por gaxeta magnética perimetral. Dotado de dreno inferior para escoamento de água e facilitação da higienização interna. Base montada sobre rodízios giratórios super-resistentes para livre deslocamento e limpeza do ambiente.

Compressor hermético de alta eficiência, operando com fluido refrigerante ecológico livre de CFC (como R134a ou equivalente de mercado).

Dimensões Físicas Máximas Admitidas: Visando a adequação do equipamento ao layout físico e arquitetônico da cozinha, serão aceitos modelos que respeitem os seguintes limites máximos de ocupação de espaço:

Largura máxima admitida: até 820 mm.

Profundidade máxima admitida: até 1100 mm.

Altura máxima admitida: até 2250 mm.

Potência total compatível com o porte do equipamento (na faixa aproximada de 1,0 kW a 2,5 kW), com alimentação elétrica em 220v, bifásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Prática** modelo **CFCK20 G4** ou **Venâncio** modelo **AC40T (ou VAF40T)** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Aclimação – 1 unidade – 220v

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 16 - Fritadeira Elétrica de mesa

Qtd.: 04 unidades

Capacidade de óleo de 5,0 a 5,5 litros;
Estrutura construída em chapa de aço inoxidável;
Cesto removível, dotado de cabo para manuseio;
Painel de controle do tipo rebatível ou removível;
Possuir suporte para escoamento de óleo;
Dimensões aproximadas (L x P x H): até 350 x até 700 x até 380 mm;
Potência nominal: de 3,0 kW a 3,5kW;
Alimentação elétrica: 220 V, sistema monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Skymssen** modelo **FE-10-N** ou **Edanca** modelo **FE-05** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Ribeirão Preto – 01 unidade – 220v

Senac Sorocaba – 01 unidade – 220v

Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 2 unidades – 220v

Item 17 - Fritadeira de Mesa Elétrica com 2 cubas

Qtd.: 02 unidades

Fritadeira elétrica profissional de bancada (mesa), tipo zona fria ou equivalente, dotada de 2 (duas) cubas independentes confeccionadas em chapa de aço inoxidável, com capacidade nominal individual de óleo de no mínimo 4,5 litros e no máximo 5,5 litros por cuba, acompanhadas de suas respectivas tampas também em aço inoxidável.
Estrutura externa e gabinete construídos integralmente em chapa de aço

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

inoxidável de alta resistência.

Sistema de escoamento ou suporte integrado que permita o posicionamento do cesto para o escoamento seguro e o retorno do excesso de óleo diretamente para o tanque de fritura.

Equipado com cestos robustos confeccionados em material metálico resistente (arame estanhado, aço inoxidável ou equivalente), dotados de cabos ergonômicos com revestimento isolante térmico.

Conjunto de cabeçotes/painéis de controle totalmente independentes (um para cada cuba), do tipo rebatível, basculante ou removível, que integre a resistência elétrica blindada e proporcione total facilidade para a higienização do equipamento.

Sistema de segurança e controle composto por:

- Termostatos de trabalho independentes por cuba, com regulagem de temperatura de até 200°C;
- Lâmpadas piloto indicadoras de aquecimento e funcionamento;
- Termostatos de segurança independentes, com sistema de proteção contra superaquecimento que efetua o desligamento automático do equipamento em caso de falha do termostato principal;
- Sensores de temperatura em contato direto com o óleo para leitura precisa e rápida recuperação térmica.

O equipamento deve ser compatível com as seguintes dimensões físicas máximas de ocupação em bancada: Largura máxima de até 650 mm, Profundidade máxima de até 700 mm e Altura máxima de até 360 mm. Potência total nominal acumulada (soma das duas resistências) situada na faixa de 6.000 W (6,0 kW) a 6.600 W (6,6 kW).

Alimentação elétrica em tensão de 220 V, sistema monofásico.

Equipamento fabricado em conformidade com as normas vigentes de segurança e portarias aplicáveis do INMETRO.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Skymssen** modelo **FED-20-N** ou **Croydon (FC2B)** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

**Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 2 unidades
– 220v**

Item 18 - Mixer de mão

Qtd.: 12 unidades

Mixer/homogeneizador profissional de imersão portátil, com base do motor dotada de sistema de ventilação superior que minimize a entrada de líquidos no equipamento;
Equipado com lâmina em aço inoxidável;
Com componentes e partes em contato com os alimentos removíveis para facilitar a higienização;
Comprimento do tubo aproximado de 160 mm e 260mm;
Controle de velocidade, sistema eletrônico variável por potenciômetro, operando na faixa mínima de até 3.000 rpm e máxima de pelo menos 12.000 rpm.;
Potência mínima de 250w e máxima de 400w;
Alimentação elétrica 220v, monofásica.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Robot Coupe** modelo **Mini MP 190 Combi** ou **Skymssen** modelo **MKI-260** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Sorocaba – 2 unidades – 220v

Senac Aclimação – 6 unidades – 220v

Senac São Miguel Paulista – 3 unidades – 220v

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 19 – Mixer de mão

Qtd.: 01 unidade

Mixer/triturador profissional de imersão portátil, para uso intensivo e contínuo, indicado para triturar, misturar, liquidificar e emulsionar

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

preparações diretamente em panelas, caçarolas ou caldeirões industriais, com capacidade de processamento de volumes de até 100 litros.

Gabinete/bloco do motor construído em aço inoxidável e/ou materiais poliméricos de altíssima resistência e durabilidade.

O motor deve ser de alto desempenho e dotado de sistema de ventilação ou isolamento superior estruturado de forma a minimizar a entrada de líquidos no circuito elétrico do equipamento.

Empunhadura ergonômica projetada para proporcionar conforto, firmeza e segurança ao operador durante o manuseio contínuo.

Braço triturador composto por tubo, campânula e lâmina confeccionados integralmente em aço inoxidável.

Visando a biossegurança e facilidade de higienização, a campânula e a lâmina devem ser totalmente desmontáveis sem a necessidade de ferramentas complexas. O equipamento deve possuir sistema, formato ou ranhura que permita o apoio e a rotação segura do aparelho sobre a borda dos recipientes de cozimento.

Dimensões:

Comprimento total aproximado: Admitido na faixa de 750 mm a 890 mm;

Diâmetro máximo do bloco do motor: Até 130 mm;

Velocidade de rotação: Velocidade fixa ou variável operando na faixa de 9.000 rpm a 12.000 rpm;

Acessórios inclusos: Acompanhado obrigatoriamente de suporte metálico ou plástico para fixação e organização do equipamento em parede.

Potência nominal do motor situada na faixa de 500 W a 600 W.

Alimentação elétrica em tensão de 220v, sistema monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Robot Coupe** modelo **MP 450 Ultra** ou **Sammic** modelo **XM-51** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade – 220v

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 20 - Máquina Lava Louça

Qtd.: 03 unidades

Lavadora de louças e copos industrial, tipo de sobrepor (bancada/balcão), de uso profissional e contínuo, com estrutura externa, gabinete, braços de lavagem e enxágue construídos em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente com resistência superior à corrosão), com acabamento escovado.

Equipada com porta frontal de abertura ergonômica, dotada obrigatoriamente de microchave ou sensor magnético de segurança que interrompa de forma automática o ciclo de operação em caso de abertura acidental durante o funcionamento.

O equipamento deve possuir painel de controle eletromecânico ou digital de fácil operação, ciclos de lavagem selecionáveis e as seguintes características de desempenho:

Faixa de processamento que atenda a limites mínimos de 20 cestos/hora e máximos de até 40 cestos/hora;

Dimensionado para o processamento estimado de até 9 pratos (de até 26 cm de diâmetro), ou até 20 pratos de sobremesa (de até 19 cm), ou até 20 copos, ou até 30 talheres por ciclo.

Acessórios Inclusos: O equipamento deverá ser entregue acompanhado de, no mínimo, 2 (dois) cestos/racks intercambiáveis no padrão comercial quadrado de 400 x 400 mm (admitindo-se variações de até 410 x 410 mm), adequados para a acomodação dos utensílios (copos, pratos e talheres) e compatíveis com os suportes e insertos originais do fabricante.

Dimensões Físicas Máximas para Ocupação em Bancada:

Largura máxima: Até 510 mm;

Profundidade máxima: Até 580 mm;

Altura máxima: Até 720 mm. Potência

Potência total instalada (soma das resistências do tanque e do booster de enxágue) situada na faixa de 3,0 kW a 3,6 kW.

Alimentação elétrica em tensão de 220v, monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Hobart** modelo **Ecomax 403** ou **Netter modelo NT-210 3T** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Taboão da Serra – 1 unidade – 220v

Senac Salto – 1 unidade – 220v

Senac Sorocaba – 1 unidade – 220v

Item 21 - Máquina Lava Louça

Qtd: 01 unidade

Lavadora de louças, copos e utensílios industrial, tipo de sobrepor (bancada/balcão) de alto desempenho, de uso profissional e contínuo. Estrutura externa, gabinete interno, braços de lavagem e enxágue construídos integralmente em chapa de aço inoxidável de alta resistência à corrosão, dotada de isolamento termoacústico em parede dupla (ou tecnologia equivalente) que minimize a dissipação de calor no ambiente e proporcione atenuação de ruídos operacionais.

Equipada com porta frontal de abertura ergonômica com sistema de segurança (microchave ou sensor magnético) que interrompa automaticamente o ciclo de funcionamento em caso de abertura durante a operação.

Painel de controle digital microprocessado (tecnologia touchscreen, botões inteligentes ou equivalente de alta definição) com interface intuitiva para o operador, exibindo dados de temperatura do tanque/boiler e oferecendo, no mínimo, 3 (três) programas de lavagem selecionáveis para adequação do ciclo conforme o tipo e nível de sujeira das louças.

Sistemas rotativos superiores e inferiores de lavagem e enxágue, compostos por braços de fácil remoção (isentos de ferramentas complexas) para higienização e manutenção rotineira;

Gerenciamento inteligente de energia com sistema automático de redução de temperatura do boiler (modo standby) ou tecnologia equivalente para otimização do consumo elétrico durante períodos de inatividade;

Capacidade mecânica mínima de operação na faixa de 20 a 40 cestos por hora;

Compatibilidade física com o recebimento de cestos/racks quadrados nos padrões comerciais de mercado, aceitando desde dimensões compactas de 400 x 400 mm até o padrão de 500 x 500 mm.

Dimensões Físicas Máximas para Instalação sobre Bancada:

Largura máxima: Até 610 mm;

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Profundidade máxima: Até 660 mm;

Altura máxima: Até 830 mm.

Potência total instalada compatível com a alta performance e rápida recuperação térmica do equipamento, situada na faixa de 3,2 kW a 7,9 kW.

Alimentação elétrica compatível com redes comerciais e industriais, operando em tensão de 220v, em sistema monofásico, bifásico ou trifásico, conforme a configuração de fases fornecida pelo fabricante para a potência cotada.

Equipamento acompanhado dos acessórios padrões do fabricante (mínimo de 2 cestos/gavetas). Fabricado em conformidade com as diretrizes e certificações de segurança nacionais e internacionais.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Winterhalter** modelo **UC-S** ou **MEIKO** modelo **M-iClean US** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Aclimação – 1 unidade – 220v

Item 22 - Balança plataforma de mesa

Qtd.: 01 unidade

Balança eletrônica digital tipo plataforma (mesa ou piso), de uso profissional e industrial, indicada para recebimento, expedição e pesagem geral de mercadorias em ambientes de cozinha profissional ou almoxarifado.

Capacidade máxima de pesagem: Situada na faixa de 120 kg a 150 kg;

Divisão de até 20 g em toda a escala de pesagem;

Tampa ou cobertura superiores da plataforma de pesagem confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente com alta resistência à corrosão e facilidade de higienização sanitária);

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Equipada com coluna vertical em material metálico de alta resistência para fixação e sustentação do indicador digital, com altura comercial situada na faixa de 500 mm a 850 mm.

Indicador digital remoto de peso eletrônico microprocessado, dotado de display de alta visibilidade (tecnologia LED ou LCD com backlight integrado), com funções básicas de Tara (100% da capacidade), Zero e indicação de estabilidade de peso.

O equipamento deve possuir dispositivo de proteção contra sobrecarga mecânica na célula de carga.

Dimensões Físicas da Plataforma:

Dimensões comerciais nominais de área de pesagem situadas nas faixas de 340 mm a 510 mm de largura e 400 mm a 510 mm de profundidade, admitindo-se variações compatíveis com os padrões industriais de mercado.

Equipamento de baixo consumo de energia, com potência nominal máxima de operação de até 10 W (0,01 kW).

Alimentação elétrica por meio de fonte interna ou externa do tipo bivolt automática (operando na faixa de 110v a 220v), sistema monofásico.

O modelo ofertado deve ser obrigatoriamente homologado pela Diretoria de Metrologia Legal do INMETRO, em estrita conformidade com as normas vigentes, devendo ser entregue com o respectivo selo de verificação inicial e lacre do órgão regulador regulamentados de fábrica.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Toledo** modelo **2098** ou **Balmak linha BK (modelo industrial plataforma)** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Sorocaba – 1 unidade – 220v

Item 23 – Misturadeira/ Amassadeira de Mesa Espiral

Qtd.: 04 unidades

Masseira/amassadeira espiral profissional de mesa (bancada), indicada para uso contínuo em cozinhas profissionais, panificadoras e

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

confeitarias, destinada a misturar e amassar massas pesadas (pães, pizzas, salgados) até o pleno desenvolvimento do ponto de véu, com capacidade nominal mínima de 5 kg de massa pronta por ciclo.

Sistema de operação que disponha de, no mínimo, 2 (duas) velocidades operacionais distintas (seja por meio de troca mecânica, chaves seletoras ou sistema eletrônico via inversor de frequência), permitindo a mistura homogênea inicial dos ingredientes em baixa rotação e a sova rápida/desenvolvimento do glúten em rotação superior.

Rotação do batedor espiral operando dentro da faixa compreendida entre 90 RPM e 300 RPM.

Cuba giratória (tacho) confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente com alta resistência e propriedades sanitárias), preferencialmente estampada em peça única (monobloco) para facilitar a higienização.

Batedor tipo espiral e batedor central quebra-massa confeccionados em material metálico de altíssima resistência mecânica, com acabamento adequado para o contato seguro com alimentos.

Equipada obrigatoriamente com grade de proteção móvel sobre a cuba, confeccionada em aço inoxidável ou material polimérico de alta resistência, dotada de ampla abertura para inspeção e alimentação de ingredientes.

O equipamento deve possuir sistema de intertravamento de segurança mecânico/eletrônico que interrompa o funcionamento do motor e a rotação dos componentes imediatamente ao levantar a grade, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO.

Dimensões Físicas Máximas para Ocupação em Bancada:

Largura máxima: Até 390 mm;

Profundidade máxima: Até 660 mm;

Altura máxima: Até 620 mm.

Potência nominal do motor adequada para suportar regimes de trabalho pesado em massas de alta consistência, situada na faixa de 0,5 CV a 1,0 CV.

Alimentação elétrica em tensão de 220v, sistema monofásico (ou bivolt automático).



**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

MARCA DE REFERÊNCIA: **G Paniz** modelo **AE05L G2** ou **Braesi** modelo **AES-05**

.6 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac Sorocaba – 1 unidade – 220v

Senac Aclimação – 1 unidade – 220v

Senac São Bernardo do Campo – 1 unidade – 220v

Senac São Miguel Paulista – 1 unidade – 220v

Item 24 – Misturadeira/Amassadeira espiral com inversor

Qtd.: 01 unidade

Masseira/amassadeira espiral profissional, indicada para uso intensivo e contínuo em cozinhas industriais, panificadoras e confeitarias, destinada a misturar, homogeneizar e amassar massas pesadas até o pleno desenvolvimento do ponto de véu, com capacidade nominal mínima de 25 kg de massa pronta por ciclo.

Sistema de operação que disponha de, no mínimo, 2 (duas) velocidades operacionais distintas (seja por meio de troca mecânica ou por sistema eletrônico via inversor de frequência), garantindo o torque necessário para a mistura inicial homogênea dos ingredientes e o posterior desenvolvimento rápido do glúten.

Painel eletrônico ou digital frontal de fácil acesso para o operador, contendo funções básicas de acionamento (liga/desliga), parada de emergência e temporizador integrado para controle e programação do tempo de operação em cada ciclo de velocidade.

Tacho/cuba giratória confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente de grau alimentício), preferencialmente estampada em peça única (monobloco) sem emendas soldadas para evitar acúmulo de resíduos. Batedor do tipo espiral confeccionado em material metálico de alta resistência mecânica contra deformações.

Construção robusta com gabinete em aço carbono revestido com pintura epóxi de alta resistência ou em aço inoxidável.

Mecânica reforçada de baixo ruído com transmissão por correias, correntes ou sistema equivalente.

Equipada obrigatoriamente com grade de proteção móvel sobre a cuba, dotada de ampla abertura para inspeção e alimentação de ingredientes.

O equipamento deve possuir sistema de intertravamento de segurança eletromecânico que interrompa o funcionamento do motor e a rotação dos

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

componentes imediatamente ao levantar a grade, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO.

Dimensões Físicas Máximas para Instalação:

Largura máxima: Até 560 mm;

Profundidade máxima: Até 1.050 mm;

Altura máxima: Até 1.100 mm.

Potência nominal do motor adequada para suportar regimes de trabalho pesado em massas de alta consistência, situada na faixa de 2,5 CV a 3,0 CV.

Alimentação elétrica em tensão de 220v, compatível com redes monofásicas, bifásicas ou trifásicas comerciais (conforme a engenharia e o arranjo de fases do modelo certificado pelo fabricante).



MARCA DE REFERÊNCIA: **G Paniz** modelo **AE25G2 com inversor** ou **Braesi** modelo **AES-25 G3 com inversor** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 25 - Fabricador de gelo em cubo

Qtd.: 01 unidade

Máquina fabricadora de gelo em cubos puros e cristalinos, modelo compacto de sobrepor ou embutir (bancada/balcão), de uso profissional e contínuo, indicada para atendimento de demandas comerciais e institucionais.

Características de Produção e Armazenamento:

Capacidade nominal de processamento situada na faixa de 42 kg a 52 kg de gelo a cada 24 horas (variável conforme as condições de temperatura ambiente e da água de entrada);

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Cuba ou depósito interno embutido para o armazenamento isolado e conservação de, no mínimo, 6 kg e no máximo 18 kg de gelo pronto;
Gabinete dotado de isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade (ou tecnologia equivalente) para retardar o derretimento do gelo estocado.

Gabinete e carenagem externa construídos em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente de alta resistência mecânica contra oxidação e corrosão);

Cuba interna e áreas de depósito moldadas em material polimérico termoplástico sanitário de alta resistência (padrão ABS ou equivalente), totalmente atóxico e com cantos arredondados para facilitar a higienização rotineira;

Equipado com compressor hermético profissional de alta performance e baixo consumo de energia, operando com fluido refrigerante ecológico (R134a, R290 ou equivalente livre de CFC);

Sistema de troca térmica por ar forçado por microventilador e evaporador metálico adequado para formação e desprendimento autônomo dos cubos de gelo.

Automação e Segurança:

Painel de controle microprocessado eletrônico integrado com sensores de nível, responsável por monitorar o fluxo de água e gerenciar o ciclo automático de produção de gelo, interrompendo o funcionamento imediatamente e de forma autônoma assim que o reservatório atingir a sua capacidade máxima de armazenamento.

Dimensões Físicas Máximas para Ocupação:

Largura máxima: Até 510 mm;

Profundidade máxima: Até 550 mm;

Altura máxima: Até 850 mm (parâmetros que comportam perfeitamente as plataformas modulares compactas de balcão).

Motor/compressor com potência nominal situada na faixa de 1/4 HP a 1/3 HP. Alimentação elétrica em tensão de 220v, operando em sistema monofásico, bifásico ou trifásico, conforme o arranjo de fases certificado de fábrica pelo fabricante para a potência final ofertada.

Acompanhado de mangueiras para conexão hidráulica e de drenagem, além de pá plástica para a retirada de gelo



**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

MARCA DE REFERÊNCIA: **Everest** modelo **EGC 50A** ou **Macom** modelo **MGE 50** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

**Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade
– 220v**

Item 26 - Fabricador de gelo em cubo

Qtd.: 01 unidade

Máquina automática para fabricação de gelo em cubos, de uso profissional e industrial, modelo com reservatório integrado, indicada para atendimento de demandas de alta performance em cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes.

Capacidade nominal de processamento situada na faixa de 90 kg a 135 kg de gelo a cada 24 horas (variável conforme as condições de temperatura ambiente e da água de entrada);

Capacidade interna de armazenamento para o acondicionamento isolado de, no mínimo, 40 kg e no máximo 55 kg de gelo pronto, dotada de revestimento interno com tecnologia ou tratamento que iniba a proliferação bacteriana;

Produção de cubos de gelo maciços/sólidos, translúcidos e de lenta fusão, adequados para consumo direto e conservação comercial.

Estrutura e carenagem externa construídas em chapa de aço inoxidável de alta resistência ou material equivalente resistente à corrosão, com acabamento higiênico e componentes complementares em polímeros de engenharia de alta resistência;

Dotada de sistema de limpeza ou enxágue automático do circuito hidráulico e/ou descarga de água residual a cada ciclo, visando garantir a pureza do gelo e evitar o acúmulo de minerais no evaporador;

Circuito interno de água otimizado para evitar vazamentos, equipado com sistema de bombeamento de alta durabilidade e filtro de ar externo removível e lavável para proteção do condensador e facilidade de manutenção preventiva.

Dimensões Físicas Máximas para Instalação:

Largura máxima: Até 700 mm;

Profundidade máxima: Até 720 mm;

Altura máxima: Até 1.350 mm (parâmetros que comportam perfeitamente as plataformas modulares e monoblocos industriais dessa categoria).

Potência total instalada: Situada na faixa de 550 W a 850 W;

Tensão de 220v, operando em sistema monofásico, bifásico ou trifásico,

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

conforme o arranjo e configuração de fases homologados de fábrica pelo fabricante para a potência final ofertada.

Utilização de fluido refrigerante ecológico (R404A, R452A, R290 ou equivalente livre de CFC).



MARCA DE REFERÊNCIA: **Macom - Hoshizaki** modelo **HOSIM 130A-2M** ou **Manitowoc** modelo **UY-0140A** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 27 – Freezer horizontal

Qtd.: 01 unidade

Freezer horizontal para uso comercial e industrial, tipo dupla ação ou focado exclusivamente em congelados, com sistema de refrigeração estática por meio de serpentina (em alumínio, cobre ou material equivalente de alta troca térmica). Capacidade de operação contínua com faixa de temperatura de trabalho que atinja, no mínimo, limites iguais ou inferiores a -18°C ; sistema de degelo manual com dreno frontal para escoamento de água.

Controle de temperatura por termostato ajustável de fácil acesso.

Revestimento interno e externo em chapa metálica de alta resistência, tratada e com pintura resistente à corrosão (como aço pré-pintado ou equivalente).

Equipado com 2 (duas) tampas cegas (não transparentes), basculantes, com gaxetas magnéticas removíveis e puxadores ergonômicos dotados de fechadura com chave.

Gabinete provido de rodízios giratórios reforçados para facilitar a movimentação e limpeza do local.

Sistema de condensação integrado ao gabinete ou com dissipação

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

equivalente que proporcione baixa emissão de ruídos e alta eficiência energética.

Dotado internamente de grade divisória/cesto aramado para melhor organização dos insumos.

Capacidade e Dimensões: Capacidade bruta total situada na faixa de 500 a 560 litros.

O equipamento deve ser compatível com as seguintes dimensões físicas máximas de ocupação em piso: Largura máxima de até 1.700 mm; Profundidade máxima de até 750 mm;

Altura máxima de até 960 mm.

Alimentação Elétrica: Tensão de 220v (ou sistema bivolt automático), frequência de 60 Hz, sistema monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Gelopar** modelo **GHBS-50 BN** ou **Metal frio** modelo **DA550** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade – 220v

Item 28 - Modeladora De Massas

Qtd.: 01 unidade

Modeladora de pães profissional, com pedestal/cavelete de sustentação integrado, indicada para uso contínuo em panificadoras, confeitarias e cozinhas industriais, destinada a cilindrar e modelar massas de panificação de diferentes formatos com alta padronização.

Características Estruturais e Operacionais:

Capacidade de Trabalho: Capacidade nominal para modelar porções de massas situadas na faixa mínima de 20 g até, pelo menos, 500 g por unidade;

Cilindros de Conformação: Dotada de cilindros de trabalho com largura útil de aproximadamente 500 mm, confeccionados em material metálico de alta resistência mecânica, com revestimento adequado contra o desgaste e corrosão (padrão cromo duro ou material tecnológico

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

equivalente);

Mecanismo de Modelagem: Sistema de conformação por meio de esteiras de transporte e feltros de modelagem de alta durabilidade, equipada com sistema prático de substituição/troca rápida dos feltros que dispense a necessidade de desmontagem estrutural complexa do equipamento;

Estrutura e Gabinete: Gabinete fechado robusto com fechamento externo em chapa de aço inoxidável ou aço carbono com acabamento em pintura epóxi de alta resistência.

Conjunto mecânico montado sobre rolamentos blindados que dispensem lubrificações constantes, operando com baixo nível de ruído;

Mobilidade: Pedestal de sustentação provido de rodízios giratórios reforçados com travas para permitir o fácil deslocamento para higienização do local de trabalho e fixação estável durante a operação. Equipada obrigatoriamente com botões de parada de emergência de fácil acesso, botão de reset e grade ou bocal de segurança intertravado por sensores eletrônicos que interrompam a rotação dos cilindros imediatamente em caso de acionamento ou abertura, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias regulamentares vigentes do INMETRO.

Dimensões Físicas Máximas para Instalação:

Largura máxima: Até 850 mm;

Profundidade máxima: Até 1.250 mm;

Altura máxima: Até 1.280 mm (limites que eliminam o direcionamento milimétrico e acomodam ambas as plataformas de fábrica).

Equipada com 1 (um) motor monofásico de alto rendimento e baixo consumo, com potência nominal situada na faixa de 1/4 CV (0,25 HP) a 1/2 CV (0,50 HP). Alimentação elétrica em tensão de 220 V, sistema monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **GPaniz** modelo **MPS 500** ou **Gastromaq** modelo **MPR-500** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Item 29 - Cilindro Sovador

Qtd.: 01 unidade

Cilindro sovador de massas industrial, modelo de chão, indicado para uso intensivo e contínuo em panificadoras, confeitarias e cozinhas profissionais, destinado a cilindrar, sovar, amaciar e laminar massas pesadas com alta performance e uniformidade.

Capacidade nominal de processamento mínima de 15 kg de massa pronta por ciclo operacional;

Cilindros/rolos amassadores dotados de diâmetro nominal mínimo de 150 mm e comprimento útil de aproximadamente 500 mm, confeccionados em material metálico de altíssima resistência, com revestimento protetivo contra o desgaste e a corrosão (padrão cromo duro ou material de engenharia equivalente);

Sistema prático e preciso de regulagem da abertura e aproximação dos rolos por meio de manípulo ou volante ergonômico, dotado obrigatoriamente de sinalizador ou indicador visual de espessura de laminação;

Bandejas frontais de entrada e saída (rampas de deslizamento) confeccionadas integralmente em chapa de aço inoxidável (grau alimentício);

Construção robusta de alta capacidade mecânica com gabinete em aço carbono revestido com pintura epóxi de alta resistência ou em aço inoxidável.

Sistema de transmissão mecânica por correias, engrenagens ou sistema equivalente de alta durabilidade, projetado para assegurar baixo nível de ruído durante o funcionamento.

Equipado obrigatoriamente com botões de parada de emergência de fácil acesso do tipo freio-motor (interrupção imediata da rotação), botão de reset e sistemas de proteção móveis (grades ou carenagens de acesso) totalmente intertravadas por sensores eletrônicos de segurança que impeçam o funcionamento mecânico ao serem erguidos ou removidos, atendendo de forma estrita às exigências da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO.

Dimensões Físicas Máximas para Instalação:

Largura máxima: Até 880 mm;

Profundidade máxima: Até 1.450 mm;

Altura máxima: Até 1.700 mm (limites amplificados que removem o direcionamento milimétrico e acomodam ambas as marcas).

Equipado com motor elétrico (ou conjunto de motores) de alto desempenho e torque elevado para regimes de trabalho pesado, com potência nominal total situada na faixa de 2,5 CV a 3,5 CV.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Alimentação elétrica em tensão de 220v, compatível com redes monofásicas ou trifásicas comerciais (conforme o arranjo de fases original fornecido pelo fabricante).



MARCA DE REFERÊNCIA: **GPaniz** modelo **CS-500** ou **Venâncio** modelo **CLM-500 (ou Linha CL50)** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 30 – Termocirculador

Qtd.: 03 unidades

Equipamento termocirculador profissional de cocção por imersão (Sous Vide), modelo portátil tipo haste/braço grampeável, indicado para uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais, voltado ao preparo preciso de alimentos embalados a vácuo em baixa temperatura e longa duração.

Sistema de movimentação de água por hélice/bomba agitadora interna, com capacidade de vazão compatível para aquecer e homogeneizar recipientes ou cubas com volumes de, no mínimo, 50 litros e no máximo 60 litros;

Sistema eletrônico microprocessado de alta precisão, com estabilidade térmica de trabalho igual ou inferior a $\pm 0,1$ °C, operando em uma faixa ajustável de controle de, no mínimo, 25 °C a 90 °C;

Cronômetro/temporizador digital programável para longos períodos de operação contínua, com capacidade de contagem mínima de até 99 horas, dotado de sinalizador sonoro/visual ao término do ciclo.

Corpo, haste de imersão e grade de proteção da resistência fabricados predominantemente em aço inoxidável de alta qualidade ou polímeros de engenharia de alta resistência mecânica e térmica, adequados para

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

o contato indireto com alimentos e imersão constante;
Painel de controle digital superior integrado (tecnologia de display em LED, LCD ou TFT colorido), de fácil visualização para monitoramento em tempo real da temperatura programada, temperatura atual da água e contagem do tempo;

Dotado de sistema de proteção contra falta de água com desligamento automático em caso de nível baixo do líquido (sensor de nível), proteção contra sobreaquecimento da resistência e alça ou pinça de fixação robusta ajustável para ancoragem firme em qualquer tipo de panela ou cuba gastronômica.

Dimensões Físicas Máximas para Ocupação:

Largura máxima: Até 140 mm;

Profundidade máxima: Até 160 mm;

Altura máxima: Até 390 mm (parâmetro abrangente que remove cotas milimétricas exclusivas e acolhe os diferentes formatos de haste profissional).

Potência Nominal Instalada: Situada na faixa de 1.500 W (1,5 kW) a 2.100 W (2,1 kW), garantindo alta velocidade de aquecimento e rápida recuperação térmica;

Alimentação Elétrica: Tensão de 220v, sistema monofásico.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Sous Vide** modelo **My Sous Vide PRO** Cód. **SVC150FS** ou **Sirman** modelo **Softcooker S2/3** ou equipamento **superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

**Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 3 unidades
– 220v**

Item 31 - Pista Aquecida Vitroceramica

Qtd.: 08 unidades

Placa térmica/superfície aquecida para conservação de alimentos,

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

modelo portátil de sobrepor, indicada para uso profissional e contínuo em áreas de distribuição, pistas de passe (pass-through) ou buffets de atendimento.

Tampo horizontal confeccionado em vidro temperado de alta resistência a impactos mecânicos e choques térmicos, projetado para proporcionar uma distribuição de calor totalmente uniforme, sem pontos frios;

Sistema seco por meio de resistência elétrica embutida ou impressa de alta condutividade térmica, dispensando de forma absoluta a utilização de água (proibido sistema tipo banho-maria);

Base de apoio e moldura perimetral construídas em alumínio anodizado, aço inoxidável ou material metálico com acabamento equivalente de alta resistência e fácil higienização sanitária.

O equipamento deve possuir barreira física ou recuo térmico de segurança nas bordas para proteção contra queimaduras durante o manuseio.

Painel de controle dotado de termostato digital ou eletrônico microprocessado de fácil acesso, que permita o ajuste preciso e a manutenção automática da temperatura programada. A faixa de controle e trabalho deve operar, no mínimo, entre 30 °C e 140 °C, contando com indicador visual em display (LED, LCD ou equivalente) e lâmpada piloto indicadora de funcionamento.

Dimensões Físicas Máximas para Ocupação:

Comprimento útil: Situado na faixa de 600 mm a 620 mm;

Profundidade útil: Situada na faixa de 400 mm a 430 mm;

Altura máxima: Até 140 mm. (Parâmetros geométricos abrangentes que comportam perfeitamente a engenharia modular de ambos os fabricantes padrão).

Equipamento focado na eficiência energética, com potência nominal total situada na faixa de 400 W a 550 W (ou consumo equivalente máximo de até 0,95 kWh). Alimentação elétrica em tensão de 220v, sistema monofásico.

Equipamento fabricado em estrita conformidade com as diretrizes e certificações de segurança elétrica vigentes no país (homologado pelo INMETRO).



MARCA DE REFERÊNCIA: **Glasart** modelo **cód. 836** ou **Tomasi** modelo **linha Vetro Compact** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 8 unidades – 220v

Item 32 - Balança Digital Eletrônica

Qtd.: 05 unidades

Balança eletrônica digital de bancada (mesa), indicada para uso profissional em estabelecimentos comerciais, cozinhas industriais ou recebimento de mercadorias, destinada à pesagem e verificação rápida de insumos com alta estabilidade.

Capacidade de Trabalho: Capacidade máxima de pesagem situada na faixa de 6 kg a 15 kg;

Divisão máxima de até 2 g na faixa inicial de pesagem (admitindo-se sistemas com divisão única, dupla escala ou múltiplas faixas de pesagem de fábrica);

Prato plano, removível e de fácil higienização, confeccionado integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente de grau alimentício);

Gabinete e Proteção contra Líquidos: Carenagem externa injetada em plástico ABS de alta resistência ou material polimérico equivalente, montada sobre base estrutural metálica interna robusta. O design construtivo deve possuir sistema de escoamento, canaletas ou barreiras físicas perimetrais que direcionem eventuais derramamentos de líquidos para fora dos circuitos eletrônicos internos da balança;

Painel eletrônico equipado com duplo visor digital (display frontal para o operador e display traseiro voltado para o cliente) com tecnologia de alta visibilidade (LED ou LCD com sistema de iluminação em backlight integrado).

Dimensões Físicas Máximas para Instalação:

Largura máxima: Até 380 mm;

Profundidade máxima: Até 380 mm;

Altura máxima: Até 150 mm (limite ampliado que corrige o erro material e comporta perfeitamente a célula de carga das marcas padrão).

Equipamento microprocessado de baixíssimo consumo energético, com potência nominal máxima de operação de até 10 W (0,01 kW).

Alimentação elétrica por meio de fonte interna ou externa com sistema bivolt automático (faixa de operação compatível com redes de 90 V a 240 V), frequência de 60 Hz, sistema monofásico.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Equipamento deve ser obrigatoriamente homologado e verificado pela Diretoria de Metrologia Legal do INMETRO, sendo entregue com o respectivo selo de verificação inicial e lacre de fábrica regulamentados.



MARCA DE REFERÊNCIA: **Toledo** modelo **9094** ou **Urano** modelo **Linha POP** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Senac São Miguel Paulista – 3 unidades – 220v
Senac São José do Rio Preto – 2 unidades – 220v

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 4.1. Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de até 60 dias úteis, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Compra ou documento equivalente.
- 4.2. Local de Entrega: Os equipamentos deverão ser entregues e descarregados nas unidades do Senac São Paulo, conforme endereços das respectivas unidades no Anexo I.
- 4.3. Instalação e Montagem: A Contratada será responsável pela entrega, montagem e posicionamento dos equipamentos no local indicado (quando necessária), sem custo adicional para o Senac.
- 4.4. Aceite: O recebimento definitivo dos equipamentos está condicionado à verificação da conformidade com as especificações e a realização de testes de funcionamento pela equipe técnica do Senac.

5. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- 5.1. Garantia: A Contratada deverá oferecer garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação e vícios ocultos, a contar da data de Aceite Definitivo do equipamento.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

5.2. Assistência Técnica: A Contratada deve comprovar a existência de assistência técnica autorizada e qualificada no Estado de São Paulo, capaz de atender a eventuais manutenções dentro e após o prazo de garantia.

5.2.1. A comprovação poderá ser feita por Carta ou link do fabricante ou da assistência.

5.3. Deverão ser entregues, juntamente com os equipamentos, o Manual de Instruções e Operação em língua portuguesa e a respectiva lista de peças de reposição.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Garantir que os equipamentos atendam integralmente às especificações e normas técnicas vigentes (ABNT, INMETRO, etc.).

6.2. Assumir todos os custos e riscos relativos a transporte, seguro, tributos, encargos e quaisquer despesas de entrega.

6.3. Fornecer nota fiscal discriminada, com todas as informações necessárias para rastreabilidade (marca, modelo, número de série).

6.4. Promover, se solicitado, um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE (OPCIONAL)

7.1. Será considerado um diferencial competitivo a apresentação de equipamentos que observem critérios de sustentabilidade, tais como:

7.1.1. Maior eficiência energética (Selo Procel A ou equivalente).

7.1.2. Utilização de gases refrigerantes não prejudiciais à camada de ozônio (Ex: R-404A, R-134a, etc.).

7.1.3. Deverá seguir as normas para descarte e gestão ambientalmente adequada de resíduos do processo de fabricação.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Pagamento: o pagamento será realizado pelo Senac 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento, conferência e instalação dos equipamentos quando necessária.

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000058
ANEXO III – LOCAIS DE ENTREGA

Senac Ribeirão Preto (RIP)

Av. Capitão Salomão, 2133 Jardim Mosteiro - Ribeirão Preto

CEP: 14085-430

Telefone: (16) 2111-1200

CNPJ: 03709814/0050-76

Senac São José do Rio Preto (SJR)

Rua Jorge Tibiriçá, 3518 Santa Cruz - São José do Rio Preto

CEP: 15014-040

Telefone: (17) 2139-1699

CNPJ: 03709814/0018-36

Senac Campinas (CAM)

Rua Sacramento, 490 Centro - Campinas

CEP: 13010-210

Telefone: (19) 2117-0600

CNPJ: 03709814/0057-42

Senac Sorocaba (SOR)

Av. Cel. Nogueira Padilha, 2392 Vila Hortência - Sorocaba

CEP: 18020-003

Telefone: (15) 3412-2500

CNPJ: 03709814/0019-17

Senac Mogi Guaçu (MOG)

Rua Adelino Damião, 55 Jardim Paulista - Mogi Guaçu

CEP: 13840-402

Telefone: (19) 3019-1155

CNPJ: 03709814/0029-99

Centro Universitário Senac - Águas de São Pedro (CAP)

Pq. Av. Carlos Mauro, s/n Centro - Águas de São Pedro

CEP: 13528-900

Telefone: (19) 3482-7000

CNPJ: 03709814/0063-90

Senac Salto (SAL)

Avenida Dra. Sonia Maria Bulle Lopes, 1245 Jardim Buru - Salto

CEP: 13328-330

Telefone: (11) 2811-8800

CNPJ: 03709814/0088-49

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Centro Universitário Senac - Campos do Jordão (CAJ) - 086

Av. Frei Orestes Girardi, 3549 Vila Capivari - Campos do Jordão

CEP: 12460-000

Telefone: (12) 3668-3001

CNPJ: 03709814/0062-00

Senac Aclimação (ACL)

Rua Pires da Mota, 838 Aclimação - São Paulo

CEP: 01529-000

Telefone: (11) 3795-1299

CNPJ: 03709814/0073-62

Senac São Bernardo do Campo (SBC)

Av. Senador Vergueiro, 400 Centro - São Bernardo do Campo

CEP: 09750-000

Telefone: (11) 4336-7900

CNPJ: 03709814/0078-77

Senac São Miguel Paulista (SMP)

Av. Marechal Tito, 1500 São Miguel Paulista - São Paulo

CEP: 08010-090

Telefone: (11) 2504-8400

CNPJ: 03709814/0086-87

Senac Taboão da Serra (TBS)

Rua Salvador Branco de Andrade, 182 Jardim São Miguel - Taboão da Serra

CEP: 06760-100

Telefone: (11) 4245-2000

CNPJ: 03709814/0079-58

**Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo**

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000058
ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE GARANTIA E ASSISTÊNCIA
TÉCNICA

Declaração indicando o representante no Estado de São Paulo autorizado a prestar serviço de assistência técnica, informando o endereço, telefone, e-mail para contato durante e após o período de garantia.

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

Identificação do representante da empresa.

(Papel timbrado da Empresa Proponente)

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br