

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000067

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 FORNOS E FRIGIDEIRAS MULTIFUNCIONAIS, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES OPERACIONAIS E FUNCIONAIS DO GRANDE HOTEL CAMPOS DE JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC.

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

De 24/08/2026 até às 09h45 do dia 31/08/2026

ABERTURA DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS:

A partir das 10h00 do dia 31/08/2026

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Às 10h00 do dia 31/08/2026

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.

PEDIDOS E RESPOSTAS DE ESCLARECIMENTOS:

Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos, até o dia **26 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 **28 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 2026000067

1 OBJETO

- 1.1 A presente licitação destina-se a futura ou eventual **FORNECIMENTO E ENTREGA DE FORNOS E FRIGIDEIRAS MULTIFUNCIONAIS, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES OPERACIONAIS E FUNCIONAIS DO GRANDE HOTEL CAMPOS DE JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC**, 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 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;

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. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

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

5.4.2. 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, 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.

5.4.3. 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**.

5.4.4. 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.

5.4.5. 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.

5.4.6. 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.

5.4.7. 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.

5.4.8. 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.

5.4.9. 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 **24 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 31/08/2026**, 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 total do Lote**.

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 Deverá apresentar **Catálogo Técnico**, em meio digital ou por meio de link eletrônico, que comprove o atendimento integral às especificações mínimas exigidas no Termo de Referência, contendo informações técnicas do fabricante, imagens ilustrativas e parâmetros compatíveis com os itens ofertados, o qual deverá ser encaminhado **juntamente com a proposta comercial ajustada**;

6.1.9.5 Deverá ser apresentada **Declaração formal indicando o representante autorizado no Estado de São Paulo** para a prestação de serviços de assistência técnica, contendo, no mínimo, endereço, telefone e e-mail para contato, válidos durante e após o período de garantia, com a finalidade de assegurar ao Grande Hotel Campos do Jordão a disponibilidade de suporte técnico adequado em caso de eventual falha ou defeito do produto, conforme **Anexo IV - Declaração de Garantia e Assistência Técnica**.

6.1.9.6 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 26 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**".
- 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 **28 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 31 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, 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 VALOR TOTAL DO LOTE** e terá início às **10:00h do dia 31 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 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

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 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 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 – Local de Entrega
Anexo IV – Declaração de Garantia e Assistência Técnica

São Paulo, 24 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 2026000067
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Lote	Item	Descrição		QTD.	Valor Unit.	Valor Total
Lote 1	1	K04 – Forno Combinado COMBI DUO 6 + 10 GNS 2/1 Elétrico – S/ Mesa de Apoio		2	R\$	R\$
Lote 2	1	Conjunto - "Forno de Lastro" e "Forno de Convecção s/ Coifa Acoplada"	K05 - Fornos de Lastro Elétricos (02 Módulos)	1	R\$	R\$
	2		Forno de Convecção Elétrico	1	R\$	R\$
Lote 3	1	K08 - Frigideira Basculante Multifuncional		1	R\$	R\$
Lote 4	1	K09 - Frigideira Basculante Multifuncional		2	R\$	R\$
Lote 5	1	K10 - Forno Combinado COMBI DUO 6 + 10 GNS 1/1 Elétrico - s/ Mesa de Apoio		1	R\$	R\$
Lote 6	1	K11- Frigideira Basculante Multifuncional		1	R\$	R\$
Lote 7	1	K15 - Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio		2	R\$	R\$
Valor Total por Lote				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

- *Preços com duas casas decimais.*
- *Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos.*
- *As especificações técnicas completas, quantitativos e distribuição dos locais de entrega constam do Anexo II – Termo de Referência.*
- * A proposta deverá apresentar a descrição completa dos equipamentos ofertados, bem como marca e modelo de cada item.*
- *Preços com duas casas decimais.*
- *Os valores informados deverão estar com todos os impostos inclusos.*

Obs.:

- 1) Validade da Proposta: 90 dias;**
- 2) Condições de Pagamento: 28 dias** (vinte e oito) dias, a partir do recebimento e conferência dos produtos.
- 3) Prazo de entrega: Em até 90 (Noventa) dias** úteis após o recebimento do pedido de compras
- 4) Local de Entrega: Grande Hotel Campos de Jordão – Hotel Escola Senac**
- 5) Enviar juntamente com a proposta Catálogo Técnico** dos produtos ofertados e **Declaração de assistência técnica.**
- 6) 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 2026000067

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO E ENTREGA DE FORNOS E FRIGIDEIRAS MULTIFUNCIONAIS DE COZINHA PROFISSIONAL PARA O GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC.

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 do Grande Hotel Campos de Jordão.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. A aquisição dos equipamentos é fundamental para a manutenção, atualização e modernização das instalações e aprimoramento da infraestrutura da cozinha. A renovação dos equipamentos é indispensável para adequar o ambiente às necessidades atuais assegurando que o espaço esteja alinhado às tecnologias e práticas contemporâneas do setor de hotelaria, é crucial para aumentar a eficiência dos serviços oferecidos aos hóspedes e manter o elevado padrão de qualidade que caracteriza o Grande Hotel Campos do Jordão.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS EQUIPAMENTOS

**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

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:

Lote 1 - K04 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 2/1
ELÉTRICO – S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 02 unidades

Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/sobremesa, acompanhamentos/legumes, produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção saltear, cozinhar, assar e grelhar

Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual) para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais

Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funções inteligentes:

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulagem percentual precisa da umidade

A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis

Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente. Independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados

Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais

Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de

até 1.200 programas com até 12 etapas
Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente
Freio da turbina do ventilador integrado
Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C
Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho
Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking
Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma
Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm Interligação em rede
Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
Interface USB integrada para a troca de dados local
Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking
Limpeza e conservação
Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede
9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco
Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções
Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza
Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo
Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros votantes para limpeza fácil
Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada

Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5

Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Operação

Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos auto-explicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário

Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva

Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive

Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos.

Fechamento automático de lacunas no planejamento

Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo

Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração

O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção

Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação

Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água

Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta

Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm

Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking

Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora

Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento

Segurança no trabalho e operacional

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela, Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda

Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 24,2 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 1072 x 975 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 34,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 1072 x 975 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 2/1 e Rational ICOMBI PRO 10 2/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 2 - K05 Conjunto Forno de Lastro e Forno de Convecção – sem coifa acoplada

Qtd.: 01 unidade

Item 01 - Fornos de Lastro Elétricos (02 Módulos)

Forno de lastro elétrico modular composto por 02 módulos independentes, cada um com capacidade mínima para 01 assadeira de 60 x 80 cm e produção mínima de 108 pães franceses de 65 g por hora por módulo. Controle independente das temperaturas de teto e lastro, faixa de operação de 50°C a 300°C, sistema de vaporização de alta eficiência, controle de tempo com alarme sonoro, iluminação interna e porta que permita fácil higienização. Alimentação elétrica em 220 V, potência máxima de 6,4 kW por módulo.

Item 02 - Forno de Convecção Elétrico

Forno de convecção elétrico programável, com capacidade mínima para 04 assadeiras de 58 x 70 cm e produção mínima de 480 pães franceses de 65 g por hora. Construído em aço inoxidável, com controle de temperatura de 50°C a 250°C, sistema de aquecimento por resistências blindadas, vaporização integrada, circulação forçada de ar com reversão de fluxo ou tecnologia equivalente, iluminação interna, porta com vidro duplo temperado e programação de receitas. Alimentação elétrica em 220 V trifásico, potência máxima de 7,6 kW.

Base - Metálica com rodas, altura de 370 mm, adequada para sustentação e movimentação do conjunto formado por 01 forno de convecção e 02 módulos de forno de lastro.

Dimensões externas obrigatórias:

897,5 mm (largura) x 1.400 mm (profundidade) x 1.780 mm (altura)



MARCA DE REFERÊNCIA: Prática mod. HPE120 Programável + Lastro FIT 6.8 com 2 módulos, montados sobre suporte inferior em aço inoxidável com rodízios de 37cm ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. As dimensões acima são obrigatórias em razão da adequação ao espaço físico do projeto executivo existente, admitindo-se tolerância máxima de ± 10 mm em cada medida.

Obs. Por motivos de compatibilidade técnica, simetria operacional e padronização patrimonial os Fornos de Lastro e Forno de Convecção, integrantes do Lote 2, deverão, obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante (mesma marca). Não será aceita, sob hipótese alguma, a entrega de equipamentos de marcas distintas para os componentes deste lote, sendo a desconformidade motivo para desclassificação da proposta ou recusa no recebimento do objeto.

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

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 3 - K08 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd: 01 unidade

Capacidade 150 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras:

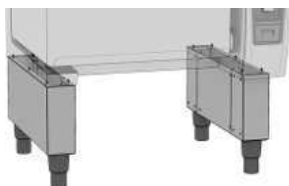
Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.



Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 38,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1362 x 894 x 1078 mm

Acessórios:

Escorredor – 1 unidade

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) - 3 unidades de cada

Espátula – 1 unidade

Grelha para o fundo da cuba – 1 unidade

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 1 unidade



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró XL, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 4 - K09 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 02 unidades

**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

Capacidade 100 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

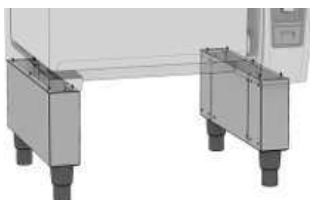
Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.

Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 25,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1030 x 894 x 1078 mm



Acessórios:

**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

Escorredor – 2 unidades
Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) – 4 unidades de cada
Espátula – 2 unidades de cada
Grelha para o fundo da cuba – 2 unidades de cada
Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 2 unidades



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pro L, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 5 – K10 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1
ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 01 unidade

Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/sobremesa, acompanhamentos/legumes, produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção saltear, cozinhar, assar e grelhar

Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual) para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais

Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funções inteligentes:

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulagem percentual precisa da umidade

A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3

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

ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis
Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente. Independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados

Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais

Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação
Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas
Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente

Freio da turbina do ventilador integrado

Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C

Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho

Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking

Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm Interligação em rede

Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking

Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking

Interface USB integrada para a troca de dados local

Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking

Limpeza e conservação

Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede

9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco

Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções

Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza

Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo

Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros votantes para limpeza fácil

Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada

Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5

Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Operação

Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos auto-explicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário

Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva

Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive

Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos.

Fechamento automático de lacunas no planejamento

Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo

Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração

O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção

Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação

Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água

Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta

Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm

Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking

Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora

Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento

Segurança no trabalho e operacional

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela

Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda

Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de

operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 6 – K11 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 01 unidade

Capacidade 25 + 25 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os

alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Base inferior com pés em aço inox

2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm). Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés ajustáveis.

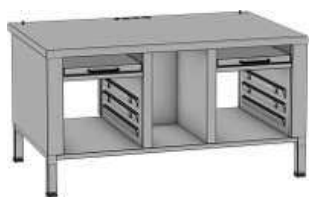
Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 19,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1100 x 938 x 485 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



Acessórios:

Escorredor – 1 unidade

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) – 1 unidade de cada

Espátula – 1 unidade

Grelha para o fundo da cuba – 1 unidade

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 1 unidade

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró 2 S, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Grande Hotel Campos do Jordão.

Lote 7 – K15 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1

ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 02 unidades

Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/sobremesa, acompanhamentos/legumes, produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção saltear, cozinhar, assar e grelhar

Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual) para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais

Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funções inteligentes:

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade

A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis

Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente. Independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados

Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais

Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação
Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas
Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente

Freio da turbina do ventilador integrado

Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C

Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho

Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking

Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm Interligação em rede

Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking

Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking

Interface USB integrada para a troca de dados local

Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking

Limpeza e conservação

Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede
9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco

Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções

Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza

Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo

Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros votantes para limpeza fácil

Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada

Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5

Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Operação

Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos auto-explicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos
Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário

Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva

Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive

Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos.

Fechamento automático de lacunas no planejamento

Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo

Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração

O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção

Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação

Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água

Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta

Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm

Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking

Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora

Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento

Segurança no trabalho e operacional

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela

Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda

Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Estrutura inferior com pés de 200mm de altura com regulagem de até 20mm

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

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

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de 90 dias úteis, contados a partir da data de recebimento do Pedido de Compras ou documento equivalente.

4.2. Local de Entrega: Os equipamentos deverão ser entregues e descarregados no Grande Hotel Campos do Jordão – Hotel Escola Senac, conforme endereço no Anexo III.

4.3. Instalação e Montagem: A Contratada será responsável pela entrega, posicionamento dos equipamentos, montagem e instalação no local indicado, sem custo adicional para o Grande Hotel Campos do Jordão.

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 Grande Hotel Campos do Jordão.

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.

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

**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

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.

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.

ANEXO III – LOCAL DE ENTREGA
PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000067

**GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO - HOTEL ESCOLA SENAC
(GHJ) - 066**

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

CEP: 12475-020

Telefone: (12) 3668-6000

CNPJ: 03709814/0062-00

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 IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE GARANTIA E
ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000067

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