

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO SESC PARÁ Nº 24/0007-PG

O Departamento Regional no Pará do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, comunica a realização de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO, para REGISTRO DE PREÇO, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, os quais foram examinados pela Assessoria Jurídica, conforme parecer contido nos autos do processo de referência.

A presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, consolidado pela Resolução SESC n.º 1.593/2024 e pelas disposições deste Edital e seus anexos.

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

- 1.1. Tipo de licitação: Pregão Eletrônico
- 1.2. Critério de Julgamento: Menor Preço
- 1.3. Modo de Disputa: Aberto
- 1.4. Processo de referência: n.º 5347
- 1.5. Abertura das Propostas e Início da Sessão Pública de Disputa de Preços: às 09:30h do dia 15/07/2024.
- 1.6. Local da Sessão: Portal do Compras.gov.br do Governo Federal – www.comprasnet.gov.br.
- 1.7. Código UASG: 926654.
- 1.8. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar 123/2006.
- 1.9. Caso haja divergência entre o descritivo dos Itens deste Edital e seus Anexos e no Portal Compras.gov.br, prevalecerá o descritivo constante no Edital e seus Anexos.
- 1.10. O Pregão será realizado na forma eletrônica, em sessão pública à distância, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- 1.11. Serão observadas as datas e horários especificados para os procedimentos referentes à Licitação, ou, não havendo expediente no SESC/DR-PA nessas datas, no mesmo meio eletrônico e nas mesmas horas dos primeiros dias úteis subsequentes.

2. OBJETO:

2.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preço para provável aquisição e instalação de equipamentos de cozinha, visando atender as necessidades da Unidade Produtora de Refeição – UPR, Sesc Doca, Sesc Casa de Artes Cênicas, Sesc Ver-o-Peso e Sesc Santarém, do Sesc-DR/PA, conforme especificações constantes nos seguintes Anexos, partes integrantes deste Edital:

- a) ANEXO I – Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;
- c) ANEXO III – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva; e
- d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preço.

- 2.2. O SESC/DR-PA não se obriga a adquirir o objeto e as quantidades definidas neste Edital.
- 2.3. A vigência Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nos termos da Resolução Sesc n.º 1.593/2024.
- 2.4. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, poderão ser restabelecidas as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.
- 2.5. A critério do Sesc-DR/PA a Ata de Registro de Preço poderá ser aditada, com vistas a acréscimo no percentual de 50% (cinquenta por cento) do valor global, e as supressões serão realizadas nos limites estabelecidos pelas partes.
- 2.6. Somente ocorrerá o reajuste no valor após decorrido o prazo de 12 (doze) meses da apresentação da proposta.
- 2.7. Para cada demanda será emitida uma Ordem de Compra (OC) ou documento equivalente, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como os adendos que são partes integrantes deste Instrumento.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 3.1. Poderá participar da presente licitação, qualquer empresa ou sociedade estabelecida no Brasil que esteja apta ao objeto aqui licitado e em condições de atender a todas as exigências deste Edital e Anexos.
- 3.2. Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:
 - a) Estejam suspensas de licitar ou contratar com o SESC/DR-PA, enquanto perdurar a suspensão;
 - b) Se encontrem em processo de falência decretada;
 - c) Reunidas em consórcio;

d) A gestão seja desenvolvida por menor, exceto se este for apenas sócio sem a atribuição de gestor, cujas cotas estejam integralizadas.

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

3.4. A licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.5. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

4. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

4.1. Qualquer pedido de esclarecimento, eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverão ser encaminhados por escrito à Comissão Permanente de Licitação do SESC/DR-PA, pelo e-mail: cpl@pa.sesc.com.br até 03 (três) dias úteis antes da data da sessão pública, conforme Subitem 1.5. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, precluindo o direito dos licitantes a fazer qualquer reclamação posterior, nos termos do art. 25, § 2º, da Resolução nº 1.593/2024 do Sesc.

4.2. O Pregoeiro não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

4.3. Os esclarecimentos serão respondidos pelo Pregoeiro antes da data e horário de abertura da Sessão e divulgados no sistema eletrônico e/ou no site do SESC/DR-PA.

4.4. O prazo inicialmente estabelecido de abertura da Sessão será reaberto apenas se a decisão do esclarecimento afetar a formulação das propostas.

4.5. Decairá do direito de pedir esclarecimentos dos termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado no Subitem 4.1.

4.6. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.

5. CREDENCIAMENTO

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

5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

5.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao SESC/DR-PA a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha ainda que por terceiros.

5.6. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, má correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.8. O SESC/DR-PA não é unidade cadastradora. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

6. ACEITABILIDADE DOS DOCUMENTOS:

6.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura de sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2. **A apresentação do SICAF NÃO EXCLUI a necessidade da apresentação de TODOS os documentos exigidos no Item 8 – HABILITAÇÃO, devendo ser enviados na forma estabelecida no Subitem 6.1 do Edital.**

6.3. Os documentos que compõem a Proposta de Preço e a Habilitação do licitante somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento o envio de lances.

6.4. Qualquer elemento que possa identificar a licitante (razão social, CNPJ e etc.), antes do encerramento da disputa de lances importará na desclassificação da sua Proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.5. Os documentos que forem emitidos via ambiente virtual, estarão sujeitos a posterior conferência pelo Pregoeiro referente a sua autenticidade, na página eletrônica do órgão emissor.

Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7. DA PROPOSTA DE PREÇO:

7.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada em papel timbrado com as informações: Razão Social, CNPJ, endereço, e-mail e telefone. Redigida de forma clara, especificando o objeto de cada ITEM/GRUPO conforme informado no Termo de Referência, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal da licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

7.2. A Proposta de Preço deverá se limitar ao objeto desta Licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou condição não previstas neste Edital.

7.3. A licitante deverá apresentar apenas uma Proposta para cada ITEM/GRUPO que escolher participar, devendo informar os valores de cada ITEM separadamente.

7.4. A Proposta de Preço deverá apresentar os valores unitários e totais anuais por ITEM/GRUPO, em algarismo e por extenso, com duas casas decimais após a vírgula, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, desconto, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidos em decorrência, direta e/ou indireta, da consecução do objeto desta licitação.

7.5. A Proposta de Preço terá validade de no mínimo de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

7.5.1. Caso haja o vencimento da validade da Proposta de Preço sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato assinado ou documentos equivalentes, este fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante registrada no sistema ou encaminhada para o e-mail cpl@pa.sesc.com.br, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

7.6. O Pregoeiro e Equipe de Apoio analisarão as Propostas de Preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no presente Edital e Anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

7.7. O envio da Proposta de Preço pelos licitantes, bem como dos seus anexos pelo licitante provisoriamente vencedor, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de julgamento das propostas.

7.10. O Pregoeiro e Equipe de Apoio poderão demandar parecer técnico às demais áreas do SESC/DR-PA ou terceiros para embasar suas decisões.

7.11. O Pregoeiro desclassificará as propostas que:

a) Que não atenderem às exigências deste Edital e Anexos ou da legislação aplicável.

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

c) Que impuserem condições, ressalvas, ofertas de vantagens em relação às condições estabelecidas neste Edital e Anexos ou propostas das demais licitantes.

7.12. A elaboração da Proposta de Preço é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital e Anexos.

7.13. É facultado ao Pregoeiro do SESC/DR-PA realizar diligências para sanar falhas formais da proposta.

7.14. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

7.14.1. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

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

7.15. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. HABILITAÇÃO:

8.1. Para fins de habilitação, o licitante arrematante, deverá apresentar todos os documentos indicados nos Subitens a seguir compreendendo a comprovação de habilitação jurídica, qualificação técnica e regularidade fiscal.

8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado, devidamente registrado no órgão competente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- c) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no item acima, alínea b ;
- d) Cédula de identidade do representante legal - RG ou CNH;
- e) Caso o representante legal tenha sido nomeado por procuração, apresentar a cópia do RG e CPF de quem outorga a Procuração.

8.1.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Deverá ser demonstrada a comprovação de fornecimento de produtos semelhantes ou similares com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que atestem o desempenho da proponente quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

8.1.3. REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

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

8.2. A filial fica desobrigada de apresentar os documentos dos Subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3 "b" e "c" desde que tenham sido apresentados pela matriz. Os demais documentos serão apresentados, pela matriz e pela filial, separadamente, emitidos com os respectivos CNPJ's.

8.3. Quando não constar prazo de validade em documentos exigidos para habilitação do licitante, será considerado o prazo de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da expedição dos mesmos.

8.4. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação, em qualquer fase da licitação, com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

8.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, desde que atestem condição pré-existente à época da abertura do certame ou atualizem documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de no mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação (Acórdãos TCU Plenário n.º 1211/2021, n.º 2.443/2021, n.º 966/2022 e n.º 988/2022).

8.6. Quando do julgamento da habilitação o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões online, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhe os efeitos para fins de habilitação.

8.6.1. As diligências mencionadas no Subitem 8.6 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa e regular prosseguimento do procedimento licitatório.

8.7. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados pelo Pregoeiro, deverão ser encaminhados em até 03 (três) dias úteis para a Comissão de Licitação do SESC/DR-PA, localizada na Avenida Assis de Vasconcelos n.º 359, 5.º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010- 010, em envelope único, devendo conter as seguintes informações: - Pregão Eletrônico n.º - Razão Social e CNPJ da Empresa: - Telefone/fax: - E-mail:

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

8.9. Caso a licitante Arrematante não atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá com a sua inabilitação e examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

8.10. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. FASE DE DISPUTA DE LANCES:

9.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas nas 'Disposições Iniciais' deste Edital, no site: www.comprasnet.gov.br.

9.2. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

9.3. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

9.3.1. No modo de disputa "aberto" a sessão pública terá duração de 10 minutos e será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos, os quais serão prorrogados de 2 (dois) em 2 (dois) minutos até que não haja mais lance, neste intervalo de tempo.

9.3.2. Quando a sessão pública encerrar sem que haja a prorrogação, ou seja, no caso de nenhum licitante ofertar lance nos 2 (dois) minutos finais, o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, almejando o acesso à melhor proposta.

9.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 10,00 (dez reais), incidindo tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

9.5. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

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

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

9.9. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.10. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento, para o ITEM/GRUPO, serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer majoração. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível ou com erro na digitação.

9.11. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

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

10. **NEGOCIAÇÃO:**

10.1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

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

10.3. A contraproposta deve ser respondida no prazo máximo de 20 (vinte) minutos, podendo este prazo ser prorrogado uma única vez por igual período, a critério do Pregoeiro e mediante solicitação encaminhada ao e-mail cpl@pa.sesc.com.br, antes do término do prazo oferecimento da contraproposta. Caso a contraproposta não seja respondida no prazo, o Pregoeiro registrará a recusa da contraproposta no sistema.

10.4. Não sendo compatível o preço e havendo recusa de contraproposta, o Pregoeiro recusará a proposta e direcionará a contraproposta à licitante imediatamente classificada, assim sucessivamente, até a obtenção de um preço compatível com o praticado no mercado.

10.4.1. A contraproposta será baseada no valor estimado para aquisição.

10.5. Poderá, a critério do SESC/DR-PA, ser aceita a proposta com preços superiores ao preço estimado, desde que, mediante diligência, verifique-se que as especificações do objeto proposto atendem às características mínimas do objeto licitado, não sendo excessivas e desnecessárias, bem como, seja o preço compatível com o mercado.

11. **JULGAMENTO E ENVIO DA PROPOSTA AJUSTADA:**

11.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a Proposta de Preço ajustada ao valor do último lance, podendo ser utilizado o Modelo de Proposta de Preços, constante no Anexo deste Edital, com catálogo dos produtos, bem como to dos os documentos referentes à Habilitação não anexados no momento de cadastro da proposta e documentação complementar no Anexo I, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet.

11.1.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado mediante solicitação encaminhada ao Pregoeiro, via chat ou para o e-mail cpl@pa.sesc.com.br, desde que solicitada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

- 11.2. Quando o faturamento for efetuado por filiais, tal fato deverá ser informado na Proposta de Preço Ajustada, o qual deverá também cumprir as exigências para habilitação, conforme especificado no Item 8.
- 11.3. Havendo discrepância entre os preços unitários e total da Proposta Ajustada do ITEM prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da Proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivaler ao valor arrematado.
- 11.4. Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema Comprasnet. Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.
- 11.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta dentro do prazo, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 11.6. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.
- 11.7. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.
- 11.8. A Comissão poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro do SESC/DR-PA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 11.9. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 11.10. A não apresentação da Proposta de Preços, bem como os documentos relativos à Habilitação, ou o envio em desconformidade com as exigências contidas neste Edital implicará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante e convocação da próxima para envio de proposta no mesmo prazo. Se for necessário, esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma oferta que atenda a este Edital e Anexos.
- 11.11. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora. O Pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada, na qual será consignado, também, o detalhamento de todos os preços (de cada e ITEM ou da proposta).

12. RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

- 12.1. Da decisão do Pregoeiro que declarar o licitante vencedor, será aberto prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 12.1.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.
- 12.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 12.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 12.4. Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora do prazo previsto acima.
- 12.5. Caso a licitante tenha interesse em realizar vista aos autos do processo, deverá comparecer na sede do Departamento Regional no Pará do SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC, situado na Avenida Assis de Vasconcelos n° 359, 5º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010-010, com prévio agendamento enviado para o e-mail: cpl@pa.sesc.com.br.
- 12.6. Os recursos serão julgados pela Autoridade Competente ou por quem esta delegar competência.
- 12.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.8. Os recursos terão efeito suspensivo.

13. ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA:

- 13.1. Será realizado o cadastro de reserva dos licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço do primeiro colocado.
- 13.1.1. O cadastro de reserva tem como objetivo a contratação no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
- 13.2. Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de envio de e-mail para o endereço eletrônico cpl@pa.sesc.com.br, até 1 (um) dia útil após a convocação ou homologação do certame.
- 13.3. Os licitantes interessados deverão encaminhar o Anexo – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva, devidamente preenchido e assinado, para o e-mail cpl@pa.sesc.com.br.
- 13.3.1. O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.
- 13.3.2. Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.
- 13.3.3. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não for recebido.

13.4. Se houver mais de um licitante que aceite executar o objeto nas mesmas condições do vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.5. A convocação dos licitantes respeitará a ordem de classificação constante na Ata de Registro de Preços, e ocorrerá, sucessivamente, no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.

13.6. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.

13.7. O cadastro de reservas será publicado no site do SESC/DR-PA.

14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

14.1. Após a decisão da Autoridade Competente, o processo será encaminhado para adjudicação do objeto e homologação da licitação e posterior emissão da Ordem de Compra – OC e/ou assinatura de Contrato ou Ata de Registro de Preços.

15. RESULTADO FINAL

15.1. Após a homologação da(s) empresa(s) vencedora(s) pela Autoridade Competente do SESC/DR-PA, o resultado final será divulgado no Comprasnet e/ou no site do SESC/DR-PA.

16. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO

16.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelos Departamentos Regionais do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc/DR-PA, nos termos da Resolução 1.593/2024.

16.2. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.

16.3. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir à Ata de Registro de Preço.

16.4. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no Instrumento Convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

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

16.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

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

16.8. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nele estabelecidas, optar pela aceitação ou não da prestação de serviços, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes e, ao órgão não participante que aderir à de Registro de Preços.

16.9. Compete ao Gerenciador os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

17. DAS PENALIDADES

17.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, o FORNECEDOR fica sujeita às seguintes penalidades:

a) advertência;

b) O licitante deixará de ter seu preço registrado, conforme Art. 49 da Resolução 1.593/2024;

c) Multa de até 10% do valor do Pedido, ou Ordem de Compra ou documento equivalente;

d) Suspensão do direito de licitar e contratar com o SESC/DR-PA pelo prazo não superior a 3 (três) anos

e) Impedimento de licitar com o Sesc, em abrangência nacional, por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

17.2. Além do previsto no subitem 17.1, a rescisão contratual poderá ocorrer pela decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das partes.

17.3. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista na cláusula oitava é considerado inadimplemento.

17.4. A recusa em acusar o recebimento da Ordem de Compra - OC no prazo de 03 (três) dias úteis, a partir da convocação, dará ao SESC/DR-PA o direito de suspender o licitante em até 03 (três) anos do direito de licitar e contratar com o SESC/DR-PA, e de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

17.5. Para fins de penalidade, o lance é considerado proposta.

17.6. A critério do Sesc-DR/PA, as sanções poderão ser cumulativas.

17.7. Para a aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure ao FORNECEDOR o direito ao contraditório e à ampla defesa.

17.8. Outras penalidades estão previstas na minuta da Ata do Registro de Preço.

18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

18.1. A Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), em vigor em todo território nacional, tem como principal objetivo garantir a transparência e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

18.2. Comunicamos que o SESC/DR-PA, bem como seus clientes, fornecedores e demais parceiros devem se adequar à LGPD, seguindo as devidas premissas para atingir o Compliance de forma segura e sustentável.

18.3. O SESC/DR-PA reforça seu compromisso com a transformação digital, nos termos da Legislação vigente, bem como seu apoio irrestrito e incondicional ao direito, privacidade e proteção dos dados pessoais dos titulares, aliados a transparência, segurança e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas pelo sistema eletrônico do Comprasnet. Caso não seja possível, a comunicação será feita por meio do endereço eletrônico www.sesc-pa.com.br – Licitações.

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

19.3. Poderão ser desclassificadas e/ou inabilitadas as empresas participantes desta licitação que, deixarem de prestar informações complementares, quando solicitadas, ou que não atenderem positivamente a diligência realizada.

19.4. Toda a documentação apresentada neste Ato Convocatório e seus Anexos são complementares entre si. Em caso de divergência entre a disposição presente no Edital e os demais documentos que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

19.5. O Pregoeiro ou Equipe de Apoio poderá, no interesse do SESC/DR-PA em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelos licitantes.

19.6. O SESC/DR-PA se reserva o direito de cancelar unilateralmente, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação ou anulá-la por ilegalidade, antes da formalização do CONTRATO ou documento equivalente (Ordem de Compra - OC), dando ciência aos participantes, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações a que título for, na forma da legislação vigente.

19.7. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.8. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e no mesmo local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

19.9. Quaisquer questões decorrentes da execução do objeto desta licitação serão resolvidas de acordo com a legislação vigente aplicável à espécie.

19.10. Nenhuma indenização será devida às empresas participantes pela elaboração e ou apresentação de propostas e documentações relativas ao presente Edital e seus Anexos.

19.11. A empresa licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances, bem como de fazer o acompanhamento de todas as fases do processo.

19.12. Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do SESC/DR-PA.

Belém/PA, 29 de maio de 2024.



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO PARA PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES - UPR, SESC DOCA, SESC- CASA DE ARTES CÊNICAS, SESC – VER-O-PESO E SANTARÉM.

1. DO OBJETO

Registro de preço para provável aquisição e instalação de equipamentos de cozinha visando atender as necessidades da Unidade Produtora de Refeições - UPR, Sesc Doca, Sesc- Casa de Artes Cênicas, Sesc – Ver-o-Peso e Santarém.

2. JUSTIFICATIVA

O Serviço Social do Comércio - Sesc, Administração Regional no Estado do Pará, para manter a excelência na qualidade de seus serviços na área de saúde/alimentação, possui instalações físicas específicas à produção e fornecimento de alimentação com cozinha industrial. Nesse sentido, com a objetivo de atender as demandas do serviço de alimentação do Sesc Pará e modernização operacional das Unidades, visa adquirir novos equipamentos de forma a agilizar o desempenho dos processos desenvolvidas na cozinha, garantindo melhores condições de trabalho aos funcionários e aumento da produção.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO

GRUPO 1 - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO		
ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
01	PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, BARREIRA TÉRMICA ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA CONTRA CONDENSAÇÃO EXTERNA, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 674 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
02	REFRIGERADOR VERTICAL DE 01 PORTA, COM CONSTRUÇÃO EXTERNA EM AÇO INOXIDÁVEL E CONSTRUÇÃO INTERNA EM ALUMÍNIO, GRADE ARAMADA COM PINTURA EPÓXI POR VÃO DE PORTA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 700X800X2000, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
03	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PORTAS, VERTICAL, CAPACIDADE DE 536 LITROS, REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO COM EVAPORADOR ALETADO, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 0 A +7 °C, DEGELO AUTOMÁTICO, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM INDICADOR DE TEMPERATURA, REVESTIMENTO INTERNO DE AÇO GALVANIZADO E REVESTIMENTO EXTERNO DE AÇO INOX, RESISTÊNCIA NO QUADRO DE PORTAS, PRATELEIRA EM 4 NÍVEIS, ARAMADAS E REGULÁVEIS, PÉS NIVELADORES. 127 V E 60 HZ EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009. GARANTIA DE 12 MESES.	01 UNIDADE
04	CERVEJEIRA FLEX, 96 LITROS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -5 A 18°C, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO FROST FREE, COM ILUMINAÇÃO EM LED BRANCO E PORTA DE VIDRO TRIPLO, DIMENSÕES APROXIMADAS 48 X 53 X 88 CM E 35 KG, 127V. GARANTIA	02 UNIDADES

	DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	
05	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CAPACIDADE DE 415 LITROS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 1 A 10 ° TESÃO MONOFÁSICA 220V, MATERIAL INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS:LARGURA 1880MM X PROFUNDIDADE 700MM X ALTURA 900MM. FROST FREE COM 3 PORTAS EM INOX E TERMOCONTROLADOR DIGITAL. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
06	EXPOSITOR REFRIGERADO DE BEBIDAS SLIM, 284 LITROS, REFRIGERAÇÃO FORÇADA COM FLUXO DE AR DE TRÁS PARA FRENTE, CHAPAS INTERNAS E EXTERNAS EM AÇO GALVANIZADO PRÉ-PINTADO COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, BARRA DE TORÇÃO COM EXCLUSIVO SISTEMA STOP INTELIGENTE E FECHAMENTO AUTOMÁTICO DA PORTA, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM 4 AJUSTES DE TEMPERATURA, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS COM PINTURA PLASTIFICADA E SUPORTES EM ALUMÍNIO, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO EM LED, DEGELO AUTOMÁTICO, FROST-FREE. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -6 À +2°C. DIMENSÕES APROXIMADAS DE (LxPx):522x1815x640 MM, 127 V. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	01 UNIDADE
07	FREEZER HORIZONTAL DE 568 LITROS COM ISOLAMENTO DE POLIURETANO DE 80MM DE ESPESSURA, TAMPA FEITA EM VIDRO TEMPERADO COM SISTEMA DE VEDAÇÃO DE ALTA EFICIÊNCIA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -22 À +8°C. SISTEMA DE UNIDADE CONDENSADORA REMOVÍVEL, SISTEMA DE PÉ NIVELADOR, DRENO DE LIMPEZA, TERMÔMETRO ANALÓGICO, DIVISÓRIA INTERNA COM PINTURA PLASTIFICADA E .DEGELO MANUAL.220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P) 945 X 1940 X 795 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	01 UNIDADE
08	FREEZER VERTICAL DE UMA PORTA, 605 LITROS, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL, ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, PORTAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS, CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GASTRONORM 1/1, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO, UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA, DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, TEMPERATURA DE TRABALHO FREEZER: -16°C À -18°C, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON), ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V MONOFÁSICO, 60HZ. ACESSÓRIOS INCLUSOS: 03 GRADES E 07 PARES DE TRILHOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 700X800X2050 MM. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	01 UNIDADE

GRUPO 2 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO/AQUECIMENTO

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
09	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, ESTRUTURA REFORÇADA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX, GRELHAS CONSTRUÍDAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 400 X 450, COM 8 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO COM LINHA DE	02 UNIDADES

	CHAMA DUPLA, VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DE CHAMA, BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 1800 X 975 X 245MM ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	
10	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX E GRELHA EM FERRO FUNDIDO, COM 4 QUEIMADORES E GRELHAS CONTÍNUAS, LINHA DUPLA DE CHAMA E COROA EM FERRO FUNDIDO COM 2 LINHAS DE CHAMA. DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 720 X 745 X 245 MM. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	01 UNIDADE
11	FORNO TURBO À GÁS, VOLTAGEM 220V, POTÊNCIA 450W, COM ILUMINAÇÃO INTERNA E CAPACIDADE PARA 10 ESTEIRAS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 2070 MM X LARGURA 1046 MM X COMPRIMENTO 1485 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE
12	FORNO ELÉTRICO LASTRO, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA 31,25KW , TENSÃO ELÉTRICA 220V, CAPACIDADE DE 06 ASSADEIRAS DE 60 X 80 CM, 3 CÂMARAS CURTAS, FORNO DE LASTRO EM AÇO CARBONO, CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ 300 °C, MÉDIA DE PRODUÇÃO APROXIMADA DE 72 PÃES POR FORNADA - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE
13	FORNO COMBINADO À GÁS - CAPACIDADE DE 20GN X 2/1GN. DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 1082MM PROFUNDIDADE 1117MM, ALTURA 1807MM , PRESSÃO APROXIMADA DE AGUA 1,0 - 6,0 BAR , FAIXA DE TEMPERATURA APROXIMADA : 30 A 300°C, VIDRO TRIPLA NA PORTA DA CÂMARA, SONDA DE TEMPERATURA D NÚCLEO DE APROXIMADAMENTE 6 PONTOS, WIFI HABILITADO PARA ACOMPANHAMENTO A DISTANCIA, AUTO LIMPEZA INTERNA DO EQUIPAMENTO , TENSÃO TRIFÁSICA DE 220V, MATERIAL EM AÇO INOX ACOMPANHADO DE ESTRUTURA DE BASE MÓVEL EM AÇO INOX COM 4 RODINHAS E FREIOS PARA TRAVAMENTO PARA FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO CHÃO - GARANTIA DE 12 MESES , INSTALAÇÃO , TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO, GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
14	CHAPA ELÉTRICA EM AÇO INOX E SUPERFÍCIE CONSTRUÍDA EM AÇO CARBONO, COM 25MM DE ESPESSURA, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, MANÍPULOS EM BAQUELITE, GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A) 360 X 745 X 337 MM. 127V. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.	1 UNIDADE
15	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CONTROLADA - POTÊNCIA APROXIMADA 2,00KW , TENSÃO ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICO 220V. CAPACIDADE DE BANDEJAS MEDINDO, APROXIMADAMENTE 60 X 80 CM, DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,23M LARGURA 0,79M PROFUNDIDADE: 1,06M , CONTROLE DE TEMPERATURA E PROGRAMAÇÃO DE CICLOS , TEMPERATURA APROXIMADA DE TRABALHO DE 4 A 36°C , GRADE INTERNAS EM AÇO INOX - UNIDADE DE 40 À 90% - GARANTIA DE 12 MESES E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01 UNIDADE
16	EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO ELÉTRICO, COM REGULAGEM DE COCÇÃO INTELIGENTE, CAPACIDADE PARA 150 LITROS, SUPERFÍCIE DE COCÇÃO DE 3/1 GN (59 DM2), SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 6 PONTOS DE	01 UNIDADE

	MEDIÇÃO, TELA SENSÍVEL AO TOQUE, POSSIBILIDADE DE DIVISÃO DO EQUIPAMENTO EM ATÉ QUATRO ZONAS DE TEMPERATURA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: LARGURA 1365 MM X PROFUNDIDADE 894 MM X ALTURA (INCLUINDO A BASE/ ESTRUTURA INFERIOR): 608MM (1078), PESO APROXIMADO 236KG, POTÊNCIA DE CONEXÃO (3 AC 220V): 385KW. GARANTA DE 12 MESES. INSTALAÇÃO E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.	
17	FRITADEIRA À GÁS GLP, COM 2 CUBAS DE 12,5 LITROS CADA, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX, TEMPERATURA DE TRABALHO DE 80°C A 210°C, COM 4 TROCADORES DE CALOR, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, PRESENÇA DE VÁLVULA E TERMOSTATO DE SEGURANÇA, SISTEMA DE ACENDIMENTO COM CHAMA PILOTO, COM DRENO FRONTAL E 2 CESTOS DE FRITURA INCLUSOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 400X785X1160 MM. GARANTIA DE 12 MESES	01 UNIDADE
18	VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA 08 BANDEJAS, COM ESTRUTURA FABRICADA EM PERFIL DE ALUMÍNIO ANODIZADO E AÇO INOX, VIDROS LATERAIS COM SERIGRAFIA, TRATADOS TERMICAMENTE E TEMPERADOS, COM TERMOSTATO E RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS 62 X 36 X 35 CM, 110 V. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
19	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 65 À 80°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA BLINDADA COM OPERAÇÃO A SECO, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 2.0 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES
20	FOGÃO ELÉTRICO VITROCERÂMICO, CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE NÍVEIS DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, LÂMPADA INDICADORA EQUIPAMENTO LIGADO/DESLIGADO, COMPOSTO POR 2 BOCAS/ZONAS DE AQUECIMENTO, ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA, SUPERFÍCIE VITROCERÂMICO ULTRARRESISTENTE A CHOQUES TÉRMICOS, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) Ø34MM. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220v -14A - MONOFÁSICO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 350x700x220. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	01 UNIDADE
21	FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL DE CONVECÇÃO SEM VAPOR, CONVECÇÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA PERFORMANCE, ISOLAMENTO TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE, PÉS AJUSTÁVEIS, AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA BLINDADA, CONTRUÍDO 100% EM AÇO INOXIDÁVEL, PORTA COM VIDRO DUPLO, CAPACIDADE PARA 4 ASSADEIRAS DE 35X35CM (INCLUSAS), DISTÂNCIA ENTRE AS ASSADEIRAS 7CM, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA: 50°C A 210°C, DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. x LARG. x PROF.): 446MM X 586MM X 682MM, CONSUMO 2,3 KW/H, POTÊNCIA 2,8 W, TENSÃO 220V MONOFÁSICO. ACOMPANHADO DE BASE PARA FORNO COMPATÍVEL CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; CAPACIDADE PARA 7 ASSADEIRAS 35X35CM; DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 78 CM x LARGURA 55 CM x PROFUNDIDADE 41 CM.	01 UNIDADE

	GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	
22	VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA DE SOBREPOR, PORTAS DE CORRER ESPELHADAS, SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DA RESISTÊNCIA A SECO FORÇADOR DE AR, UMIDIFICADOR E TERMÔMETRO, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, ILUMINAÇÃO EM LED NA PARTE FRONTAL, CÚPULA DE VIDRO ALINHADA A BASE, 03 NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO (BASE + 02 NÍVEIS), PRATELEIRAS EM VIDRO COM REGULAGEM DE NÍVEIS, VIDROS PLANOS COM SERIGRAFIA, PÉS NIVELADORES DE ALTURA, FECHAMENTO INFERIOR DA BASE EM AÇO INOX. TEMPERATURA DE TRABALHO DE 3 A 6°C, POTENCIA DE 470 W. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V, MONOFÁSICA 60HZ. DIMENSÕES APROXIMADAS 700X670X700. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	01 UNIDADE

GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS		
ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
23	CARRO CUBA INOX 304 , CAPACIDADE DE 190L, DRENO PARA ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS, DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 92CM, LARGURA 65CM , ALTURA 80CM , PESO 35KG.	02 UNIDADES
24	PROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS PRODUZIDO EM AÇO INOX, BOCA EXTRALARGA AUTOMÁTICA, BOCA COM ALAVANCA LUA CHEIA DE 4,9 L, BOCA CILÍNDRICA COM 4 TUBOS, PRODUÇÃO APROXIMADA DE 1800KG/H, TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, POTENCIA APROXIMADA DE 1500W, DIMENSÕES APROXIMADAS EM MM (L X P X H) : 335 x 560 x 1300, COM POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO EM VASTA COLEÇÃO DE DISCOS PARA VARIADOS TIPOS DE CORTE. CARRINHO ERGOMÓVEL COM 3 RECIPIENTES E EQUIPAMENTO PARA PURÊ DE BATATAS INCLUIDOS. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01 UNIDADE
25	CILINDRO PARA MASSAS. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA DE 2,8K , TENSÃO ELÉTRICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX - DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P): 1,78M X 0,89M X 1,37M - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE
26	MODELADORA DE PÃES. TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX 304, CAPACIDADE: 25G A 65G, PODENDO CHEGAR ATÉ APROXIMADAMENTE 1000 PÃES - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE
27	DIVISORA BOLEADORA. DIVISÃO DE PEDAÇOS COM PESOS IGUAIS E OPERAÇÃO MECÂNICA (MASSAS DE 25G À ATÉ APROXIMADAMENTE 70G), TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V: TENSÃO 220V, CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4.500 PÃES POR HORA. DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,18M, LARGURA 0,69 M, PROFUNDIDADE 1,32M - MATERIAL EM AÇO CARBONO REVESTIDO COM TEFLON ANTIADERENTE. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE

28	CARRO ESTUFA. CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRA DE APROXIMADAMENTE: PROFUNDIDADE E LARGURA: 70 X 58CM, POSSUI 4 RODÍZIOS SEM TRAVAS, PORTA INTEIRIÇA COM TRAVA -MATERIAL EM AÇO INOX ESCOVADO 430 DIMENSÕES APROXIMADAS (LXPXA): 65 X 77 X 190CM.	01 UNIDADE
29	SELADORA À VÁCUO DE MESA FABRICADA EM AÇO INOX E TAMPA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE, SOLDA DUPLA COM CORTE DO EXCESSO DA EMBALAGEM, 2 A 3 CICLOS POR MINUTO, DIMENSÕES APROXIMADAS DA CÂMARA DE VÁCUO (LxPxX):420x425x170 MM, ALIMENTAÇÃO 127V. GARANTIA DE 12 MESES - TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE
30	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CAPACIDADE 6 LITROS, COM HÉLICE EM AÇO INOXIDÁVEL E BASE EM ABS. DIMENSÕES APROXIMADAS 680x230x 230 MM. VOLTAGEM 127 V. GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE
31	BASE PARA FORNO COMBINADO, ABERTA E DESMONTÁVEL, ESTRUTURA EM AÇO INOX, PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, DIMENSÕES APROXIMADAS: 860 X 685 X 699 MM (LXPXA).	03 UNIDADES
32	AMACIADOR DE CARNES E BIFES. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: 400 KG, MONOFÁSICO, POTÊNCIA 735W, VOLTAGEM 127V. CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 44 CM X LARGURA 42 CM X COMPRIMENTO 23 CM. GARANTIA DE 12 MESES. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	1 UNIDADE
33	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO, BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA. ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE
34	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES	1 UNIDADE
35	BALANÇA DE PLATAFORMA COM COLUNA E RODINHAS, CAPACIDADE DE 300 KG, BANDEJA E ESTRUTURA AÇO CARBONO, VISOR EM LCD COM BACKLIGHT. GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE
36	CARRO TRANSPORTE PARA PRATOS EM AÇO INOX COM RODÍZIOS, CAPACIDADE PARA 160 PRATOS DE ATÉ 300MM, DIVISÕES PARA 4 COLUNAS DE PRATOS. DIMENSÕES APROXIMADAS 59X59X80CM.	2 UNIDADES
37	CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOX, 2 RODÍZIOS COM FREIO E 2 SEM FREIO, CAPACIDADE DE CARGA DE ATÉ 150KG.	2 UNIDADES
38	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES EM AÇO INOX, CORPO EM AÇO INOX BITOLA, COM 4 RODÍZIOS, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 580 X 582 X 704 MM.	1 UNIDADE
39	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX, COM PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO PRÉ-POLIDO BITOLA E 4 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, SENDO 2 COM FREIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X C X A): 900X600X850MM.	1 UNIDADE

40	DESFIAADOR DE CARNES COZIDAS E DESOSSADAS. CAPACIDADE DE 10 KG, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI, CUBAS E PÁS EM AÇO INOXIDÁVEL E TAMPA EM POLICARBONATO, BIVOLT AUTOMÁTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS 445 X 340 X 670 MM.	1 UNIDADE
41	MISTURADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 10 LITROS/ 7 K. PAINEL DIGITAL, 10 NÍVEIS DE VELOCIDADE. ACOMPANHADO DE PANELA BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO, USINADA INTERNA E EXTERNAMENTE, COM ALÇAS E TAMPA EM INOX BIPARTIDA. SISTEMA PLANETÁRIO, FIXADOR TIPO CLICK; ACOMPANHA BATEDOR (PARA SALGADOS) E RASPADOR (PARA DOCES) EM AÇO INOX. COM TIMER SONORO, BASE EM AÇO INOX, COM QUEIMADOR A GÁS DE BAIXA PRESSÃO E CHAMA SIMPLES, ACENDIMENTO POR IGNIÇÃO ELÉTRICA E REGULADOR DE CHAMA. PÉS EM BORRACHA. 220V.	1 UNIDADE
42	ESTANTE GRADEADA EM AÇO INOX 304, COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1,0 X 0,4 X 1,8 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1.120 KG.	10 UNIDADES
43	ESTANTE LISA EM AÇO INOX 304, COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1M X 0,40, 1,80 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,120 KG	10 UNIDADES
44	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO, BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA. ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.	01 UNIDADE
45	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES	01 UNIDADE
46	MESA BANCADA EM AÇO INOX 201 150X70X85 COM PRATELEIRA, PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM SUPORTE DE ATÉ 400KG DISTRIBUÍDOS, TAMPO PRINCIPAL FIXADO EM UMA ESTRUTURA DE BARRA 'U' TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PÉS REGULÁVEIS (SAPATAS NIVELADORAS). MEDIDAS APROXIMADAS (CM): 150 (COMPRIMENTO) X 70 (LARGURA) X 85 (ALTURA).	01 UNIDADE

3.1. Em hipótese alguma será admitida alteração da especificação, sem que haja concordância expressa do Sesc/DR/PA.

3.2. As empresas deverão apresentar nas suas propostas catálogos e especificação técnicas do item, com figuras dos equipamentos disponibilizados nas devidas cotações.

3.3. Nos preços propostos devem está incluídos as despesas com impostos, embalagens, fretes, seguros, taxas e afins, ou seja, qualquer despesa que direta ou indiretamente possa influir no preço final do objeto.

3.4. Deverão está acompanhados dos equipamentos todos os manuais técnicos dos componentes fornecidos, bem como dos drives necessários para a instalação, se for o caso.

4. DO LOCAL DE ENTREGA

4.1 A empresa vencedora deverá entregar os equipamentos nas Unidades:

- Unidade Produtora de Refeições- UPR, Avenida Senador Lemos, nº 2056, CEP: 66113-003, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	1 unidade do item 1
	1 unidade do item 2
	Item 3
	Item 5
GRUPO 2	Item 9
	Item 11
	Item 12
	Item 13
	Item 15
	Item 16
	1 unidade do item 19
GRUPO 3	Item 23
	Item 24
	Item 25
	Item 26
	Item 27
	Item 28
	Item 29
	Item 31
	Item 32
	1 unidade do item 37
	Item 39
	Item 40
	Item 41
	Item 42
Item 43	

- Sesc Doca, Rua Senador Manoel Barata, nº1873 - Reduto, CEP: 66053-320, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	1 unidade do item 1
	1 unidade do item 2
	Item 6
	Item 7
GRUPO 2	Item 10
	Item 14
	Item 17
	1 unidade do item 19
	Item 30

GRUPO 3	Item 33
	Item 34
	Item 35
	Item 36
	1 unidade do item 37
	Item 38

- Centro Cultural Sesc Ver-o-Peso, Blvd Castilhos França, n°522/523, CEP: 66010-020, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	Item 4
GRUPO 2	Item 18

- Sesc Santarém, R. Wilson Dias da Fonseca, 535 - Central, Santarém - PA, CEP: 68005-060, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	Item 8
GRUPO 2	Item 20
	Item 21
	Item 22
GRUPO 3	Item 44
	Item 45
	Item 46

5. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto deverá estar de acordo com a especificação descrita no item 3 do presente termo de referência ; que atenda ao contido no art. 39, inciso VIII, da Lei n.º 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), responsabilizando-se em apresentar produto que esteja de acordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes, CONAMA, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro).

5.2. Quando constatada quaisquer irregularidades, em qualquer equipamento, será concedido prazo de 72 horas para que seja providenciada a respectiva correção ou substituição.

5.3. Decorrido o prazo a que se refere no subitem anterior e não solucionada a irregularidade apresentada, será aplicada às sanções previstas no item 12 deste termo e previstos no edital.

6. DO PRAZO

6.1. A entrega dos equipamentos deverá ocorrer após o recebimento da Ordem de Compra, emitido pela Gerência de Suprimentos e Contrato – GSC com limite máximo de 30 (trinta) dias.

7. DA GARANTIA

7.1. A garantia compreenderá a substituição, sem qualquer ônus para o Sesc, das peças, das partes defeituosas, componentes, acessórios ou mesmo as unidades por completo que apresentarem defeito, exceto quando o defeito for provocado por uso inadequado dos equipamentos, fato este devidamente comprovado através de processo apartado.

7.2 A garantia deverá ser prestada no local de instalação dos equipamentos.

7.3. Caso seja necessária a retirada de equipamentos por mais de 48 horas, deverão ser substituídos por outros equivalentes, pelo período que durar a manutenção. O fornecedor assumirá integralmente as despesas de envio e retorno do material defeituoso para manutenção.

7.4. Após qualquer reparo realizado pela Contratada, deverá ser elaborado o relatório técnico correspondente, registrando os horários de início e término do atendimento, defeitos apresentados, ações corretivas, identificação do funcionário e quaisquer outras anotações pertinentes.

8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. O objeto será recebido provisoriamente, para efeito de verificação da conformidade do equipamento com a especificação, por Comissão designada oportunamente pelo Sesc/AR/Pa, devendo a contratada entregá-lo no endereço indicado no item 4, acompanhado de nota fiscal, da qual será destacado canhoto com o carimbo ou despacho assinado por membro da comissão designada de "recebimento provisório".

8.2. O objeto será recebido definitivamente pela unidade demandante ou seu responsável especialmente designado, para verificação da qualidade e quantidade dos equipamentos e consequente aceitação e atesto.

8.3. O prazo de recebimento definitivo do objeto não será superior a 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento provisório com as devidas instalações e treinamento, se for o caso.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Atestados de Capacidade Técnica, em número mínimo de 01 (um), fornecido por pessoa jurídica de direito privado, comprovando que a empresa licitante forneceu ou esteja fornecendo equipamento pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste termo. Lembrando que os documentos deverão ser autenticados.

9.2. O atestado deverá ser emitido em papel timbrado e conter no mínimo: Razão Social; CNPJ e endereço do emitente; local e data de emissão do atestado; assinatura e identificação do responsável pela emissão do Atestado, cargo e contato (telefone, e-mail). Não serão aceitos atestados com objeto genérico, ou seja, deverá constar no respectivo atestado nomenclatura compatível com o item de seu interesse

10. DEVERES DA CONTRATADA

10.1. Responsabilizar-se por toda instalação dos equipamentos, incluindo material necessário e mão-de-obra para instalar e testar o objeto, sem direito de cobrar quaisquer ônus adicionais;

10.2. Executar os serviços de instalação dos equipamentos de acordo com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e por intermédio de mão-de-obra especializada;

- 10.3. Fornecer à Contratante os dados de identificação dos empregados que executarão os serviços, bem como, mantê-los devidamente uniformizados ou portando crachá de identificação durante a permanência nas dependências da Contratante;
- 10.4. Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará;
- 10.5. Cumprir todas as orientações da Contratante para o fiel desempenho das atividades específicas;
- 10.6. Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas previstos na legislação vigente, decorrente de sua condição de empregadora para com seus funcionários;
- 10.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que venham a ser vítimas os seus empregados. Cumprir todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias, lhes assegurando os demais requisitos para o exercício da atividade;
- 10.8. Responsabilizar-se por perdas e danos eventualmente causados por seus técnicos ou empregados, a bens e/ou equipamentos de propriedade da Contratante ou a terceiros, durante a execução do contrato ou Ordem de Compra - OC;
- 10.9. Comunicar à Contratante quaisquer irregularidades ocorridas ou observadas durante a execução dos serviços;
- 10.10. Acusar recebimento da Ordem de Compra - OC ou solicitação para assinatura do Contrato;
- 10.11. Entregar Nota Fiscal com a mesma descrição constante na Ordem de compra ou Contrato, após a entrega dos equipamentos;
- 10.12. Cumprir os horários de funcionamento da Contratante ou horário acordado;
- 10.13. Cumprir os prazos definidos no Edital;
- 10.14. Providenciar limpeza do local onde serão instalados os equipamentos para montagem definitiva.

11. DEVERES DO CONTRATANTE

- 11.1. Informar à Contratada sobre a emissão do Ordem de compra ou assinatura do Contrato;
- 11.2. Providenciar local para a entrega dos equipamentos;
- 11.3. Disponibilizar energia elétrica para possibilitar a instalação dos equipamentos, bem como permitir o acesso dos trabalhadores, em dias úteis, entre 08h00 e 16h00;
- 11.4. Acompanhar e fiscalizar a execução das instalações dos equipamentos por meio de funcionário devidamente designado como preposto;
- 11.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- 11.6. Atestar a Nota Fiscal apresentada pela Contratada após conferir se os equipamentos/serviços entregue e realizados correspondem à especificação descrita no item 3 deste Termo de Referência;
- 11.7. Efetuar o pagamento de acordo com a Nota Fiscal emitida pela Contratada, no prazo estabelecido de até 10 dias úteis, após recebimento definitivo e atesto.

12. DAS PENALIDADES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

12.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, o FORNECEDOR fica sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) O licitante deixará de ter seu preço registrado, conforme Art. 49 da Resolução 1.593/2024;
- c) Multa de até 10% do valor do Pedido, ou Ordem de Compra ou documento equivalente;
- d) Impedimento de licitar e contratar com o Sesc-DR/PA por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.2. Além do previsto no subitem 17.1, a rescisão contratual poderá ocorrer pela decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das partes.

12.3. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista na cláusula oitava é considerado inadimplemento.

12.4. A recusa em acusar o recebimento da Ordem de Compra - OC no prazo de 03 (três) dias úteis, a partir da convocação, dará ao SESC/DR-PA o direito de suspender o licitante em até 03 (três) anos do direito de licitar e contratar com o SESC/DR-PA, e de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

12.5. Para fins de penalidade, o lance é considerado proposta.

12.6. A critério do Sesc-DR/PA, as sanções poderão ser cumulativas.

12.7. Para a aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure ao FORNECEDOR o direito ao contraditório e à ampla defesa.

12.8. Outras penalidades estão previstas na minuta da Ata do Registro de Preço.

13. PAGAMENTO

13.1. A Contratada deverá entregar a nota fiscal e fatura correspondentes aos equipamentos referentes à entrega dos mesmos;

13.2. Pagamento em até 10 dias úteis a partir da certificação da Nota Fiscal.

14. FISCAL DO CONTRATO

CARLA DANIELE GOULART RAIOL
LEILA SENA DE SOUZA

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

(Papel timbrado da licitante, razão social, CNPJ, telefone, e-mail e endereço)

1. Especificação dos objetos e quantitativos:

GRUPO 1 - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO					
ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	MARCA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
01	PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, BARREIRA TÉRMICA ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA CONTRA CONDENSAÇÃO EXTERNA, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 674 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
02	REFRIGERADOR VERTICAL DE 01 PORTA, COM CONSTRUÇÃO EXTERNA EM AÇO INOXIDÁVEL E CONSTRUÇÃO INTERNA EM ALUMÍNIO, GRADE ARAMADA COM PINTURA EPÓXI POR VÃO DE PORTA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 700X800X2000, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
03	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PORTAS, VERTICAL, CAPACIDADE DE 536 LITROS, REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO COM EVAPORADOR ALETADO, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 0 A +7 °C, DEGELO AUTOMÁTICO, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM INDICADOR DE TEMPERATURA, REVESTIMENTO INTERNO DE AÇO GALVANIZADO E REVESTIMENTO EXTERNO DE AÇO INOX, RESISTÊNCIA NO QUADRO DE PORTAS, PRATELEIRA EM 4 NÍVEIS, ARAMADAS E REGULÁVEIS, PÉS NIVELADORES. 127 V E 60 HZ EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009. GARANTIA DE 12 MESES.	01 UNIDADE			

04	CERVEJEIRA FLEX, 96 LITROS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -5 A 18°C, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO FROST FREE, COM ILUMINAÇÃO EM LED BRANCO E PORTA DE VIDRO TRIPLO, DIMENSÕES APROXIMADAS 48 X 53 X 88 CM E 35 KG, 127V. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
05	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CAPACIDADE DE 415 LITROS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 1 A 10 ° TESÃO MONOFÁSICA 220V, MATERIAL INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS:LARGURA 1880MM X PROFUNDIDADE 700MM X ALTURA 900MM. FROST FREE COM 3 PORTAS EM INOX E TERMOCONTROLADOR DIGITAL. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
06	EXPOSITOR REFRIGERADO DE BEBIDAS SLIM, 284 LITROS, REFRIGERAÇÃO FORÇADA COM FLUXO DE AR DE TRÁS PARA FRENTE, CHAPAS INTERNAS E EXTERNAS EM AÇO GALVANIZADO PRÉ-PINTADO COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, BARRA DE TORÇÃO COM EXCLUSIVO SISTEMA STOP INTELIGENTE E FECHAMENTO AUTOMÁTICO DA PORTA, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM 4 AJUSTES DE TEMPERATURA, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS COM PINTURA PLASTIFICADA E SUPORTES EM ALUMÍNIO, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO EM LED, DEGELO AUTOMÁTICO, FROST-FREE. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -6 À +2°C. DIMENSÕES APROXIMADAS DE (LxAxP):522x1815x640 MM, 127 V. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	01 UNIDADE			
07	FREEZER HORIZONTAL DE 568 LITROS COM ISOLAMENTO DE POLIURETANO DE 80MM DE ESPESSURA, TAMPA FEITA EM VIDRO TEMPERADO COM SISTEMA DE VEDAÇÃO DE ALTA EFICIÊNCIA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -22 À +8°C. SISTEMA DE UNIDADE CONDENSADORA REMOVÍVEL, SISTEMA DE PÉ NIVELADOR, DRENO DE LIMPEZA, TERMÔMETRO ANALÓGICO, DIVISÓRIA INTERNA COM PINTURA PLASTIFICADA E .DEGELO MANUAL.220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P) 945 X 1940 X 795 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	01 UNIDADE			
	FREEZER VERTICAL DE UMA PORTA, 605 LITROS, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL, ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, PORTAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS, CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GASTRONORM				

08	1/1, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO, UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA, DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, TEMPERATURA DE TRABALHO FREEZER: -16°C À -18°C, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON), ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V MONOFÁSICO, 60HZ. ACESSÓRIOS INCLUSOS: 03 GRADES E 07 PARES DE TRILHOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 700X800X2050 MM. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	01 UNIDADE			
TOTAL					

GRUPO 2 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA/AQUECIMENTO

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	MARCA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
09	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, ESTRUTURA REFORÇADA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX, GRELHAS CONSTRUÍDAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 400 X 450, COM 8 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO COM LINHA DE CHAMA DUPLA, VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DE CHAMA, BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 1800 X 975 X 245MM ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	02 UNIDADES			
10	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX E GRELHA EM FERRO FUNDIDO, COM 4 QUEIMADORES E GRELHAS CONTÍNUAS, LINHA DUPLA DE CHAMA E COROA EM FERRO FUNDIDO COM 2 LINHAS DE CHAMA. DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 720 X 745 X 245 MM. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	01 UNIDADE			
11	FORNO TURBO À GÁS, VOLTAGEM 220V, POTÊNCIA 450W, COM ILUMINAÇÃO INTERNA E CAPACIDADE PARA 10 ESTEIRAS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 2070 MM X LARGURA 1046 MM X COMPRIMENTO 1485 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			

12	FORNO ELÉTRICO LASTRO, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA 31,25KW , TENSÃO ELÉTRICA 220V, CAPACIDADE DE 06 ASSADEIRAS DE 60 X 80 CM, 3 CÂMARAS CURTAS, FORNO DE LASTRO EM AÇO CARBONO, CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ 300 °C, MÉDIA DE PRODUÇÃO APROXIMADA DE 72 PÃES POR FORNADA - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			
13	FORNO COMBINADO À GÁS - CAPACIDADE DE 20GN X 2/1GN. DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 1082MM PROFUNDIDADE 1117MM, ALTURA 1807MM , PRESSÃO APROXIMADA DE AGUA 1,0 - 6,0 BAR , FAIXA DE TEMPERATURA APROXIMADA : 30 A 300°C, VIDRO TRIPLO NA PORTA DA CÂMARA, SONDA DE TEMPERATURA D NÚCLEO DE APROXIMADAMENTE 6 PONTOS, WIFI HABILITADO PARA ACOMPANHAMENTO A DISTANCIA, AUTO LIMPEZA INTERNA DO EQUIPAMENTO , TENSÃO TRIFÁSICA DE 220V, MATERIAL EM AÇO INOX ACOMPANHADO DE ESTRUTURA DE BASE MÓVEL EM AÇO INOX COM 4 RODINHAS E FREIOS PARA TRAVAMENTO PARA FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO CHÃO - GARANTIA DE 12 MESES , INSTALAÇÃO , TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO, GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
14	CHAPA ELÉTRICA EM AÇO INOX E SUPERFÍCIE CONSTRUÍDA EM AÇO CARBONO, COM 25MM DE ESPESSURA, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, MANÍPULOS EM BAQUELITE, GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A) 360 X 745 X 337 MM. 127V. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.	1 UNIDADE			
15	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CONTROLADA - POTÊNCIA APROXIMADA 2,00KW , TENSÃO ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICO 220V. CAPACIDADE DE BANDEJAS MEDINDO, APROXIMADAMENTE 60 X 80 CM, DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,23M LARGURA 0,79M PROFUNDIDADE: 1,06M , CONTROLE DE TEMPERATURA E PROGRAMAÇÃO DE CICLOS , TEMPERATURA APROXIMADA DE TRABALHO DE 4 A 36°C , GRADE INTERNAS EM AÇO INOX - UNIDADE DE 40 À 90% - GARANTIA DE 12 MESES E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01 UNIDADE			
16	EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO ELÉTRICO, COM REGULAGEM DE COCÇÃO INTELIGENTE, CAPACIDADE PARA 150 LITROS, SUPERFÍCIE DE COCÇÃO DE 3/1 GN (59	01 UNIDADE			

	DM2), SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 6 PONTOS DE MEDIÇÃO, TELA SENSÍVEL AO TOQUE, POSSIBILIDADE DE DIVISÃO DO EQUIPAMENTO EM ATÉ QUATRO ZONAS DE TEMPERATURA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: LARGURA 1365 MM X PROFUNDIDADE 894 MM X ALTURA (INCLUINDO A BASE/ESTRUTURA INFERIOR): 608MM (1078), PESO APROXIMADO 236KG, POTÊNCIA DE CONEXÃO (3 AC 220V): 385KW. GARANTA DE 12 MESES. INSTALAÇÃO E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.				
17	FRITADEIRA À GÁS GLP, COM 2 CUBAS DE 12,5 LITROS CADA, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX, TEMPERATURA DE TRABALHO DE 80°C A 210°C, COM 4 TROCADORES DE CALOR, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, PRESENÇA DE VÁLVULA E TERMOSTATO DE SEGURANÇA, SISTEMA DE ACENDIMENTO COM CHAMA PILOTO, COM DRENO FRONTAL E 2 CESTOS DE FRITURA INCLUSOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 400X785X1160 MM. GARANTIA DE 12 MESES	01 UNIDADE			
18	VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA 08 BANDEJAS, COM ESTRUTURA FABRICADA EM PERFIL DE ALUMÍNIO ANODIZADO E AÇO INOX, VIDROS LATERAIS COM SERIGRAFIA, TRATADOS TERMICAMENTE E TEMPERADOS, COM TERMOSTATO E RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS 62 X 36 X 35 CM, 110 V. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
19	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 65 À 80°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA BLINDADA COM OPERAÇÃO A SECO, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 2.0 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02 UNIDADES			
20	FOGÃO ELÉTRICO VITROCERÂMICO, CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE NÍVEIS DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, LÂMPADA INDICADORA EQUIPAMENTO LIGADO/DESLIGADO, COMPOSTO POR 2 BOCAS/ZONAS DE	01 UNIDADE			

	AQUECIMENTO, ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA, SUPERFÍCIE VITROCERÂMICO ULTRARRESISTENTE A CHOQUES TÉRMICOS, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) Ø34MM. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220v -14A – MONOFÁSICO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 350x700x220. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.				
21	<p>FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL DE CONVECÇÃO SEM VAPOR, CONVECÇÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA, PERFORMANCE, ISOLAMENTO TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE, PÉS AJUSTÁVEIS, AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA BLINDADA, CONTRUÍDO 100% EM AÇO INOXIDÁVEL, PORTA COM VIDRO DUPLO, CAPACIDADE PARA 4 ASSADEIRAS DE 35X35CM (INCLUSAS), DISTÂNCIA ENTRE AS ASSADEIRAS 7CM, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA: 50°C A 210°C, DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. x LARG. x PROF.): 446MM X 586MM X 682MM, CONSUMO 2,3 KW/H, POTÊNCIA 2,8 W, TENSÃO 220V MONOFÁSICO.</p> <p>ACOMPANHADO DE BASE PARA FORNO COMPATÍVEL CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; CAPACIDADE PARA 7 ASSADEIRAS 35X35CM; DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 78 CM x LARGURA 55 CM x PROFUNDIDADE 41 CM. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.</p>	01 UNIDADE			
22	<p>VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA DE SOBREPOR, PORTAS DE CORRER ESPELHADAS, SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DA RESISTÊNCIA A SECO FORÇADOR DE AR, UMIDIFICADOR E TERMÔMETRO, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, ILUMINAÇÃO EM LED NA PARTE FRONTAL, CÚPULA DE VIDRO ALINHADA A BASE, 03 NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO (BASE + 02 NÍVEIS), PRATELEIRAS EM VIDRO COM REGULAGEM DE NÍVEIS, VIDROS PLANOS COM SERIGRAFIA, PÉS NIVELADORES DE ALTURA, FECHAMENTO INFERIOR DA BASE EM AÇO INOX. TEMPERATURA DE TRABALHO DE 3 A 6°C, POTENCIA DE 470 W. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V, MONOFÁSICA 60HZ. DIMENSÕES APROXIMADAS 700X670X700.</p> <p>GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.</p>	01 UNIDADE			
TOTAL					

GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	MARCA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
23	CARRO CUBA INOX 304 , CAPACIDADE DE 190L, DRENO PARA ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS, DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 92CM, LARGURA 65CM , ALTURA 80CM , PESO 35KG.	02 UNIDADES			
24	PROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS PRODUZIDO EM AÇO INOX, BOCA EXTRALARGA AUTOMÁTICA, BOCA COM ALAVANCA LUA CHEIA DE 4,9 L, BOCA CILÍNDRICA COM 4 TUBOS, PRODUÇÃO APROXIMADA DE 1800KG/H, TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, POTENCIA APROXIMADA DE 1500W, DIMENSÕES APROXIMADAS EM MM (L X P X H) : 335 x 560 x 1300, COM POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO EM VASTA COLEÇÃO DE DISCOS PARA VARIADOS TIPOS DE CORTE. CARRINHO ERGOMÓVEL COM 3 RECIPIENTES E EQUIPAMENTO PARA PURÊ DE BATATAS INCLUIDOS. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01 UNIDADE			
25	CILINDRO PARA MASSAS. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA DE 2,8K , TENSÃO ELÉTRICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX - DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P): 1,78M X 0,89M X 1,37M - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			
26	MODELADORA DE PÃES. TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX 304, CAPACIDADE: 25G A 65G, PODENDO CHEGAR ATÉ APROXIMADAMENTE 1000 PÃES - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			
27	DIVISORA BOLEADORA. DIVISÃO DE PEDAÇOS COM PESOS IGUAIS E OPERAÇÃO MECÂNICA (MASSAS DE 25G À ATÉ APROXIMADAMENTE 70G), TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V: TENSÃO 220V, CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4.500 PÃES POR HORA. DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,18M, LARGURA 0,69 M, PROFUNDIDADE 1,32M - MATERIAL EM AÇO CARBONO REVESTIDO COM TEFLON ANTIADERENTE. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			
28	CARRO ESTUFA. CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRA DE APROXIMADAMENTE: PROFUNDIDADE E LARGURA: 70 X 58CM, POSSUI 4 RODÍZIOS SEM TRAVAS, PORTA INTEIRIÇA COM TRAVA -MATERIAL EM AÇO INOX ESCOVADO 430 DIMENSÕES APROXIMADAS (LXPXA): 65 X 77 X 190CM.	01 UNIDADE			

29	SELADORA À VÁCUO DE MESA FABRICADA EM AÇO INOX E TAMPA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE, SOLDA DUPLA COM CORTE DO EXCESSO DA EMBALAGEM, 2 A 3 CICLOS POR MINUTO, DIMENSÕES APROXIMADAS DA CÂMARA DE VÁCUO (LxPxA)::420x425x170 MM, ALIMENTAÇÃO 127V. GARANTIA DE 12 MESES - TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01 UNIDADE			
30	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CAPACIDADE 6 LITROS, COM HÉLICE EM AÇO INOXIDÁVEL E BASE EM ABS. DIMENSÕES APROXIMADAS 680x230x 230 MM. VOLTAGEM 127 V. GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE			
31	BASE PARA FORNO COMBINADO, ABERTA E DESMONTÁVEL, ESTRUTURA EM AÇO INOX, PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, DIMENSÕES APROXIMADAS: 860 X 685 X 699 MM (LXPXA).	03 UNIDADES			
32	AMACIADOR DE CARNES E BIFES. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: 400 KG, MONOFÁSICO, POTÊNCIA 735W, VOLTAGEM 127V. CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 44 CM X LARGURA 42 CM X COMPRIMENTO 23 CM. GARANTIA DE 12 MESES. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	1 UNIDADE			
33	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO, BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA. ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE			
34	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES	1 UNIDADE			
35	BALANÇA DE PLATAFORMA COM COLUNA E RODINHAS, CAPACIDADE DE 300 KG, BANDEJA E ESTRUTURA AÇO CARBONO, VISOR EM LCD COM BACKLIGHT. GARANTIA DE 12 MESES.	1 UNIDADE			

36	CARRO TRANSPORTE PARA PRATOS EM AÇO INOX COM RODÍZIOS, CAPACIDADE PARA 160 PRATOS DE ATÉ 300MM, DIVISÕES PARA 4 COLUNAS DE PRATOS. DIMENSÕES APROXIMADAS 59X59X80CM.	2 UNIDADES			
37	CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOX, 2 RODÍZIOS COM FREIO E 2 SEM FREIO, CAPACIDADE DE CARGA DE ATÉ 150KG.	2 UNIDADES			
38	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES EM AÇO INOX, CORPO EM AÇO INOX BITOLA, COM 4 RODÍZIOS, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 580 X 582 X 704 MM.	1 UNIDADE			
39	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX, COM PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO PRÉ-POLIDO BITOLA E 4 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, SENDO 2 COM FREIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X C X A): 900X600X850MM.	1 UNIDADE			
40	DESFIADOR DE CARNES COZIDAS E DESOSSADAS. CAPACIDADE DE 10 KG, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI, CUBAS E PÁS EM AÇO INOXIDÁVEL E TAMPA EM POLICARBONATO, BIVOLT AUTOMÁTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS 445 X 340 X 670 MM.	1 UNIDADE			
41	MISTURADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 10 LITROS/ 7 K. PAINEL DIGITAL, 10 NÍVEIS DE VELOCIDADE. ACOMPANHADO DE PANELA BASCULANTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO, USINADA INTERNA E EXTERNAMENTE, COM ALÇAS E TAMPA EM INOX BIPARTIDA. SISTEMA PLANETÁRIO, FIXADOR TIPO CLICK; ACOMPANHA BATEDOR (PARA SALGADOS) E RASPADOR (PARA DOCES) EM AÇO INOX. COM TIMER SONORO, BASE EM AÇO INOX, COM QUEIMADOR A GÁS DE BAIXA PRESSÃO E CHAMA SIMPLES, ACENDIMENTO POR IGNIÇÃO ELÉTRICA E REGULADOR DE CHAMA. PÉS EM BORRACHA. 220V.	1 UNIDADE			
42	ESTANTE GRADEADA EM AÇO INOX 304, COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1,0 X 0,4 X 1,8 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1.120 KG.	10 UNIDADES			
43	ESTANTE LISA EM AÇO INOX 304, COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1M X 0,40, 1,80 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,120 KG	10 UNIDADES			
44	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO, BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA.	01 UNIDADE			

	ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.				
45	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES	01 UNIDADE			
46	MESA BANCADA EM AÇO INOX 201 150X70X85 COM PRATELEIRA, PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM SUPORTE DE ATÉ 400KG DISTRIBUÍDOS, TAMPO PRINCIPAL FIXADO EM UMA ESTRUTURA DE BARRA 'U' TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PÉS REGULÁVEIS (SAPATAS NIVELADORAS). MEDIDAS APROXIMADAS (CM): 150 (COMPRIMENTO) X 70 (LARGURA) X 85 (ALTURA).	01 UNIDADE			
TOTAL					

TOTAL GERAL	
-------------------	--

2. Nos valores acima propostos foram mencionadas todas as informações constantes do Edital do Processo Licitatório Pregão n°. 24/0007-PG e seus Anexos.
3. Os valores constantes na proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado e foram consideradas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e para fiscais, uniformes, administração, mão-de-obra, transporte e demais despesas incidentes direta e indiretamente no fornecimento do objeto desta licitação, inclusive lucro.
4. O prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias.
5. Dados Bancários: Banco ___-Agência n° _____-Conta Corrente n° _____.
6. Razão Social, CNPJ, telefone para contato e endereço da licitante.
7. Condições de Pagamento: Em até 10 (dez) dias úteis, após a entrega, mediante apresentação de nota fiscal e recibo devidamente atestado.
8. Prazo de entrega: Conforme Anexo I – Termo de Referência, do Edital
9. Local de Descarga e entrega: Conforme Unidade(s) do SESC DR/PA listada(s) no Anexo I – Termo de Referência, do Edital.

Cidade, UF, _____ de _____ de xxxx

Assinatura do representante legal
Nome legível e por extenso

Observações:

1. Este modelo de proposta se destina a facilitar ao licitante a elaboração de sua Proposta Comercial, sendo que o conteúdo aqui previsto são informações mínimas que deverão estar contidos na proposta face as exigências previstas no edital, não devendo ser entendido como um modelo obrigatório de apresentação da mesma;
2. A licitante poderá inserir em sua proposta informações adicionais que achar necessária, desde que não contrariem nenhum dispositivo previsto no edital;
3. Caso a licitante encontre divergência entre o modelo de proposta fornecido pelo Sesc e algum dispositivo contido no edital ou anexos deverá comunicar imediatamente a Comissão Permanente de Licitação.
4. O Sesc Pará é uma empresa ISENTA/IMUNE, NÃO contribuinte do ICMS. O Recolhimento da diferença de alíquotas é de responsabilidade do remetente, conforme art.155, letra "b" do inciso VIII da CF - Consulta disponível no site do Sintegra: www.sintegra.gov.br.

ANEXO III
MODELO DA DECLARAÇÃO DE ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº __/____-PG

A Empresa (inserir razão social), inscrita no CNPJ sob o n.º (inserir número), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) (inserir nome), portador(a) da Carteira de Identidade n.º (inserir número e órgão emissor) e do CPF n.º (inserir número), DECLARA seu interesse na adesão ao Cadastro de Reserva do processo em epígrafe, de acordo com o disposto no item 13 do Edital.

Inserir local e data

(Nome do representante legal da empresa)

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/0007-PG

Aos ____ dias do mês _____ de _____, na sede do **Serviço Social do Comércio, Administração Regional no Estado do Pará**, situada na Avenida Assis de Vasconcelos, nº 359, Edifício Orlando Lobato 6º andar, na cidade de Belém/PA, CEP 66010-010, nos termos da **Resolução Sesc/CN nº 1.593/2024**, conforme julgamento do **Processo Licitatório Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0007-PG**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, o(a) Sr(a). XXXX do Sesc/DR/PA, XXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXX, CPF nº XXXXXX, residente e domiciliada(o) nesta cidade de XXXX, doravante denominado, resolve firmar o presente instrumento, objetivando registrar os preços dos equipamentos discriminados neste instrumento, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços para aquisição de equipamentos de cozinha visando atender as Unidades necessidades da Unidade Produtora de Refeições - UPR, Sesc UPR, Doca, Sesc Casa de artes cênicas, Ver-o-Peso e Santarém aquisição de gêneros alimentícios tipo Especiais para atender a Escola Sesc Castanhal/PA e Sesc Ver-o-Peso, conforme valores e quantidades constantes na planilha contida na Cláusula Terceira deste instrumento e de acordo com o especificado no Anexo I e na Proposta de Preços do Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0007-PG.

1.2 O quantitativo total o qual consta na Cláusula Terceira deste instrumento, poderá ou não ser adquirido pelo Sesc/PA, o qual será feito de acordo com as necessidades verificadas ao longo da vigência da presente Ata, sendo definidos nos respectivos Pedidos ao Fornecedor.

1.2.1 Esta Ata vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA CLÁUSULA INTEGRANTE E DE PREVALÊNCIA

2.1 Constituem partes integrantes desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 24/0007-PG e seus anexos e/ou adendos, inclusive a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação apresentados pela licitante vencedora do certame.

2.2 Havendo contradição entre os referidos documentos prevalecerá conforme a ordem de precedência destes, de cima para baixo:

2.2.1 Ata de Registro de Preços.

2.2.2 Edital e Anexos e/ou Adendos.

2.2.3 Proposta Comercial.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1 Especificações Técnicas e quantitativos dos Itens Registrados:

GRUPO 1 - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO					
ITEM	EQUIPAMENTO/DESCRIÇÃO	QTD.	UND. DE MEDIDA	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
01	PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, BARREIRA TÉRMICA ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA CONTRA CONDENSAÇÃO EXTERNA, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 674 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02	UND		
02	REFRIGERADOR VERTICAL DE 01 PORTA, COM CONSTRUÇÃO EXTERNA EM AÇO INOXIDÁVEL E CONSTRUÇÃO INTERNA EM ALUMÍNIO, GRADE ARAMADA COM PINTURA EPÓXI POR VÃO DE PORTA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE + 2°C À + 6°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, SISTEMA FROST FREE, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 700X800X2000, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89.	02	UND		

	GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.				
03	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PORTAS, VERTICAL , CAPACIDADE DE 536 LITROS, REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO COM EVAPORADOR ALETADO, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 0 A +7 °C, DEGELO AUTOMÁTICO, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM INDICADOR DE TEMPERATURA, REVESTIMENTO INTERNO DE AÇO GALVANIZADO E REVESTIMENTO EXTERNO DE AÇO INOX, RESISTÊNCIA NO QUADRO DE PORTAS, PRATELEIRA EM 4 NÍVEIS, ARAMADAS E REGULÁVEIS, PÉS NIVELADORES. 127 V E 60 HZ EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009. GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND		
04	CERVEJEIRA FLEX , 96 LITROS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -5 A 18°C, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO FROST FREE, COM ILUMINAÇÃO EM LED BRANCO E PORTA DE VIDRO TRIPLO, DIMENSÕES APROXIMADAS 48 X 53 X 88 CM E 35 KG, 127V. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02	UND		
05	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CAPACIDADE DE 415 LITROS , VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 1 A 10 ° TESÃO MONOFÁSICA 220V, MATERIAL INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 1880MM X PROFUNDIDADE 700MM X ALTURA 900MM. FROST FREE COM 3 PORTAS EM INOX E TERMOCONTROLADOR DIGITAL. GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02	UND		

06	<p>EXPOSITOR REFRIGERADO DE BEBIDAS SLIM, 284 LITROS, REFRIGERAÇÃO FORÇADA COM FLUXO DE AR DE TRÁS PARA FRENTE, CHAPAS INTERNAS E EXTERNAS EM AÇO GALVANIZADO PRÉ-PINTADO COM ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, BARRA DE TORÇÃO COM EXCLUSIVO SISTEMA STOP INTELIGENTE E FECHAMENTO AUTOMÁTICO DA PORTA, CONTROLADOR ELETRÔNICO COM 4 AJUSTES DE TEMPERATURA, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS COM PINTURA PLASTIFICADA E SUPORTES EM ALUMÍNIO, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO EM LED, DEGELO AUTOMÁTICO, FROST-FREE. VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -6 À +2°C. DIMENSÕES APROXIMADAS DE (LxAxP):522x1815x640 MM, 127 V. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.</p>	01	UND		
07	<p>FREEZER HORIZONTAL DE 568 LITROS COM ISOLAMENTO DE POLIURETANO DE 80MM DE ESPESSURA, TAMPA FEITA EM VIDRO TEMPERADO COM SISTEMA DE VEDAÇÃO DE ALTA EFICIÊNCIA, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE -22 À +8°C. SISTEMA DE UNIDADE CONDENSADORA REMOVÍVEL, SISTEMA DE PÉ NIVELADOR, DRENO DE LIMPEZA, TERMÔMETRO ANALÓGICO, DIVISÓRIA INTERNA COM PINTURA PLASTIFICADA E DEGELO MANUAL.220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P) 945 X 1940 X 795 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.</p>	01	UND		
	<p>FREEZER VERTICAL DE UMA PORTA 605 LITROS, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, CORPO</p>				

08	INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL, ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, PORTAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS, CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GASTRONORM 1/1, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO, UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA, DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST-FREE, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, TEMPERATURA DE TRABALHO FREEZER: -16°C À - 18°C, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON), ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V MONOFÁSICO, 60HZ. ACESSÓRIOS INCLUSOS: 03 GRADES E 07 PARES DE TRILHOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 700X800X2050 MM. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.	01	UND		

Fornecedor autor do menor preço registrado:

Razão Social: XXXXX
 CNPJ: XXXXX
 Endereço: XXXXX
 CEP XXXXX
 Telefone: XXXX
 E-mail: XXXX
 Representante legal: XXXX
 Carteira de Identidade: XXXX
 CPF: XXXXXX

GRUPO 2 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO/AQUECIMENTO					
ITEM	EQUIPAMENTO/ DESCRIÇÃO	QTD.	UND. DE MEDIDA	VALOR UNT.	VALOR TOTAL

09	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, ESTRUTURA REFORÇADA CONSTRUIDA EM AÇO INOX, GRELHAS CONSTRUIDAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 400 X 450, COM 8 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO COM LINHA DE CHAMA DUPLA, VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DE CHAMA, BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 1800 X 975 X 245MM ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	02	UND		
10	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO À GÁS GLP, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX E GRELHA EM FERRO FUNDIDO, COM 4 QUEIMADORES E GRELHAS CONTÍNUAS, LINHA DUPLA DE CHAMA E COROA EM FERRO FUNDIDO COM 2 LINHAS DE CHAMA. DIMENSÃO APROXIMADA DO PRODUTO (L X P X A) 720 X 745 X 245 MM. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND		
11	FORNO TURBO À GÁS, VOLTAGEM 220V, POTÊNCIA 450W, COM ILUMINAÇÃO INTERNA E CAPACIDADE PARA 10 ESTEIRAS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 2070 MM X LARGURA 1046 MM X COMPRIMENTO 1485 MM. GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.	01	UND		
12	FORNO ELÉTRICO LASTRO, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA 31,25KW, TENSÃO ELÉTRICA 220V, CAPACIDADE DE 06 ASSADEIRAS DE 60 X 80 CM, 3 CÂMARAS CURTAS, FORNO DE	01	UND		

	LASTRO EM AÇO CARBONO, CONTROLE DE TEMPERATURA DE ATÉ 300 °C, MÉDIA DE PRODUÇÃO APROXIMADA DE 72 PÃES POR FORNADA - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO.			
13	FORNO COMBINADO À GÁS - CAPACIDADE DE 20GN X 2/1GN. DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 1082MM PROFUNDIDADE 1117MM, ALTURA 1807MM, PRESSÃO APROXIMADA DE AGUA 1,0 - 6,0 BAR, FAIXA DE TEMPERATURA APROXIMADA: 30 A 300°C, VIDRO TRIPLO NA PORTA DA CÂMARA, Sonda de temperatura D NÚCLEO DE APROXIMADAMENTE 6 PONTOS, WIFI HABILITADO PARA ACOMPANHAMENTO A DISTANCIA, AUTO LIMPEZA INTERNA DO EQUIPAMENTO, TENSÃO TRIFÁSICA DE 220V, MATERIAL EM AÇO INOX ACOMPANHADO DE ESTRUTURA DE BASE MÓVEL EM AÇO INOX COM 4 RODINHAS E FREIOS PARA TRAVAMENTO PARA FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO CHÃO - GARANTIA DE 12 MESES, INSTALAÇÃO, TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO, GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.	02	UND	
14	CHAPA ELÉTRICA EM AÇO INOX E SUPERFÍCIE CONSTRUÍDA EM AÇO CARBONO, COM 25MM DE ESPESSURA, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, MANÍPULOS EM BAQUELITE, GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A) 360 X 745 X 337 MM. 127V. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND	

	GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.			
15	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CONTROLADA - POTÊNCIA APROXIMADA 2,00KW , TENSÃO ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICO 220V. CAPACIDADE DE BANDEJAS MEDINDO, APROXIMADAMENTE 60 X 80 CM, DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,23M LARGURA 0,79M PROFUNDIDADE: 1,06M, CONTROLE DE TEMPERATURA E PROGRAMAÇÃO DE CICLOS, TEMPERATURA APROXIMADA DE TRABALHO DE 4 A 36°C, GRADE INTERNAS EM AÇO INOX - UNIDADE DE 40 À 90% - GARANTIA DE 12 MESES E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01	UND	
16	EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO ELÉTRICO , COM REGULAGEM DE COCÇÃO INTELIGENTE, CAPACIDADE PARA 150 LITROS, SUPERFÍCIE DE COCÇÃO DE 3/1 GN (59 DM2), SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 6 PONTOS DE MEDIÇÃO, TELA SENSÍVEL AO TOQUE, POSSIBILIDADE DE DIVISÃO DO EQUIPAMENTO EM ATÉ QUATRO ZONAS DE TEMPERATURA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: LARGURA 1365 MM X PROFUNDIDADE 894 MM X ALTURA (INCLUINDO A BASE/ ESTRUTURA INFERIOR): 608MM (1078), PESO APROXIMADO 236KG, POTÊNCIA DE CONEXÃO (3 AC 220V): 385KW. GARANTA DE 12 MESES. INSTALAÇÃO E TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA.	01	UND	

17	<p>FRITADEIRA À GÁS GLP, COM 2 CUBAS DE 12,5 LITROS CADA, CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX, TEMPERATURA DE TRABALHO DE 80°C A 210°C, COM 4 TROCADORES DE CALOR, CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO, PRESENÇA DE VÁLVULA E TERMOSTATO DE SEGURANÇA, SISTEMA DE ACENDIMENTO COM CHAMA PILOTO, COM DRENO FRONTAL E 2 CESTOS DE FRITURA INCLUSOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 400X785X1160 MM. GARANTIA DE 12 MESES</p>	01	UND		
18	<p>VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA 08 BANDEJAS, COM ESTRUTURA FABRICADA EM PERFIL DE ALUMÍNIO ANODIZADO E AÇO INOX, VIDROS LATERAIS COM SERIGRAFIA, TRATADOS TERMICAMENTE E TEMPERADOS, COM TERMOSTATO E RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROXIMADAS 62 X 36 X 35 CM, 110 V. GARANTIA DE 12 MESES, E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.</p>	02	UND		
19	<p>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL, 1200 LITROS, 04 PORTAS, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE 65 À 80°C, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA EM AÇO INOX REFORÇADO, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA BLINDADA COM OPERAÇÃO A SECO, SAPATAS NIVELADORAS PARA AJUSTE DE ALTURA, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V/1 - 60HZ, POTÊNCIA 2.0 KW E DIMENSÕES APROXIMADAS DE 14000X880X2050, CERTIFICADO PERANTE A PORTARIA 371 E IEC 60335-1 E IES 60335-2-89.</p>	02	UND		

	GARANTIA DE 12 MESES E GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.				
20	<p>FOGÃO ELÉTRICO VITROCERÂMICO, CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE NÍVEIS DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, LÂMPADA INDICADORA EQUIPAMENTO LIGADO/DESLIGADO, COMPOSTO POR 2 BOCAS/ZONAS DE AQUECIMENTO, ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA, SUPERFÍCIE VITROCERÂMICO ULTRARRESISTENTE A CHOQUES TÉRMICOS, PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) Ø34MM. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220v -14A – MONOFÁSICO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 350x700x220. ACOMPANHADO DE MÓDULO BASE DE APOIO EM AÇO INOX. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.</p>	01	UND		
21	<p>FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL DE CONVECÇÃO SEM VAPOR, CONVECÇÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA PERFORMANCE, ISOLAMENTO TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE, PÉS AJUSTÁVEIS, AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA BLINDADA, CONTRUÍDO 100% EM AÇO INOXIDÁVEL, PORTA COM VIDRO DUPLO, CAPACIDADE PARA 4 ASSADEIRAS DE 35X35CM (INCLUSAS), DISTÂNCIA ENTRE AS ASSADEIRAS 7CM, VARIAÇÃO DE TEMPERATURA: 50°C A 210°C, DIMENSÕES APROXIMADAS (ALT. x LARG. x PROF.): 446MM X 586MM X 682MM, CONSUMO 2,3 KW/H,</p>	01	UND		

	<p>POTÊNCIA 2,8 W, TENSÃO 220V MONOFÁSICO. ACOMPANHADO DE BASE PARA FORNO COMPATÍVEL CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; CAPACIDADE PARA 7 ASSADEIRAS 35X35CM; DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 78 CM x LARGURA 55 CM x PROFUNDIDADE 41 CM. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.</p>				
22	<p>VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA DE SOBREPOR, PORTAS DE CORRER ESPELHADAS, SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DA RESISTÊNCIA A SECO FORÇADOR DE AR, UMIDIFICADOR E TERMÔMETRO, TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, ILUMINAÇÃO EM LED NA PARTE FRONTAL, CÚPULA DE VIDRO ALINHADA A BASE, 03 NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO (BASE + 02 NÍVEIS), PRATELEIRAS EM VIDRO COM REGULAGEM DE NÍVEIS, VIDROS PLANOS COM SERIGRAFIA, PÉS NIVELADORES DE ALTURA, FECHAMENTO INFERIOR DA BASE EM AÇO INOX. TEMPERATURA DE TRABALHO DE 3 A 6°C, POTENCIA DE 470 W. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TENSÃO 220V, MONOFÁSICA 60HZ. DIMENSÕES APROXIMADAS 700X670X700. GARANTIA DE 12 MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO.</p>	01	UND		

Fornecedor autor do menor preço registrado:

Razão Social: XXXXX
 CNPJ: XXXXX
 Endereço: XXXXX
 CEP XXXXX
 Telefone: XXXX
 E-mail: XXXX
 Representante legal: XXXX

Carteira de Identidade: XXXX
CPF: XXXXXX

GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS					
ITEM	EQUIPAMENTO/ DESCRIÇÃO	QTD.	UND. DE MEDIDA	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
23	CARRO CUBA INOX 304, CAPACIDADE DE 190L, DRENO PARA ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS, DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 92CM, LARGURA 65CM , ALTURA 80CM , PESO 35KG.	02	UND		
24	PROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS PRODUZIDO EM AÇO INOX, BOCA EXTRALARGA AUTOMÁTICA, BOCA COM ALAVANCA LUA CHEIA DE 4,9 L, BOCA CILÍNDRICA COM 4 TUBOS, PRODUÇÃO APROXIMADA DE 1800KG/H, TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, POTENCIA APROXIMADA DE 1500W, DIMENSÕES APROXIMADAS EM MM (L X P X H) : 335 x 560 x 1300, COM POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO EM VASTA COLEÇÃO DE DISCOS PARA VARIADOS TIPOS DE CORTE. CARRINHO ERGOMÓVEL COM 3 RECIPIENTES E EQUIPAMENTO PARA PURÊ DE BATATAS INCLUIDOS. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01	UND		
25	CILINDRO PARA MASSAS. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: TRIFÁSICA, POTÊNCIA APROXIMADA DE 2,8K , TENSÃO ELÉTRICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX - DIMENSÕES APROXIMADAS (A X L X P): 1,78M X 0,89M X1,37M - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.	01	UND		

26	<p>MODELADORA DE PÃES. TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V, MATERIAL EM AÇO INOX 304, CAPACIDADE: 25G A 65G, PODENDO CHEGAR ATÉ APROXIMADAMENTE 1000 PÃES - GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.</p>	01	UND		
27	<p>DIVISORA BOLEADORA. DIVISÃO DE PEDAÇOS COM PESOS IGUAIS E OPERAÇÃO MECÂNICA (MASSAS DE 25G À ATÉ APROXIMADAMENTE 70G), TENSÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220V: TENSÃO 220V, CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4.500 PÃES POR HORA. DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 2,18M, LARGURA 0,69 M, PROFUNDIDADE 1,32M - MATERIAL EM AÇO CARBONO REVESTIDO COM TEFLON ANTIADERENTE. GARANTIA DE 12 MESES. TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.</p>	01	UND		
28	<p>CARRO ESTUFA. CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRA DE APROXIMADAMENTE: PROFUNDIDADE E LARGURA: 70 X 58CM, POSSUI 4 RODÍZIOS SEM TRAVAS, PORTA INTEIRIÇA COM TRAVA -MATERIAL EM AÇO INOX ESCOVADO 430 DIMENSÕES APROXIMADAS (LXPXA): 65 X 77 X 190CM.</p>	01	UND		
29	<p>SELADORA A VÁCUO DE MESA FABRICADA EM AÇO INOX E TAMPA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE, SOLDADA DUPLA COM CORTE DO EXCESSO DA EMBALAGEM, 2 A 3 CICLOS POR MINUTO, DIMENSÕES APROXIMADAS DA CÂMARA DE VÁCUO (LxPxA)::420x425x170 MM, ALIMENTAÇÃO 127V. GARANTIA DE 12 MESES - TREINAMENTO OPERACIONAL DO EQUIPAMENTO.</p>	01	UND		
30	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CAPACIDADE 6 LITROS, COM</p>	01			

	HÉLICE EM AÇO INOXIDÁVEL E BASE EM ABS. DIMENSÕES APROXIMADAS 680x230x 230 MM. VOLTAGEM 127 V. GARANTIA DE 12 MESES.		UND		
31	BASE PARA FORNO COMBINADO, ABERTA E DESMONTÁVEL, ESTRUTURA EM AÇO INOX, PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, DIMENSÕES APROXIMADAS: 860 X 685 X 699 MM (LXPXA).	03	UND		
32	AMACIADOR DE CARNES E BIFES. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: 400 KG, MONOFÁSICO, POTÊNCIA 735W, VOLTAGEM 127V. CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 44 CM X LARGURA 42 CM X COMPRIMENTO 23 CM. GARANTIA DE 12 MESES. GARANTIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM/PA	01	UND		
33	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO, BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA. ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND		
34	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO	01			

	CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES		UND		
35	BALANÇA DE PLATAFORMA COM COLUNA E RODINHAS , CAPACIDADE DE 300 KG, BANDEJA E ESTRUTURA AÇO CARBONO, VISOR EM LCD COM BACKLIGHT. GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND		
36	CARRO TRANSPORTE PARA PRATOS EM AÇO INOX COM RODÍZIOS , CAPACIDADE PARA 160 PRATOS DE ATÉ 300MM, DIVISÕES PARA 4 COLUNAS DE PRATOS. DIMENSÕES APROXIMADAS 59X59X80CM.	02	UND		
37	CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOX , 2 RODÍZIOS COM FREIO E 2 SEM FREIO, CAPACIDADE DE CARGA DE ATÉ 150KG.	02	UND		
38	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES EM AÇO INOX , CORPO EM AÇO INOX BITOLA, COM 4 RODÍZIOS, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X P X A): 580 X 582 X 704 MM.	01	UND		
39	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX , COM PRATELEIRA INFERIOR EM AÇO PRÉ-POLIDO BITOLA E 4 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, SENDO 2 COM FREIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS (L X C X A): 900X600X850MM.	01	UND		
40	DESMACIADOR DE CARNES COZIDAS E DESOSSADAS , CAPACIDADE DE 10 KG, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI, CUBAS E PÁS EM AÇO INOXIDÁVEL E TAMPA EM POLICARBONATO, BIVOLT AUTOMÁTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS 445 X 340 X 670 MM.	01	UND		
41	MISTURADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 10 LITROS/ 7 K. PAINEL DIGITAL, 10 NÍVEIS DE VELOCIDADE. ACOMPANHADO DE PANELA BASCULANTE EM	01			

	ALUMÍNIO FUNDIDO, USINADA INTERNA E EXTERNAMENTE, COM ALÇAS E TAMPA EM INOX BIPARTIDA. SISTEMA PLANETÁRIO, FIXADOR TIPO CLICK; ACOMPANHA BATEDOR (PARA SALGADOS) E RASPADOR (PARA DOCES) EM AÇO INOX. COM TIMER SONORO, BASE EM AÇO INOX, COM QUEIMADOR A GÁS DE BAIXA PRESSÃO E CHAMA SIMPLES, ACENDIMENTO POR IGNIÇÃO ELÉTRICA E REGULADOR DE CHAMA. PÉS EM BORRACHA. 220V.		UND		
42	ESTANTE GRADEADA EM AÇO INOX 304 , COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1,0 X 0,4 X 1,8 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1.120 KG.	10	UND		
43	ESTANTE LISA EM AÇO INOX 304 , COM 4 PRATELEIRAS, SAPATAS DE BORRACHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 1M X 0,40, 1,80 M DE ALTURA. ESPESSURA MÍNIMA DE 1MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,120 KG	10	UND		
44	CAFETEIRA EXPRESSO 3 EM 1 COM MOEDOR INTEGRADO , BOMBA ITALIANA, CONTROLE DE TEMPERATURA E PRÉ-INFUSÃO, PREPARANDO ATÉ 2 XÍCARAS DE CAFÉ POR VEZ. ACOMPANHADA DE ESPUMADOR DE LEITE E RESERVATÓRIO DE ÁGUA REMOVÍVEL COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 2,8 LITROS. DISPOR DE ACESSÓRIOS COMO: PORTA-FILTRO, Prensador, JARRA PARA O LEITE, 2 FILTROS (UM PARA EXPRESSO CURTO E OUTRO PARA LONGO), ESCOVA E ITENS DE LIMPEZA. ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 37 X 40 X 44 CM, APROXIMADAMENTE 9,1 KG E VOLTAGEM DE 127 V. POSSUIR O SELO DE SEGURANÇA OCP NCC E GARANTIA DE 12 MESES.	01	UND		

45	REFRESQUEIRA DUPLA, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS (2 RESERVATÓRIOS DE 15 LITROS), DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO, 127V. GARANTIA DE 12 MESES	01	UND		
46	MESA BANCADA EM AÇO INOX 201 150X70X85 COM PRATELEIRA, PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM SUPORTE DE ATÉ 400KG DISTRIBUÍDOS, TAMPO PRINCIPAL FIXADO EM UMA ESTRUTURA DE BARRA 'U' TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PÉS REGULÁVEIS (SAPATAS NIVELADORAS). MEDIDAS APROXIMADAS (CM): 150 (COMPRIMENTO) X 70 (LARGURA) X 85 (ALTURA).	01	UND		

Fornecedor autor do menor preço registrado:

Razão Social: XXXXX
 CNPJ: XXXXX
 Endereço: XXXXX
 CEP XXXXX
 Telefone: XXXX
 E-mail: XXXX
 Representante legal: XXXX
 Carteira de Identidade: XXXX
 CPF: XXXXXX

CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO, DO LOCAL E O PRAZO DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS

- 4.1 Os equipamentos desta Ata de Registro de Preços, deverão ser entregues de forma parcelada nas quantidades informadas, conforme as solicitações do Sesc/PA, encaminhadas através de Ordem de Compra, confirmando a quantidade solicitada para atender o pedido.
- 4.2 Os pedidos serão feitos conforme a necessidade do Sesc/PA com a quantidade de acordo com a demanda, podendo ser pedido ou não, mediante necessidade do material.
- 4.3 O prazo de entrega deverá ser de até 30 (trinta) dias, após Ordem de Compra (OC) pelo Sesc/PA.
- 4.4 Os equipamentos deverão estar de acordo com a especificação descrita prevista no Termo de Referência, que atenda ao contido no art. 39, inciso VIII, da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de

1990 (Código de Defesa do Consumidor), responsabilizando-se em apresentar os equipamentos que esteja de acordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes, CONAMA, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro).

4.5 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, equipamentos que não atendam ao padrão estabelecido, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência e seus anexos.

4.6 Quando constatada quaisquer irregularidades, em qualquer equipamento, será concedido prazo de 72 horas para que seja providenciada a respectiva correção ou substituição

4.7 Caso o Sesc/PA não se manifeste no prazo mencionado acima, considerar-se-á que os equipamentos atenderam as demandas solicitadas dando aceite do objeto da presente Ata de registro de Preços.

4.8 O Fornecedor deverá no ato de entrega apresentar documento fiscal válido correspondente ao objeto, juntamente com a indicação da Ordem de Compra (OC) de origem do pedido referente ao mês de competência, não sendo aceito documento fiscal de períodos anteriores.

4.9 Todos os custos e as despesas diretas e indiretas, decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do Fornecedor.

4.10 Os equipamentos serão recebidos provisoriamente, para efeito de verificação da conformidade do equipamento com a especificação, por Comissão designada oportunamente pelo Sesc/AR/PA, devendo o Fornecedor entregá-lo conforme endereço indicado das Unidades, acompanhado de nota fiscal, da qual será destacado canhoto com o carimbo ou despacho assinado por membro da comissão designada de “recebimento provisório”.

4.11 Os equipamentos serão recebidos definitivamente pela Unidade demandante ou seu responsável especialmente designado, para verificação da qualidade e quantidade dos equipamentos e conseqüente aceitação e atesto.

4.12 O prazo de recebimento definitivo do objeto não será superior a 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento provisório com as devidas instalações e treinamento, se for o caso.

4.13 O Fornecedor deverá entregar os equipamentos nas seguintes Unidades:

Unidade Produtora de Refeições - UPR, Avenida Senador Lemos, nº 2056, CEP 66113-003, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	1 unidade do item 1
	1 unidade do item 2
	Item 3
	Item 5
GRUPO 2	Item 9
	Item 11
	Item 12
	Item 13
	Item 15
	Item 16
	1 unidade do item 19
	Item 23
	Item 24

GRUPO 3	Item 25
	Item 26
	Item 27
	Item 28
	Item 29
	Item 31
	Item 32
	1 unidade do item 37
	Item 39
	Item 40
	Item 41
	Item 42
	Item 43

Sesc Doca, Rua Senador Manoel Barata, nº1873 - Reduto, CEP: 66053-320, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	1 unidade do item 1
	1 unidade do item 2
	Item 6
	Item 7
GRUPO 2	Item 10
	Item 14
	Item 17
	1 unidade do item 19
GRUPO 3	Item 30
	Item 33
	Item 34
	Item 35
	Item 36
	1 unidade do item 37
Item 38	

Centro Cultural Sesc Ver-o-Peso, Blvd Castilhos França, nº522/523, CEP: 66010-020, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	Item 4
GRUPO 2	Item 18

Sesc Santarém, R. Wilson Dias da Fonseca, 535 - Central, Santarém - PA, CEP: 68005-060, em horário comercial 08h às 12h/14h às 16h de 2a a 6a. Assim como, providenciar a instalação e treinamento de forma articulada com o gestor da Unidade:

GRUPO 1	Item 8
---------	--------

GRUPO 2	Item 20
	Item 21
	Item 22
GRUPO 3	Item 44
	Item 45
	Item 46

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E DO FATURAMENTO

5.1 O valor total da presente Ata será de R\$ (.....) pago mediante cada fornecimento e efetiva entrega dos equipamentos.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto fornecido.

5.3 A nota fiscal será emitida com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação, em conformidade com as exigências legais, e contendo as seguintes informações: **número da Ata; objeto da Ata; conta bancária, banco e agência**, destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento (ISSQN, INSS, IRRF e outros), se houver.

5.4 O aceite definitivo com a liberação do documento fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas na Ata, Ordem de Compra ou documento equivalente.

5.5 Após assinatura da presente Ata e/ou instrumento equivalente, o Fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar os equipamentos.

5.6 Os equipamentos deverão ser entregues de acordo com o Edital e seus anexos e com a proposta comercial.

5.7 O pagamento será realizado pelo Sesc/PA por meio de transferência bancária em conta corrente do fornecedor em até 10 (dez) dias úteis após a entrega dos equipamentos, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal da responsável, que declara que o fornecimento foi executado de acordo com o registrado, **não serão aceitos boletos bancários.**

5.8 Caso o Fornecedor goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL – Lei Complementar n. 123/2006, pela entrega de declaração, conforme modelo constante da instrução Normativa n. 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa n. 1.244/2012, ambas da Secretaria da Receita Federal. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor ficará responsável por comunicar ao Sesc/PA qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução desta Ata.

5.9 Serão de exclusiva responsabilidade do Fornecedor todas as despesas e providências que se tornarem necessárias à regularização do presente instrumento, sendo expressamente vedada a sua negociação com terceiros alheios a esta Ata, qualquer que seja a finalidade.

5.10 No valor estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, EPI's, EPC's, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de realização do serviço devidas em decorrência, direta e/ou indireta, da execução do objeto desta Ata, bem como o lucro do Fornecedor.

5.11 Nenhum título de crédito decorrente da prestação de serviço poderá ser negociado com instituição financeira.

CLÁUSULA SEXTA - VALIDADE DOS PREÇOS

6.1 A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser renovada, a critério do Sesc/PA, por acordo entre as partes, por igual período ou fração, mediante termo aditivo, desde que a proposta continue se mostrando mais vantajosa.

6.1.1 Com a prorrogação da presente Ata de Registro de Preços, ficam reestabelecidos seus termos e condições iniciais, inclusive os quantitativos.

6.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços o Sesc/PA, não estará obrigado a adquirir os itens, objeto desta Ata, podendo até realizar, contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajosa para a Entidade.

6.3 Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, poderá haver realinhamento ou reajuste, mediante manifestação das Partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1 Os preços previstos nesta Ata será fixo e irremovível pelo período de sua vigência, limitado a 12 (doze) meses a partir da apresentação da proposta comercial. Caso a vigência desta Ata ultrapasse esse prazo, a contar da data de início do prazo de vigência, o preço previsto nesta Ata poderá ser reajustado pela variação do INPC (IBGE), ou outro que venha substituí-lo para a correção de valores.

7.2 A variação do valor contratual para fazer jus ao reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

8.1 O Fornecedor cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio desta Ata de Registro de Preços, podendo o Sesc/PA aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

8.2 O Fornecedor arcará com qualquer prejuízo causado ao equipamento em decorrência do transporte, se for o caso.

8.3 O Fornecedor deverá responder de forma imediata a todas as solicitações de contatos do Sesc/PA, seja presencial, telefone e e-mails.

8.4 O Sesc/PA reserva o direito de não receber os equipamentos, em caso de desacordo com as especificações estabelecidas nas ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS do Anexo I – Termo de Referência, cabendo ao Fornecedor substituí-los com as mesmas características exigidas neste instrumento no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de notificação da recusa.

8.5 Responsabilizar-se por toda instalação e treinamento operacional dos equipamentos, incluindo material necessário e mão-de-obra para instalar e testar o objeto, sem direito de cobrar quaisquer ônus adicionais.

8.6 Executar os serviços de instalação dos equipamentos de acordo com as especificações técnicas constantes conforme especificado em Termo de Referência e por intermédio de mão-de-obra especializada.

8.7 Informar ao Sesc/PA os dados de identificação dos empregados que executarão os serviços, bem como, mantê-los devidamente uniformizados ou portando crachá de identificação durante a permanência nas dependências da Contratante, bem como indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará.

8.8 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que venham a ser vítimas os seus empregados. Cumprir todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias, lhes assegurando os demais requisitos para o exercício da atividade.

8.9 Responsabilizar-se por perdas e danos eventualmente causados por seus técnicos ou empregados, a bens e/ou equipamentos de propriedade do Sesc/PA ou a terceiros, durante o fornecimento dos equipamentos.

8.10 Providenciar limpeza do local onde serão instalados os equipamentos para montagem definitiva.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO SESC/PA

9.1 Constituem obrigações do Sesc/PA, sem prejuízo das demais obrigações previstas nesta Ata:

9.1.1 Fornecer todas as informações e prestar os esclarecimentos necessários à execução dos serviços, objeto deste instrumento, que venham a ser solicitados pelo Fornecedor.

9.1.2 Fiscalizar, acompanhar e avaliar a execução do objeto registrado e as suas alterações, atestando as respectivas Notas Fiscais ou documento equivalente, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

9.1.3 Efetuar o pagamento dos documentos fiscais nas condições estabelecidas nesta Ata.

9.1.4 Comunicar oficialmente ao Fornecedor, por escrito, quaisquer falhas ou irregularidades observadas no cumprimento desta Ata.

9.1.5 Aplicar ao Fornecedor as penalidades administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

10.1.1 O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de produtos previstos no instrumento convocatório, o Fornecedor, e as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.1.2 As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% (cem por cento) dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.1.3 As razões da conveniência de aderir ao registro de preços cabem ao Aderente.

10.2 O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição do produto pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

10.3 O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.4 A Entidade não participante que aderir a Ata de Registro de Preços competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

10.5 Caberá ao Fornecedor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento do produto, desde que esta prestação

não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 Na ocorrência de inadimplemento total ou parcial na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, o Fornecedor fica sujeito às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Cancelamento do preço na Ata de registro de Preços.
- c) Multa de até 10% (dez por cento) do valor da “Pedido de Compra” ou documento equivalente.
- d) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc/PA pelo prazo de 3 (três) anos.
- d) Impedimento do direito de licitar com o Sesc em abrangência nacional, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.2 Além do exposto acima, a baixa na Ata de Registro de Preços poderá ocorrer pela decretação de falência, liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das Partes.

11.3 O descumprimento das obrigações relativa à regularidade fiscal previstas serão consideradas inadimplemento.

11.4 A penalidade de multa, será aplicada pelo Sesc/PA, no caso de inadimplemento total ou parcial do objeto da presente Ata de Registro de Preços.

11.5 A penalidade de multa será aplicada após regular procedimento administrativo, e o valor correspondente será descontado do pagamento a ser efetuado pelo Sesc/PA, ou, na impossibilidade de realização deste desconto, deverá o montante correspondente ser depositado pelo Fornecedor, autor do inadimplemento, na conta corrente a ser indicada pelo Sesc/PA, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

11.6 A critério do Sesc/PA, as penalidades poderão ser cumulativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA CESSÃO

12.1 O Fornecedor não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte esta Ata.

12.2 É vedado a cessão, a qualquer título, dos créditos de qualquer natureza que decorrem desta Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Fica vedada, salvo se admitido no instrumento convocatório e mediante autorização prévia e expressa do Sesc/PA, ao Fornecedor, a subcontratação de parte do objeto registrado, ficando ainda vedado, ao Fornecedor, a subcontratação com licitante que tenha participado do procedimento licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RENÚNCIA E DA NOVAÇÃO

14.1 O não exercício pelo Sesc/PA de qualquer direito oriundo da presente Ata e/ou na lei em geral, ou, ainda, a não aplicação de quaisquer das sanções nele previstas, não importará renúncia ou novação devendo, portanto, ser interpretado como mera liberalidade, podendo ser exercido a qualquer tempo, a não ser que as Partes disponham expressamente nesta Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

15.1 O fornecedor detentor do menor preço terá seu registro cancelado quando:

- 15.1.1 Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;
- 15.1.2 Não aceitar diminuir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 15.1.3 Justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/PA.
- 15.1.4 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, ainda, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

16.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos equipamentos registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados
- c) na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS ACRÉSCIMOS E DAS SUPRESSÕES

17.1 A presente Ata poderá ser aditada com vistas a acréscimo no percentual de até 50% (cinquenta por cento) do valor global e as supressões serão realizadas nos limites estabelecidos pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/PA

18.1 Os Itens adquiridos serão fiscalizados pelo Sesc/PA, pelos empregados por ele credenciados, o Sr. XXXX e-mail XXXXX e, em sua ausência, pelo Sr. XXXXXX e-mail XXXXXX que poderão fornecer ao Fornecedor orientação quanto à execução e qualidade exigidas nos serviços e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

18.2 A referida fiscalização não exime o Fornecedor da responsabilidade no controle, fiscalização e execução dos serviços.

18.3 Os empregados credenciados para fiscalização dos itens serão investidos de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições principais:

18.3.1 Exigir do Fornecedor a estrita observância às estipulações desta Ata, às normas do Sesc/PA e a melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto da presente Ata.

18.3.2 Suspender os itens, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, ao seu critério, considerar esta medida necessária à regular execução do objeto desta Ata ou à salvaguarda dos interesses do Sesc/PA.

18.3.3 Recusar os métodos de trabalho ou processos de execução que, ao seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados pela presente Ata.

18.3.4 Controlar as condições de trabalho, ajustando com o Fornecedor as alterações que forem consideradas convenientes ou necessárias, de modo a exigir daquela, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho que possibilite o adequado cumprimento do objeto contratual.

18.3.5 Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução dos problemas indicados pelo Sesc/PA.

18.3.6 Diligenciar o cumprimento dos prazos estabelecidos pela fiscalização.

18.4 O Fornecedor aceita, neste ato, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização desta Ata, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que o necessitar e que forem julgados necessários à execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA CONFIDENCIALIDADE E DO SIGILO

19.1 O Fornecedor obriga-se a manter o mais absoluto sigilo sobre todas as informações, documentos, dados, valores, sistemas, técnicas, estratégias, métodos de operação, inovações, segredos comerciais, marcas, criações, especificações técnicas e comerciais, e demais elementos a que tiver conhecimento ou acesso, que não sejam de domínio público, em razão da execução desta Ata, e que não poderão ser divulgadas a terceiros, verbalmente ou por escrito, em qualquer época ou circunstância, sem o consentimento prévio e expresso do Sesc/PA.

19.2 O Fornecedor assume, perante o Sesc/PA, toda e qualquer responsabilidade, por seus, diretores, empregados e/ou prepostos, por violação dos dados confidenciais de que trata a Política de Segurança da Informação (PIS) do Sesc/PA.

18.3 O Fornecedor se compromete a manter arquivado, sob classificação de confidencial, em lugar restrito e próprio para tal, todos os documentos relativos a presente contratação, bem como qualquer informação recebida, comprometendo-se a não revelá-la a quem quer que seja, nem utilizá-la para outro propósito que não seja de interesse do Sesc/PA.

19.4 Qualquer divulgação não autorizada geradora de responsabilidade importará na assunção de responsabilidade por aquele que divulgou.

19.4.1 É terminantemente proibido e, passível de rescisão contratual, a divulgação de qualquer informação objeto da presente Ata.

19.5 Nenhum anúncio à imprensa ou qualquer outro pronunciamento deverá ser feito sem o consentimento expresso do Sesc/PA.

19.6 As obrigações de sigilo e confidencialidade, previstas nesta Cláusula, vinculam o Fornecedor durante a vigência desta Ata e continuarão na hipótese de seu término, possibilitando a imediata rescisão desta Ata, caso este esteja vigente, com aplicação das penalidades cabíveis e, estando ou não vigente a Ata, sem prejuízo da responsabilização pelas perdas e danos comprovadamente causados.

19.7 A qualquer tempo durante a vigência desta Ata, o Fornecedor poderá, independentemente de justificativa, solicitar a devolução, no todo ou em parte, de quaisquer documentos, classificados como confidenciais ou não, comprometendo-se o Fornecedor a entregá-los prontamente.

19.8 Findo ou rescindido a presente Ata, cada uma das Partes compromete-se,

independentemente de solicitação, a proceder a pertinente devolução de todos os documentos confidenciais ou não em seu poder, vedada a sua cópia e manutenção de quaisquer formas de reprodução.

19.9 Todos os desenhos, especificações, modelos, amostras, dados e quaisquer outras informações trocadas entre as Partes e, todos os direitos patrimoniais e autorais sobre eles, são de propriedade exclusiva da Parte cedente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E FORÇA MAIOR

20.1 Na hipótese de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, nos termos do artigo 393 do Código Civil, as partes não poderão ser responsabilizadas pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais. Neste caso, a parte impossibilitada de cumpri-las deverá informar a outra, de imediato, por escrito, da ocorrência do referido evento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA COMUNICAÇÃO

21.1 Para os fins de comunicação no âmbito desta Ata, todas as notificações, aviso ou comunicações relativas a presente Ata serão realizados por escrito, enviadas por via postal, por correio eletrônico com aviso de leitura e ou entrega, carta registrada ou por intermédio de Cartório do Registro de Títulos e Documentos, ou entregue em mãos, devendo sempre observar o disposto abaixo:

Pelo Sesc/PA:

Nome: XXXX

Endereço: XXXXXXX

Telefone: (91) XXXX

E-mail: e-mail XXXXXXX

Pelo Fornecedor:

Nome: XXXXXX

Endereço: XXXXX

Telefone: XXXX

E-mail: XXXXXXX

21.2 As comunicações/notificações realizadas conforme o disposto nesta Cláusula será considerado entregues:

21.2.1 No momento da entrega, se entregues em mãos, mediante protocolo.

21.2.2 No momento do recebimento, se enviadas por correio ou courier.

21.2.3 No momento indicado no próprio e-mail ou no comprovante de recebimento, se enviadas por meio eletrônico.

21.3 Ficam as Partes obrigadas a notificar uma à outra em caso de alteração nos endereços mencionados nesta Cláusula.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

22.1 As Partes obrigam-se a atuar na presente Ata em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais

(“LGPD”).

22.2 Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo desta Ata ou na execução das atividades ligadas a esta Ata.

22.2.1 Se houver alguma disposição que impeça a continuidade desta Ata conforme as disposições acordadas, o Sesc/PA poderá resolvê-lo sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou equipamentos fornecidos até a data da rescisão e conseqüentemente valores devidos correspondentes.

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

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

22.5 O Fornecedor se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo Sesc/PA, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao Sesc/PA.

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

22.7 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/PA, imediatamente, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados neste Ata, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão do presente Ata.

22.8 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/PA, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados nesta Ata, em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das atividades do Fornecedor.

22.9 As Partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com

relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da presente Ata.

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

22.10 O Sesc/PA terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do Fornecedor com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade do Fornecedor.

22.11 A presente Ata não transfere a propriedade de quaisquer dados do Sesc/PA ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para o Fornecedor.

22.12 O Fornecedor se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão do presente Ata.

22.13 Cada Parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução desta Ata.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 Quaisquer alterações que venham a ocorrer nos termos e condições desta Ata, só terão validade se forem efetuadas através de aditamentos contratuais assinados pelos representantes das partes.

23.2 O Fornecedor deverá comunicar, imediatamente, ao Sesc/PA qualquer alteração de endereço de sua sede ou de seus dados.

23.3 Os prazos estipulados nesta Ata, para cumprimento das obrigações, vencem independentemente de interpelações judicial ou extrajudicial.

23.4 Esta Ata não cria qualquer tipo de sociedade, associação, *join venture* ou qualquer relação de natureza semelhante entre as partes, não sendo permitido qualquer das partes agir em nome da outra.

23.5 Esta Ata contém o compromisso integral entre as partes com relação ao seu objeto e substitui todo e qualquer ata anterior, escrito ou oral, com relação a todas as questões cobertas nesta Ata ou nele mencionadas.

23.6 O Fornecedor, tendo tido amplas condições de avaliar o objeto ora registrado – inclusive com análise de documentos relacionados aos serviços, declara e garante que:

23.6.1 Sua capacidade técnica e financeira são adequados e suficientes à completa consecução do objeto da presente Ata;

23.6.2 Possui a qualificação técnica necessária à execução do objeto contratual;

23.6.3 Conhecendo todas as condições técnicas, jurídicas, financeiras e de prazo necessárias ao atendimento das necessidades do Sesc/PA, concorda em atender, dentro do escopo específico desta Ata, todas as referidas condições;

23.6.4 Orçou os preços aqui previstos levando em consideração todos os riscos técnicos, econômicos e jurídicos inerentes à estrutura contratual neste momento entabulada, avaliando, inclusive, a conjuntura econômica vigente e futura.

23.7 A presente Ata não caracterizará em favor do Fornecedor, em nenhuma hipótese: (a)

exclusividade na prestação dos Serviços; e/ou, (b) garantia mínima de prestação de Serviços. O Fornecedor declara, desde já, que não depende economicamente da presente Ata.

23.8 As Partes declaram que qualquer anuência relativa a esta Ata dependerá de vontade expressa, na conformidade do artigo 111 do Código Civil vigente.

23.9 Todas as obrigações da presente Ata de Registro de Preços, estão explicitadas no Anexo I e no Edital do Processo Pregão Eletrônico nº 24/0025-PG.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO

24.1 A presente Ata será regida pelas leis da República Federativa do Brasil e, para dirimir quaisquer questões decorrentes do ajustado entre as Partes, fica eleito Fórum da Comarca de Belém do Estado Pará, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.

24.2 A presente Ata deverá ser registrada pelo Fornecedor à sua custa, na forma da Lei N.º 6015, de 31 de dezembro de 1973 e alterações posteriores.

E, por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para um só efeito legal, firmam, por si e seus sucessores, em 2 (duas) vias, o presente instrumento, cientes de que ao Sesc/PA é aplicável o disposto no art. 70, parágrafo único, art. 150, item VI, alínea C e art. 240, todos da Constituição Federal, art. 5º do Decreto-Lei nº. 9853, de 13 de setembro de 1946 e nos art. 12 e 13 de Lei nº 2.613, de 23 de setembro de 1955.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO PARÁ
XXXXXXX

XXXXXX
(EMPRESA VENCEDORA)

TESTEMUNHAS

1. _____ 2. _____

NOME:

NOME:

CPF:

CPF: