

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA

DADOS DO CONSOLIDADOR:

Nome: Bruno Fernandes Ramos

Lotado: Seção de Planejamento de Compras

Departamento: Gerência de Compras e Apoio Operacional

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: SESC (Serviço Social do Comércio).

Unidades Sesc Goiás

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote.

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de equipamentos para cozinha e preparação de alimentos para atendimento às unidades do Sesc Goiás.

2. ITENS E QUANTITATIVOS

Lote 1					
Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Unidade	Imagem meramente ilustrativa*
1.	COOKTOP DE INDUÇÃO - 4 BOCAS • Modelo de sobrepor • Alimentação: elétrica por indução • 4 zonas de aquecimento (queimadores) • Tipo de acendimento: automático • Painel Touch Screen • Cor: Preto • Potência: mínima de 6.000 W • Tensão: 220 V • Tampo em vidro cerâmico • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Oster, EOS ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Administração Regional (SAOS)	
Lote 2					
2.	DESCASCADOR DE BATATAS INDUSTRIAL - 10 KG • Capacidade por ciclo: 10 Kg • Tensão: 220 V • Potência do motor: 0,5 CV ou 0,5 HP • Gabinete em aço inoxidável • Discos de fácil remoção • Pés antiderrapantes • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Metvisa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Anápolis	

Lote 3					
3.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 6 BOCAS • Quantidade de bocas: 6 • Tipo de pressão: Alta pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Centro • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Cristal Aço, MR Fogões ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Anápolis	
Lote 4					
4.	FRITADEIRA A GÁS - 30 LITROS • Capacidade: 30 litros • Tipo de alimentação: A gás • Funcionamento em alta pressão • Estrutura em aço inoxidável • Com no mínimo 2 cestos em arame niquelado • Termostato com controle de temperatura • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Metalcubas, Metvisa, Progás ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Anápolis	
Lote 5					
5.	MÁQUINA DE CREPE - 10 A 12 CAVIDADES • Estrutura com 10 a 12 cavidades • Alimentação: Elétrica • Estrutura em aço inox • Termostato com controle de temperatura • Luz indicadora de aquecimento • Pés antiderrapantes • Potência: entre 1.800 W e 2.000 W • Tensão: 220 V • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Croydon, Progás, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Anápolis	
Lote 6					

6.	MÁQUINA DE CREPE - 10 A 12 CAVIDADES - Estrutura com 10 a 12 cavidades - Alimentação: Elétrica - Estrutura em aço inox - Termostato com controle de temperatura - Luz indicadora de aquecimento - Pés antiderrapantes - Potência: entre 1.800 W e 2.000 W - Tensão: 220 V - Certificado INMETRO Marcas de referência: Croydon, Progás, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	10	Sesc Caldas Novas	
Lote 7					
7.	AMASSADEIRA ESPIRAL - 10 KG - Capacidade: 10 Kg de massa pronta - Tensão: Monofásica, 220 V - Velocidade: mínimo 3 níveis de velocidade ajustáveis - Potência do motor: 1 CV - Grade de proteção com abertura - Painel de controle - Cuba (tacho) em inox - Batedor espiral em ferro fundido - Estrutura em aço - Certificado INMETRO Marcas de referência: G. Paniz, Maná ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Caldas Novas	
Lote 8					
8.	AMASSADEIRA ESPIRAL - 40 KG - Capacidade: 40 Kg de massa pronta - Tensão: Trifásica, 380 V - Velocidade: 2 velocidades - Potência do motor: entre 3,0 e 4,0 CV - Grade de proteção com abertura - Painel de controle - Cuba (tacho) em inox - Estrutura em aço ou chapa reforçada - Certificado INMETRO Marcas de referência: Braesi, G. Paniz, Venâncio, Gastromaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 9					

9.	ARMÁRIO DE CRESCIMENTO DE PÃES - 20 ASSADEIRAS • Capacidade para até 20 assadeiras/esteiras • Pintura a pó eletrostática • Cor: Branca • Equipado com rodízios • Marcas de referência: Venâncio, Imeca, Baronesa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Caldas Novas	
Lote 10					
10.	CARRO PARA DETRITOS - 80 LITROS • Capacidade: 80 litros • Tampa basculante com sistema de acionamento por pedal • Material: aço inoxidável • Mobilidade: rodízios giratórios com freios • Marcas de referência: Cozil, Construinox, Grupo Relux, Sulfisa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	8	Sesc Caldas Novas	
Lote 11					
11.	CHAPA LISA A GÁS - 4 QUEIMADORES • Número de queimadores: 4 • Alimentação: Gás GLP • Estrutura em aço inox • Chapa superior lisa e em aço • Gaveta/bandeja coletora em aço inoxidável • Com pés niveladores • Deve permitir instalação sobre cavalete ou pedestal • Dimensões da chapa: Largura entre 1.220 mm a 1.300 mm • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Progás, Fritomaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
12.	CAVALETE (PEDESTAL) COMPATÍVEL COM A CHAPA • Material: Aço inoxidável. • Pés: ajustáveis, com sapatas plásticas antiderrapantes • Marcas de referência: Imeca, Metalcubas, Progás, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior. Obs.: Deve ser mesma marca ou compatível com o item Chapa lisa a gás - 4 queimadores.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 12					

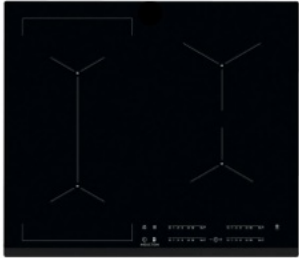
13.	DOSADORA AUTOMÁTICA DE PÃO DE QUEIJO • Capacidade de produção: mínima de 1.400 kg/h • Estrutura: fabricada em aço inox • Tensão: 220 V • Acompanha no mínimo 2 moldes/matriz • Pannel de controle com botões ou tela touch screen • Compatível com a moldagem de outros formatos, como biscoitos, chipas ou similares • Regulagem de peso e tamanho das porções por sistema de ajuste manual ou digital • Certificado INMETRO • Marcas de referência: JMF, Panitec, Projet Equipamentos, T&A ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
14.	BANDEJAS OU PLACAS - 40 X 60 CM • Bandejas plásticas ou placas em material resistente (como polipropileno ou PEAD) • Dimensões de 40 x 60 cm • Espessura entre 6 mm e 8 mm Obs.: Compatíveis com o funcionamento da dosadora automática de pão de queijo, atendendo às especificações dimensionais e operacionais do equipamento adquirido.	UND	50	Sesc Caldas Novas	
Lote 13					
15.	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO • Deve ser automático • Lâmina com diâmetro: entre 300 mm e 350 mm • Espessura de corte: 0-5 mm • Potência do motor: entre 0,33 e 0,50 CV • Tensão: 220 V • Estrutura em aço inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymssen, Gural ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 14					

16.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 6 BOCAS • Quantidade de bocas: 6 • Tipo de pressão: Alta pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Centro • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Cristal Aço, MR Fogões ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	5	Sesc Caldas Novas	
Lote 15					
17.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 4 BOCAS • Quantidade de bocas: 4 • Tipo de pressão: Baixa pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Encosto • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Gastromaq, MR Fogões, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 16					
18.	FORNO COMBINADO ELÉTRICO - 20 GNS • Capacidade: 20 GN's 1/1 • Alimentação: Elétrica • Espaço entre as bandejas: entre 65 mm e 70 mm • Tensão: 380 V trifásico • Controle de temperatura • Construído em aço inoxidável • Pannel de controle • Sistema de higienização automática • Pés reguláveis • Acompanha carro gaiola para 20 GN'S • Iluminação interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Prática, Rational ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 17					

19.	FORNO ELÉTRICO - ENTRE 44 E 46 LITROS • Capacidade: entre 44 e 46 litros • Tensão: 220 V • Potência: entre 1.750 W e 2.400 W • Controle de temperatura • Luz interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Oster, Layr, Dako ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 18					
20.	FRIGIDEIRA BASCULANTE - 60 LITROS • Capacidade: 60 litros • Alimentação: Gás GLP • Estrutura em aço inoxidável • Tampa basculante • Controle de gás com válvulas para ajuste de fogo alto e baixo • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Cozil, Sncook, Inecom ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 19					
21.	FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA - CAPACIDADE TOTAL ENTRE 84 E 115 LITROS • Deve resistir a alta produção • Capacidade do tanque: entre 69 e 90 litros de óleo e entre 15 e 25 litros de água • Sistema água e óleo • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V ou 380 V – Trifásico • Potência: entre 15.000 W e 18.000 W • Deve acompanhar no mínimo 2 cestos amados em aço niquelado, zincado ou estanhado • Estrutura em aço inoxidável • Deve possuir pés niveladores • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Multifritas, PPIENK ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 20					

22.	FRITADEIRA ELÉTRICA DE PISO - CAPACIDADE TOTAL ENTRE 33 E 39 LITROS • Estrutura em aço inoxidável • Com 1 cuba redonda • Capacidade do tanque: entre 23 e 25 litros de óleo e entre 10 e 14 litros de água • Tensão: 220 V • Potência: entre 8.000 W e 10.000 W • Cesto amado em aço niquelado, zincado ou estanhado • Termostato de segurança • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Multifritas, Metalcubas ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	10	Sesc Caldas Novas	
Lote 21					
23.	FRITADEIRA PROFISSIONAL ELÉTRICA - 10 LITROS • Estrutura fabricada em aço inoxidável • Capacidade total: 10 litros, distribuída em 2 cubas independentes • Cada cuba pode ser fornecida sem ou com tampas em aço inoxidável • Acompanha 2 cestos amados • Potência: entre 3.300 W e 4.000 W por cuba • Tensão: 220 V • Controle de temperatura • Termostato de segurança • Certificado INMETRO • Marca de referência: Skymssen, Metalcubas, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	4	Sesc Caldas Novas	
Lote 22					
24.	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE - 25 LITROS • Capacidade: 25 litros • Tensão: 220 V • Estrutura e copo em aço inox • Rotação: entre 3.300 rpm e 3.500 rpm - baixa rotação • Potência do motor: 1,5 CV (mínimo de 1.100 W) • Chave liga/desliga • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymssen, Metvisa, Spoluou similar de qualidade igual ou superior.	UND	10	Sesc Caldas Novas	
Lote 23					

25.	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS - ENTRE 30 E 32 LITROS • Capacidade total: entre 30 e 32 litros • Depósitos (cubas): 2 unidades de 15 ou 16 litros cada • Tensão: 220 V • Depósitos fabricados em policarbonato cristal ou transparente • Gabinete em aço inoxidável • Termostato regulável • Sistema de funcionamento: silencioso • Pés antiderrapantes • Agitação: sistema com pá • Certificado INMETRO	UND	4	Sesc Caldas Novas	
Lote 24					
26.	SERRA FITA PARA CARNES INDUSTRIAL • Mesa Móvel com empurrador • Regulador de cortes • Estrutura em aço inox • Tensão: 220 V • Motor: potência entre 1,5 CV e 2 CV • Área de corte (A x L): 330 - 485 mm x 230 - 395 mm • Comprimento da lâmina: entre 2.820 mm e 4.250 mm • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymesen, ECCEL, CAF Máquinas ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Caldas Novas	
Lote 25					
27.	FATIADOR DE PÃES • Capacidade: mínima de 360 pães por hora • Tensão: 220 V • Potência: entre 1/3 e 1/4 CV • Fatias: 12 mm de espessura • Estrutura em aço com pintura epóxi • Dispositivo para embalar pão • Deverá acompanhar o cavalete de apoio • Certificado INMETRO Marcas de referência: G. Paniz, Braesi ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Caldas Novas	
Lote 26					

28.	MESA EM AÇO INOX COM TAMPO EM POLIETILENO - Estrutura: Aço inox soldada - Tampo: Polietileno - Pés: antiderrapantes ou reguláveis - Prateleira: gradeada em aço inox - Dimensões (C x L x A): 1,20 m a 1,50 m × 60 cm a 70 cm × 80 cm a 90 cm Marcas de referência: Imeca, Innal, San Martin ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Caldas Novas	
Lote 27					
29.	COOKTOP DE INDUÇÃO - 4 BOCAS - Modelo de sobrepor - Alimentação: elétrica por indução 4 zonas de aquecimento (queimadores) - Tipo de acendimento: automático - Painel Touch Screen - Cor: Preto - Potência: mínima de 6.000 W - Tensão: 220 V - Tampo em vidro cerâmico - Certificado INMETRO Marcas de referência: Oster, EOS ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	4	Sesc Caldas Novas	
Lote 28					
30.	FORNO DE ESTEIRA ELÉTRICO - Capacidade: Pizzas ou esfihas de até 50 cm de diâmetro - Alimentação: Elétrica - Tensão: 220 V monofásico ou 380 V trifásico - Estrutura: Aço inoxidável - Controle de temperatura ajustável - Certificado INMETRO Marcas de referência: Saro, Progás, Tecnopizza ou similar de qualidade superior.	UND	1	Sesc Caldas Novas	
Lote 29					

31.	PASS THROUGH AQUECIDO - ENTRE 24 E 35 GNS 1/1 • Modelo: Aquecido • Capacidade: entre 24 e 35 GN's de 1/1 • Quantidade de portas: 2 • Tensão: 220 V • Controlador digital de temperatura • Revestimento interno e externo em aço inox • Rodízios com travas ou pés com regulagem • Portas com isolamento térmico • O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras) • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Caldas Novas	
Lote 30					
32.	PASS THROUGH REFRIGERADO - ENTRE 24 E 34 GNS 1/1 • Modelo: Refrigerado • Capacidade: entre 24 e 34 GN's de 1/1 • Quantidade de portas: 2 • Tensão: 220 V • Refrigeração: Ar Forçado • Controlador digital de temperatura • Revestimento interno e externo em aço inox • Rodízios com travas ou pés com regulagem • Portas com isolamento térmico • O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras). • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Caldas Novas	
Lote 31					
33.	COOKTOP DE INDUÇÃO - 2 BOCAS • Modelo de sobrepor • Alimentação: elétrica por indução • 2 zonas de aquecimento (queimadores) • Tipo de acendimento: automático • Painel Touch Screen • Cor: Preto • Potência: 3.000 W a 3.700 W • Tensão: 220 V • Tampo em vidro cerâmico • Certificado INMETRO • Marcas de referência: EOS, Oster ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Campinas	
Lote 32					

34.	FRITADEIRA ELÉTRICA - ENTRE 4,5 E 5 LITROS • Fritadeira Elétrica de mesa • Capacidade: entre 4,5 e 5 litros • Potência: entre 2.000 W e 4.000 W • Tensão: 220 V • Com 1 cuba com tampa • Estrutura em aço inoxidável • Cesto aramado em aço niquelado, zincado ou estanhado • Luz indicadora de funcionamento • Termostato de segurança • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Metalcubas ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Centro	
Lote 33					
35.	DESCASCADOR DE LARANJA MANUAL • Estruturas do corpo em nylon, alumínio fundido ou ferro fundido • Lâminas em aço inoxidável • Sistema de corte giratório acionado por manivela ou alavanca manual • Marcas de referência: Bestfer, Vithory, Guzzo ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Faiçalville	
Lote 34					
36.	AMASSADEIRA ESPIRAL - 10 KG • Capacidade: 10 Kg de massa pronta • Tensão: Monofásica, 220 V • Velocidade: mínimo 3 níveis de velocidade ajustáveis • Potência do motor: 1 CV • Grade de proteção com abertura • Pannel de controle • Cuba (tacho) em inox • Batedor espiral em ferro fundido • Estrutura em aço • Certificado INMETRO • Marcas de referência: G. Paniz, Maná ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	
Lote 35					

37.	CHOCOLATEIRA - ENTRE 3 E 5 LITROS • Capacidade: entre 3 e 5 litros • Tensão: 220 V • Potência: entre 1.000 W e 1.200 W • Controle de temperatura: Termostato • Pés antiderrapantes • Torneira de ampla vazão • Certificado INMETRO • Marcas de referência: IBBL, Progás, Marchesoni ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	
Lote 36					
38.	CONSERVADOR DE ALIMENTOS E FRITURAS - 2 CUBAS • Estrutura em aço inoxidável • Quantidade de cubas: 2 • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Potência: 500 W a 750 W • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Marchesoni, Metalmaq, Fire, Red Chameleon ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Faiçalville	
Lote 37					
39.	DOSADORA AUTOMÁTICA DE PÃO DE QUEIJO • Capacidade de produção: mínima de 1.400 kg/h • Estrutura: fabricada em aço inox • Tensão: 220 V • Acompanha no mínimo 2 moldes/matriz • Pannel de controle com botões ou tela touch screen • Compatível com a moldagem de outros formatos, como biscoitos, chipas ou similares • Regulagem de peso e tamanho das porções por sistema de ajuste manual ou digital • Certificado INMETRO • Marcas de referência: JMF, Panitec, Projet Equipamentos, T&A ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	

40.	BANDEJAS OU PLACAS - 40 X 60 CM • Bandejas plásticas ou placas em material resistente (como polipropileno ou PEAD) • Dimensões de 40 x 60 cm • Espessura entre 6 mm e 8 mm Obs.: Compatíveis com o funcionamento da dosadora automática de pão de queijo, atendendo às especificações dimensionais e operacionais do equipamento adquirido.	UND	50	Sesc Faiçalville	
Lote 38					
41.	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO • Deve ser automático • Lâmina com diâmetro: entre 300 mm e 350 mm • Espessura de corte: 0-5 mm • Potência do motor: entre 0,33 CV e 0,50 CV • Tensão: 220 V • Estrutura em aço inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymesen, Gural ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	
Lote 39					
42.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 4 BOCAS • Quantidade de bocas: 4 • Tipo de pressão: Baixa pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Encosto • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Gastromaq, MR Fogões, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	
Lote 40					
43.	FORNO ELÉTRICO - ENTRE 44 E 46 LITROS • Capacidade: entre 44 e 46 litros • Tensão: 220 V • Potência: entre 1.750 W e 2.400 W • Controle de temperatura • Luz interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Oster, Layr, Dako ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	
Lote 41					

44.	FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA - CAPACIDADE TOTAL ENTRE 84 E 115 LITROS • Deve resistir a alta produção • Capacidade do tanque: entre 69 e 90 litros de óleo e entre 15 e 25 litros de água • Sistema água e óleo • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V ou 380 V – Trifásico • Potência: entre 15.000 W e 18.000 W • Deve acompanhar no mínimo 2 cestos aramados em aço niquelado, zincado ou estanhado • Estrutura em aço inoxidável • Deve possuir pés niveladores • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Multifritas, PPIENK ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	5	Sesc Faiçalville	
Lote 42					
45.	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE - 25 LITROS • Capacidade: 25 litros • Tensão: 220 V • Estrutura e copo em aço inox • Rotação: entre 3.300 rpm e 3.500 rpm - baixa rotação • Potência do motor: 1,5 CV (mínimo de 1.100 W) • Chave liga/desliga • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymesen, Metvisa, Spoluou similar de qualidade igual ou superior.	UND	10	Sesc Faiçalville	
Lote 43					
46.	MÁQUINA DE CREPE - 10 A 12 CAVIDADES • Estrutura com 10 a 12 cavidades • Alimentação: Elétrica • Estrutura em aço inox • Termostato com controle de temperatura • Luz indicadora de aquecimento • Pés antiderrapantes • Potência: entre 1.800 W e 2.000 W • Tensão: 220 V • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Croydon, Progás, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	4	Sesc Faiçalville	
Lote 44					

47.	PASS THROUGH AQUECIDO - ENTRE 24 E 35 GNS 1/1 • Modelo: Aquecido • Capacidade: entre 24 e 35 GN's de 1/1 • Quantidade de portas: 2 • Tensão: 220 V • Controlador digital de temperatura • Revestimento interno e externo em aço inox • Rodízios com travas ou pés com regulagem • Portas com isolamento térmico • O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras). • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Faiçalville	
Lote 45					
48.	PASS THROUGH REFRIGERADO - ENTRE 24 E 34 GNS 1/1 • Modelo: Refrigerado • Capacidade: entre 24 e 34 GN's de 1/1 • Quantidade de portas: 2 • Tensão: 220 V • Refrigeração: Ar Forçado • Controlador digital de temperatura • Revestimento interno e externo em aço inox • Rodízios com travas ou pés com regulagem • Portas com isolamento térmico • O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras) • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	6	Sesc Faiçalville	
Lote 46					
49.	PIPOQUEIRA INDUSTRIAL - ENTRE 1.200 E 1.400 W • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Frequência: 60 HZ • Potência: entre 1.200 W e 1.400 W • Estrutura em aço inoxidável e vidro temperado • Com termostato automático ou controle de temperatura ajustável • Lâmpada para iluminação interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Braesi, Nagano ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Faiçalville	

Lote 47					
50.	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS - ENTRE 30 E 32 LITROS • Capacidade total: entre 30 e 32 litros • Depósitos (cubas): 2 unidades de 15 ou 16 litros cada • Tensão: 220 V • Depósitos fabricados em policarbonato cristal ou transparente • Gabinete em aço inoxidável • Termostato regulável • Sistema de funcionamento: silencioso • Pés antiderrapantes • Agitação: sistema com pá • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, IBBL, Begel ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Façalville	
Lote 48					
51.	FORNO ELÉTRICO - ENTRE 44 E 46 LITROS • Capacidade: entre 44 e 46 litros • Tensão: 220 V • Potência: entre 1.750 W e 2.400 W • Controle de temperatura • Luz interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Oster, Layr, Dako ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Mesa Brasil Sesc Luziânia	
Lote 49					
52.	ESPRESSADOR DE FRUTAS INDUSTRIAL • Estrutura em aço inoxidável • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Potência do motor: entre 1/3 e 0,5 HP/CV • Rotação: entre 1.750 e 3.500 rpm • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Croydon, KD Eletro, Vitalex ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Mesa Brasil Sesc Luziânia	
Lote 50					

53.	CAVALETE EM AÇO INOXIDÁVEL PARA FORNO COMBINADO • Acessório para Forno Combinado • Marca: Venâncio • Modelo DON BIDONE 7 GNs • Dimensões do forno (A x L x P): 730 mm x 1.075 mm x 770 mm • Estrutura do cavalete deve ser em aço inox • Pés de borracha e antiderrapantes Observação: o cavalete deve ser compatível com o forno da marca Venâncio já existente no Sesc Pirenópolis.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 51					
54.	AMASSADEIRA ESPIRAL - 10 KG • Capacidade: 10 Kg de massa pronta • Tensão: Monofásica, 220 V • Velocidade: mínimo 3 níveis de velocidade ajustáveis • Potência do motor: 1 CV • Grade de proteção com abertura • Pannel de controle • Cuba (tacho) em inox • Batedor espiral em ferro fundido • Estrutura em aço • Certificado INMETRO • Marcas de referência: G. Paniz, Maná ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 52					
55.	ARMÁRIO DE CRESCIMENTO DE PÃES - 20 ASSADEIRAS • Capacidade para até 20 assadeiras/esteiras • Pintura a pó eletrostática • Cor: Branca • Equipado com rodízios • Marcas de referência: Venâncio, Imeca, Baronesa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 53					
56.	BATEDOR DE MILK SHAKE INDUSTRIAL • Estrutura em aço inoxidável • Potência do motor: entre 450 W e 500 W • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Bermar, Metvisa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 54					

57.	CILINDRO LAMINADOR • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Capacidade de massa por operação: entre 3 Kg e 7 Kg • Modelo: de bancada • Cor: Branca • Bandeja em inox • Potência motor: entre 1/2 e 1 CV • Certificado INMETRO • Marcas de Referência: G. Paniz, Gastromaq, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 55					
58.	DIVISORA DE PÃES - ENTRE 30 E 36 DIVISÕES • Para cortar massas em unidades de pão francês • Máquina manual • Capacidade: entre 30 e 36 divisões iguais em cada operação • Estrutura em ferro fundido • Acabamento em pintura epóxi • Certificado INMETRO • Marcas de Referência: Torfer, G. Paniz, Braesi ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 56					
59.	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO • Deve ser automático • Lâmina com diâmetro: entre 300 mm e 350 mm • Espessura de corte: 0-5 mm • Potência do motor: entre 0,33 CV e 0,50 CV • Tensão: 220 V • Estrutura em aço inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Berman, Skymssen, Gural ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 57					
60.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 4 BOCAS • Quantidade de bocas: 4 • Tipo de pressão: Baixa pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Encosto • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Gastromaq, MR Fogões, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 58					

61.	FORNO COMBINADO ELÉTRICO - 10 GNS • Capacidade: 10 GN's 1/1 • Alimentação: Elétrica • Espaço entre as bandejas: entre 65 mm e 70 mm • Tensão: 380 V trifásico • Controle de temperatura • Construído em aço inoxidável • Pannel de controle • Sistema de higienização automática • Pés reguláveis • Iluminação interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Prática, Rational ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
62.	BASE DE SUPORTE/CAVALETE PARA FORNO COMBINADO ELÉTRICO - 10 GNS • Material: Aço inoxidável. • Pés: Emborrachados e antiderrapantes • Marcas de referência: Prática, Rational ou similar de qualidade igual ou superior. Obs.: Deve ser compatível com o item Forno Combinado Elétrico - 10 GNs	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 59					
63.	FRITADEIRA PROFISSIONAL ELÉTRICA - 10 LITROS • Estrutura fabricada em aço inoxidável • Capacidade total: 10 litros, distribuída em 2 cubas independentes • Cada cuba pode ser fornecida sem ou com tampas em aço inoxidável • Acompanha 2 cestos aramados • Potência: entre 3.300 W e 4.000 W por cuba • Tensão: 220 V • Controle de temperatura • Termostato de segurança • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymen, Metalcubas, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 60					

64.	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE - 25 LITROS • Capacidade: 25 litros • Tensão: 220 V • Estrutura e copo em aço inoxidável • Rotação: entre 3.300 rpm e 3.500 rpm - baixa rotação • Potência do motor: 1,5 CV (mínimo de 1.100 W) • Chave liga/desliga • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymssen, Metvisa, Spoluou ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 61					
65.	MÁQUINA PARA PREPARO DE MASSA FRESCA • Modo de operação: Manual • Deve preparar no mínimo 3 tipos diferentes de massas • Estrutura em aço inoxidável • Marcas de referência: Marcato, Küchenprofi, Bestfer ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Pirenópolis	
Lote 62					
66.	MODELADORA DE PÃES • Capacidade para modelagem: pães com peso mínimo de 300 g • Estrutura com rodízios • Tensão: 220 V • Funcionamento: automático • Certificado INMETRO • Marcas de Referência: Prática, G. Paniz, Braesi ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 63					
67.	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS - ENTRE 30 E 32 LITROS • Capacidade total: entre 30 e 32 litros • Depósitos (cubas): 2 unidades de 15 ou 16 litros cada • Tensão: 220 V • Depósitos fabricados em policarbonato cristal ou transparente • Gabinete em aço inoxidável • Termostato regulável • Sistema de funcionamento: silencioso • Pés antiderrapantes • Agitação: sistema com pá • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, IBBL, Begel ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Pirenópolis	
Lote 64					

68.	CHAPA LISA A GÁS - 4 QUEIMADORES • Número de queimadores: 4 • Alimentação: Gás GLP • Estrutura em aço inox • Chapa superior lisa e em aço • Gaveta/bandeja coletora em aço inoxidável • Com pés niveladores • Deve permitir instalação sobre cavalete ou pedestal • Dimensões da chapa: Largura entre 1.220 mm a 1.300 mm • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Progás, Fritomaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Thermas Jataí	
69.	CAVALETE (PEDESTAL) COMPATÍVEL COM A CHAPA • Material: Aço inoxidável. • Pés: ajustáveis, com sapatas plásticas antiderrapantes • Marcas de referência: Imeca, Metalcubas, Progás, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior. Obs.: Deve ser mesma marca ou compatível com o item Chapa lisa a gás - 4 queimadores.	UND	3	Sesc Thermas Jataí	
Lote 65					
70.	DESCASCADOR DE BATATAS INDUSTRIAL - 10 KG • Capacidade por ciclo: 10 Kg • Tensão: 220 V • Potência do motor: 0,5 CV (ou 0,5 HP, conforme especificação do fabricante) • Gabinete em aço inoxidável • Discos de fácil remoção • Pés antiderrapantes • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Skymssen, Metvisa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Thermas Jataí	
Lote 66					

71.	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO • Deve ser automático • Lâmina com diâmetro: entre 300 mm e 350 mm • Espessura de corte: 0-5 mm • Potência do motor: entre 0,33 CV e 0,50 CV • Tensão: 220 V • Estrutura em aço inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymssen, Gural ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Thermas Jataí	
Lote 67					
72.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 6 BOCAS • Quantidade de bocas: 6 • Tipo de pressão: Alta pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Centro • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Cristal Aço, MR Fogões ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Thermas Jataí	
Lote 68					
73.	FORNO COMBINADO ELÉTRICO - 10 GNS • Capacidade: 10 GN's 1/1 • Alimentação: Elétrica • Espaço entre as bandejas: entre 65 mm e 70 mm • Tensão: 380 V trifásico • Controle de temperatura • Construído em aço inoxidável • Pannel de controle • Sistema de higienização automática • Pés reguláveis • Iluminação interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Prática, Rational ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Thermas Jataí	

74.	BASE DE SUPORTE/CAVALETE PARA FORNO COMBINADO ELÉTRICO - 10 GNS - Material: Aço inoxidável. - Pés: Emborrachados e antiderrapantes - Marcas de referência: Prática, Rational ou similar de qualidade igual ou superior. Obs.: Deve ser compatível com o item Forno Combinado Elétrico - 10 GNS	UND	1	Sesc Thermas Jataí	
Lote 69					
75.	FRIGIDEIRA BASCULANTE - ENTRE 28 E 30 LITROS - Capacidade: entre 28 e 30 litros - Alimentação: Gás GLP - Estrutura em aço inoxidável - Tampa basculante - Controle de temperatura - Certificado INMETRO - Marcas de referência: Rodriago, Topema ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Thermas Jataí	
Lote 70					
76.	FRITADEIRA A GÁS - 30 LITROS - Capacidade: 30 litros - Tipo de alimentação: A gás - Funcionamento em alta pressão - Estrutura em aço inoxidável - Com no mínimo 2 cestos em arame niquelado - Termostato com controle de temperatura - Certificado INMETRO - Marcas de referência: Venâncio, Metalcubas, Metvisa, Progás ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Thermas Jataí	
Lote 71					

77.	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS - ENTRE 30 E 32 LITROS • Capacidade total: entre 30 e 32 litros • Depósitos (cubas): 2 unidades de 15 ou 16 litros cada • Tensão: 220 V • Depósitos fabricados em policarbonato cristal ou transparente • Gabinete em aço inoxidável • Termostato regulável • Sistema de funcionamento: silencioso • Pés antiderrapantes • Agitação: sistema com pá • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, IBBL, Begel ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Thermas Jataí	
Lote 72					
78.	FRITADEIRA A GÁS - 30 LITROS • Capacidade: 30 litros • Tipo de alimentação: A gás • Funcionamento em alta pressão • Estrutura em aço inoxidável • Com no mínimo 2 cestos em arame niquelado • Termostato com controle de temperatura • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, Metalcubas, Metvisa, Progás ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Universitário	
Lote 73					
79.	MÁQUINA DE CREPE - 10 A 12 CAVIDADES • Estrutura com 10 a 12 cavidades • Alimentação: Elétrica • Estrutura em aço inox • Termostato com controle de temperatura • Luz indicadora de aquecimento • Pés antiderrapantes • Potência: entre 1.800 W e 2.000 W • Tensão: 220 V • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Croydon, Progás, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Universitário	
Lote 74					

80.	PIPOQUEIRA INDUSTRIAL - ENTRE 1.200 E 1.400 W • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Frequência: 60 HZ • Potência: entre 1.200 W e 1.400 W • Estrutura em aço inoxidável e vidro temperado • Com termostato automático ou controle de temperatura ajustável • Lâmpada para iluminação interna • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Braesi, Nagano ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Universitário	
Lote 75					
81.	REFRESQUEIRA COM 2 DEPÓSITOS - ENTRE 30 E 32 LITROS • Capacidade total: entre 30 e 32 litros • Depósitos (cubas): 2 unidades de 15 ou 16 litros cada • Tensão: 220 V • Depósitos fabricados em policarbonato cristal ou transparente • Gabinete em aço inoxidável • Termostato regulável • Sistema de funcionamento: silencioso • Pés antiderrapantes • Agitação: sistema com pá • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Venâncio, IBBL, Begel ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Universitário	
Lote 76					
82.	AMASSADEIRA ESPIRAL - 40 KG • Capacidade: 40 Kg de massa pronta • Tensão: Trifásica, 380 V • Velocidade: 2 velocidades • Potência do motor: entre 3,0 e 4,0 CV • Grade de proteção com abertura • Pannel de controle • Cuba (tacho) em inox • Estrutura em aço ou chapa reforçada • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Braesi, G. Paniz, Venâncio, Gastromaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Vila Boa	
Lote 77					

83.	ARMÁRIO DE CRESCIMENTO DE PÃES - 20 ASSADEIRAS • Capacidade para até 20 assadeiras/esteiras • Pintura a pó eletrostática • Cor: Branca • Equipado com rodízios • Marcas de referência: Venâncio, Imeca, Baronesa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Vila Boa	
Lote 78					
84.	CILINDRO LAMINADOR • Alimentação: Elétrica • Tensão: 220 V • Capacidade de massa por operação: entre 3 Kg e 7 Kg • Modelo: de bancada • Cor: Branca • Bandeja em inox • Potência motor: entre 1/2 e 1 CV • Certificado INMETRO • Marcas de Referência: G. Paniz, Gastromaq, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Vila Boa	
Lote 79					
85.	DIVISORA DE PÃES - ENTRE 30 E 36 DIVISÕES • Para cortar massas em unidades de pão francês • Máquina manual • Capacidade: entre 30 e 36 divisões iguais em cada operação • Estrutura em ferro fundido • Acabamento em pintura epóxi • Certificado INMETRO • Marcas de Referência: Torfer, G. Paniz, Braesi ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Vila Boa	
Lote 80					
86.	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO • Deve ser automático • Lâmina com diâmetro: entre 300 mm e 350 mm • Espessura de corte: 0-5 mm • Potência do motor: entre 0,33 CV e 0,50 CV • Tensão: 220 V • Estrutura em aço inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Bermar, Skymssen, Gural ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Vila Boa	
Lote 81					

87.	FOGÃO INDUSTRIAL PROFISSIONAL - 4 BOCAS • Quantidade de bocas: 4 • Tipo de pressão: Baixa pressão • Alimentação: Gás Convencional (GLP) • Modelo de Encosto • Grelhas e queimadores de ferro fundido • Estrutura em aço carbono ou inoxidável • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Gastromaq, MR Fogões, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Vila Boa	
Lote 82					
88.	FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO - 4 ASSADEIRAS • Capacidade: 4 assadeiras/esteiras • Tensão: 220 V • Material: aço inoxidável • Potência: entre 2.000 W e 2.900 W • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Prática, Venâncio, Gastromaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	4	Sesc Vila Boa	
Lote 83					
89.	FORNO TURBO ELÉTRICO - 8 ESTEIRAS • Alimentação: Elétrica • Capacidade: 8 esteiras • Tensão: 220 V monofásico • Temperatura máxima: 250 °C • Estrutura em aço inoxidável • Porta com visor de vidro temperado • Porta com vedação térmica • Iluminação interna • Estrutura com cavalete reforçado com rodízios com travas ou pés ajustáveis • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Gastromaq, Progás, Prática, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Vila Boa	
90.	FORMAS / ESTEIRAS / ASSADEIRAS • Tipo: tiras/perfurada • Material: compatível com uso profissional em forno turbo • Dimensões: compatíveis com os trilhos do Forno Turbo Obs.: As formas devem ser compatíveis com o Forno Turbo Elétrico – 8 esteiras, considerando uma forma por nível.	UND	8	Sesc Vila Boa	
Lote 84					

91.	FRITADEIRA PROFISSIONAL ELÉTRICA - 10 LITROS - Estrutura fabricada em aço inoxidável - Capacidade total: 10 litros, distribuída em 2 cubas independentes - Cada cuba pode ser fornecida sem ou com tampas em aço inoxidável - Acompanha 2 cestos aramados - Potência: entre 3.300 W e 4.000 W por cuba - Tensão: 220 V - Controle de temperatura - Termostato de segurança - Certificado INMETRO - Marcas de referência: Skymssen, Metalcubas, Inovamaq ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Vila Boa	
Lote 85					
92.	MODELADORA DE PÃES - Capacidade para modelagem: pães com peso mínimo de 300 g - Estrutura com rodízios - Tensão: 220 V - Funcionamento: automático - Certificado INMETRO - Marcas de Referência: Prática, G. Paniz, Braesi ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	1	Sesc Vila Boa	
Lote 86					
93.	PASS THROUGH AQUECIDO - ENTRE 24 E 35 GNS 1/1 - Modelo: Aquecido - Capacidade: entre 24 e 35 GN's de 1/1 - Quantidade de portas: 2 - Tensão: 220 V - Controlador digital de temperatura - Revestimento interno e externo em aço inox - Rodízios com travas ou pés com regulagem - Portas com isolamento térmico - O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras) - Certificado INMETRO - Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Vila Boa	
Lote 87					

94.	PASS THROUGH REFRIGERADO - ENTRE 24 E 34 GNS 1/1 • Modelo: Refrigerado • Capacidade: entre 24 e 34 GN's de 1/1 • Quantidade de portas: 2 • Tensão: 220 V • Refrigeração: Ar Forçado • Controlador digital de temperatura • Revestimento interno e externo em aço inox • Rodízios com travas ou pés com regulagem • Portas com isolamento térmico • O equipamento deverá ser fornecido com suporte ou trilhos para sustentação das cubas GN's de 1/1 ou grades (prateleiras) • Certificado INMETRO • Marcas de referência: Frilux, Maquinbal, Cozil, Venâncio ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	3	Sesc Vila Boa	
Lote 88					
95.	RALADOR DE QUEIJO ELÉTRICO • Tensão: 220 V • Potência do motor: entre 1/4 CV e 1/2 CV (ou equivalente a 0,5 HP) • Discos: 3 discos diferentes • Pés antiderrapantes • Bocal: em inox ou alumínio fundido • Botão Liga/Desliga (alguns modelos com botão de emergência) • Certificado INMETRO • Marcas de referência: G.Paniz, Maná, Skymssen, Metvisa ou similar de qualidade igual ou superior.	UND	2	Sesc Vila Boa	

2.1. As imagens apresentadas na tabela acima são meramente ilustrativas, com o intuito de facilitar a identificação visual e proporcionar melhor compreensão quanto às características físicas dos itens descritos. Ressalta-se que eventuais marcas, logotipos ou elementos de identificação foram suprimidos, não representando, portanto, qualquer direcionamento ou preferência por fabricante ou modelo específico. A contratação deverá observar unicamente as especificações técnicas detalhadas neste documento.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de novos equipamentos para cozinha e preparação de alimentos é essencial para aprimorar a eficiência operacional das unidades do Sesc Goiás, atendendo à crescente demanda dos serviços, substituindo equipamentos danificados e ampliando a capacidade de atendimento.

Este investimento visa otimizar o preparo, a conservação e o armazenamento dos alimentos, assegurando qualidade, agilidade e segurança alimentar nos processos, além de atender às especificidades estruturais e funcionais de cada unidade.

A substituição e a modernização dos equipamentos proporcionarão um ambiente de trabalho mais funcional e seguro para as equipes, além de contribuírem diretamente para a satisfação dos usuários. Equipamentos modernos favorecem maior agilidade nas rotinas, conservação adequada de alimentos e padronização dos serviços, além de promoverem práticas mais sustentáveis e redução de desperdícios.

A adoção de equipamentos energeticamente eficientes também reforça o compromisso institucional com a sustentabilidade e possibilita economia no consumo de energia, refletindo em menor custo operacional e ambiental.

A modernização dos equipamentos é estratégica para o setor de Nutrição do Sesc Goiás, pois além de melhorar a qualidade dos serviços prestados, contribui para a produtividade das equipes, organização dos fluxos de trabalho, economia de recursos e redução de gastos com manutenção corretiva.

Com o aumento da demanda por refeições, lanches e eventos institucionais, torna-se imprescindível adquirir novos equipamentos e ampliar a capacidade de armazenamento e produção, garantindo eficiência operacional e qualidade nos serviços prestados.

Além disso, a padronização dos equipamentos nas unidades do Sesc Goiás é fundamental para assegurar a uniformidade dos processos, o cumprimento dos padrões técnicos da instituição e a promoção do bem-estar dos usuários.

A contratação seguirá pelo critério de Menor Preço por Lote, conforme descrição da tabela do tópico 2. A definição dos lotes está fundamentada na necessidade de compatibilidade entre determinados itens, os quais, para funcionarem adequadamente, exigem que sejam da mesma marca ou modelo-base. Essa medida visa assegurar o pleno funcionamento dos equipamentos adquiridos, evitar incompatibilidades operacionais e garantir maior eficiência na execução contratual.

Assim, a estratégia adotada busca alinhar a contratação a critérios técnicos, promovendo a funcionalidade dos itens, a padronização dos conjuntos e a economicidade do processo.

Além disso, tal abordagem encontra respaldo no Art. 8º, §3º, da Resolução Sesc nº 1.593/2024 - Resolução de Compras e Contratos, que prevê essa possibilidade, desde que tecnicamente justificado:

(...)

§ 3º. O parcelamento não será adotado quando:

- I. a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;
- II. o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;
- III. o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado por lotes, conforme tabela constante do tópico 2 deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõe.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Instrumento quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada item deverá estar discriminado de forma separada na proposta de preço, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deverá especificar o objeto com as características, marca e modelo, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. No(s) preço(s) cotado(s) pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciários, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e para fiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

4.7. Quando solicitado, deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preço: catálogos, folders ou outros documentos descritivos dos produtos contendo suas características técnicas, preferencialmente com imagens, para averiguação das especificações, cor, modelo, checagem de dados, entre outros.

5. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. O contrato ou instrumento equivalente terá vigência de 6 (seis) meses, contados da data da sua última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 33 da Resolução nº. 1593/2024 SESC e Resolução n.º 1.270/2024 SENAC, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

5.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;

5.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;

5.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;

5.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;

5.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que a impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC e o SENAC Goiás.

5.1.6. Exista dotação orçamentária;

5.1.7. Exista previsão no contrato ou instrumento equivalente acerca da prorrogação.

5.2. Os itens deverão ser entregues em até 45 (quarenta e cinco) dias úteis em parcela única, após a emissão da Ordem de Compra.

5.3. Os equipamentos deverão ser entregues de acordo com os padrões de qualidade, segurança, acondicionamento, embalagem, manuseio e transporte.

5.4. Toda a despesa de frete será por conta da empresa contratada.

5.5. Os produtos objeto deste certame deverão ser entregues em embalagem original de fábrica, devidamente protegidos contra danos decorrentes do transporte ou manuseio, e fornecidos em conformidade com as especificações constantes neste documento, sendo recebidos da seguinte forma:

5.5.1. O **recebimento provisório** será realizado pelo fiscal do contrato, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data do recebimento. Caso sejam identificados problemas durante o recebimento provisório, a contratada terá 20 (vinte) dias úteis para sanear-los, respeitando-se as seguintes regras:

5.5.2. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os equipamentos, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pela execução, com a finalidade de verificar a adequação das especificações dos produtos e constatar e relacionar as revisões finais que se fizerem necessários.

5.5.2.1. Para efeito de recebimento provisório, o fiscal deverá aferir a entrega dos produtos.

5.5.2.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a fatura até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.5.2.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

5.6. No prazo de até 7 (sete) dias úteis a partir do recebimento provisório, o fiscal do contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução do objeto, obedecendo as seguintes diretrizes:

5.6.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções; e

5.6.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo do objeto, com base nos relatórios e documentações apresentadas.

5.6.3. O fiscal do contrato ou instrumento equivalente comunicará a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada por eventuais vícios ocultos, pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou instrumento equivalente, ou das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

5.8. Os produtos entregues devem atender as Normas Técnicas de Fabricação, em especial aquelas exaradas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, devendo ser entregue com o respectivo selo de conformidade INMETRO no que couber, além de seguir as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e estar em conformidade com todas as Normas Regulamentadoras vigentes (NR's).

5.9. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e o termo aditivo deverá ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

6. DO LOCAL DE ENTREGA E DADOS DE FATURAMENTO

6.1.ADMINISTRAÇÃO REGIONAL - SEÇÃO DE APOIO OPERACIONAL (SAOS) - Lote 1

6.1.1. Local de faturamento (Somente do item 1):

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás (CNPJ: 03.671.444/0001-47)

Endereço: Av. 136 nº 1084, Quadra F47, Lote 3-5-7, Setor Marista – Goiânia/GO.

CEP: 74180-040

6.1.2. Local de entrega (Somente do item 1):

Senac Elias Bufaiçal

Endereço: Rua 31 A nº 43 Setor Aeroporto, Goiânia/Go.

CEP: 74075-470

6.2. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) - Lotes 2 ao 5

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Avenida Santos Dumont esq. com Zeca Louza, s/nº, Bairro Jundiá - Anápolis/GO

CEP: 75110-180

6.3. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ: 03.671.444/0008-13) - Lotes 6 ao 30

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I - Caldas Novas/GO

CEP: 75680-001

6.4. SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) - Lote 31

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas - Goiânia/GO

CEP: 74520-070

6.5. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) - Lote 32

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Rua 15, nº. 268, Qd, 34, Lt. 26-E, Setor Central – Goiânia/GO

CEP: 74030-030

6.6. SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) - Lotes 33 ao 47

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Ipanema, nº. 1600, Quadra 234 e 235, Setor Faíçalville - Goiânia/GO

CEP: 74350-010

6.7. MESA BRASIL SESC LUZIÂNIA (CNPJ: 03.671.444/0019-76) - Lotes 48 e 49

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Av. Contorno, s/nº., Quadra 290, Lote 11, Parque Estrela Dalva IV – Luziânia/GO

CEP: 72821-315

6.8. SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) - Lotes 50 ao 63

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Rua dos Pireneus, nº45, Centro Histórico – Pirenópolis/GO

CEP: 72980-240

6.9. SESC THERMAS JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0020-00) - Lotes 64 ao 71

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás

Endereço: Rodovia BR 158, nº10.000, Quadra Área, Lote Área, Fazenda Bonsucesso - Jataí/GO
CEP: 75801-701

6.10. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) - Lotes 72 ao 75

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Av. Universitária, nº 1.749, Setor Universitário - Goiânia/GO
CEP: 74610-100

6.11. SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) - Lotes 76 ao 88

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC - Administração Regional no Estado de Goiás
Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, s/nº., Quadra 10, Lote 0001, Setor Leste - Goiás/GO
CEP: 76600-000

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Aquisição de equipamentos de cozinha	Parcela Única	Mediante entrega do objeto, apresentação da NF e emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

7.2. Os pagamentos estarão condicionados à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidade com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

7.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os serviços tenham sido conferidos e aceitos pela CONTRATANTE, nos prazos, definidos em Edital e/ou contrato ou instrumento equivalente.

7.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no edital, nada obstante que a própria entidade constate a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

7.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

7.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas neste Instrumento.

7.5.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

7.5.4. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

7.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo a entidade CONTRATANTE o pagamento pelo objeto regularmente executado.

7.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Instrumento.

7.9. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros.

7.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

8. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

- 8.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da entrega do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 8.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Instrumento.
- 8.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.
- 8.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato ou instrumento equivalente.
- 8.7. Realizar avaliações da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.
- 8.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
- 8.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, Contrato ou instrumento equivalente e aditamentos, técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.
- 8.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal do contrato.
- 8.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Instrumento;
- 8.12. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 8.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências
- 8.14. Suspender a entrega dos itens por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.
- 8.15. A instalação e o treinamento relativos aos equipamentos adquiridos são de responsabilidade da CONTRATANTE. Compete ao fiscal da contratação, adotar as providências necessárias para a adequada instalação e para a capacitação dos colaboradores que assegurem o correto funcionamento e utilização dos bens.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. Entregar os produtos no prazo especificado, ficando por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente à CONTRATANTE em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 9.3. Na hipótese de vício oculto, o fornecedor tem o dever de substituir o produto, salvo se comprovado pelo fornecedor que o defeito decorreu do mau uso do item.
- 9.4. Comunicar ao Fiscal da Ata de Registro de Preços ou contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal quanto ao fornecimento do produto.
- 9.5. Manter durante toda a execução do Contrato as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.
- 9.6. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto.
- 9.7. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
- 9.8. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento do objeto pela CONTRATANTE.
- 9.9. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 9.10. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato.
- 9.11. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.
- 9.12. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 20 (vinte) dias de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 9.13. O CONTRATADO será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua aquisição.
- 9.14. O CONTRATADO será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 10.1. A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

11. DO REAJUSTE

- 11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência do Contrato, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 11.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 11.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 11.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 11.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato poderá ser formalizado por apostilamento ou aditivo, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

12. DA GARANTIA E DOS MANUAIS

- a) A empresa contratada deverá entregar os objetos no prazo e local estabelecidos neste documento, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, legível e sem rasuras, na qual constarão as indicações referente a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.
- b) O início do período de garantia dar-se-á na data do recebimento definitivo dos produtos.
- c) O prazo de garantia será de no mínimo 90 (noventa) dias em conformidade com o estabelecido pelo fabricante, sem prejuízo ao disposto na Lei do Código de Defesa do Consumidor.
- d) A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por um dos meios a seguir; documentos próprios, fabricantes, anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva.
- e) Incluir, juntamente com os equipamentos, todos os manuais pertinentes a eles, disponibilizados no idioma Português/Brasil, na medida do possível.

12.1. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

13. PENALIDADES

13.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

13.1.1. Por atraso injustificado:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

- a) Advertência;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SESC e SENAC Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos.

13.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.2.1. **FALTAS LEVES:** na hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e, a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. **FALTAS MÉDIAS:** caracterizadas pela inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. **FALTAS GRAVES:** caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. **FALTAS GRAVÍSSIMAS:** caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal ou, até mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução do contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.4. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas neste Instrumento e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de produtos em desacordo com o que foi especificado neste Termo de Referência.	4
2. Inexecução total do fornecimento dos itens.	4
3. Atraso na entrega provisória, sem justificativa aceita pelo CONTRATANTE.	2
4. Atraso na entrega definitiva, mesmo após aprovação da entrega provisória.	3
5. Embalagens inadequadas ou que comprometam a integridade do produto durante o transporte.	2
6. Recusa em realizar a substituição de itens defeituosos ou fora das especificações em prazo hábil.	4

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato ou instrumento equivalente:

Tabela 1	
Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.6. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de esaurido o processo administrativo.

13.7. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser executada.

13.8. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;
- b) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- c) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal do contrato, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- d) demais casos apurados em processo administrativo.

13.10. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.10.1. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.9, “a”, “b” e “c”;

13.10.2. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista no tópico 13.9 deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos no item 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. Estará sujeita à penalidade de Impedimento do Direito de Licitar pelo prazo mínimo de 04 (quatro) e máximo de 06 (seis) anos, com abrangência nacional, a licitante que incorrer em alguma das hipóteses a seguir:

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

13.13. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a contratante;
- e) a reparação integral dos danos causados à CONTRATANTE.

13.14. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.15. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.16. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.17. Na hipótese de recusa injustificada em assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado no contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, bem como com a perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades, conforme expressa disposição do inciso II do art. 39 do Regulamento de Licitações e Contratos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.18. Na hipótese prevista no item acima, a contratante poderá convocar os demais participantes, respeitada a ordem de classificação.

13.19. O prazo de convocação para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

14. DA CONFIDENCIALIDADE

14.1. A CONTRATADA reconhece que, durante a execução do objeto contratual, poderá ter acesso, ainda que de forma indireta ou não intencional, a informações confidenciais e dados pessoais.

14.2. A CONTRATADA compromete-se a manter total confidencialidade em relação às informações confidenciais e aos dados pessoais acessados,

comprometendo-se a não divulgá-los, ceder, doar, repassar, vender, reproduzir por qualquer meio, transferir, armazenar em nuvem ou dispositivos removíveis, enviar por e-mail ou distribuí-los a terceiros, salvo mediante autorização expressa da CONTRATANTE. Também se obriga a não utilizá-los para benefício próprio ou de terceiros, ou para qualquer finalidade ou atividade diversa da execução do objeto contratual.

14.3. Para fins deste Instrumento, consideram-se informações confidenciais quaisquer dados, informações técnicas, negociais ou conhecimentos relacionados ao negócio, produtos, serviços, sistemas, hardware, software, desenvolvimento, bases de dados, listas de clientes e fornecedores, relatórios, processos, técnicas administrativas, especificações, projetos, aquisições, contabilidade, marketing, correspondências, e-mails, entre outros, obtidos em razão do serviço prestado, independentemente da forma de apresentação (escrita, digital, oral ou visual).

14.4. Para os fins deste Instrumento, consideram-se dados pessoais quaisquer informações relacionadas a uma pessoa natural que permitam identificá-la ou torná-la identificável, como nome completo, RG, CPF, e-mail, data de nascimento, endereço, telefone, fotografia, dados de saúde, e outros dados eventualmente acessados ou coletados durante a execução do objeto contratual.

14.5. A CONTRATADA está ciente de que é expressamente proibido utilizar informações confidenciais ou dados pessoais obtidos no curso da execução do objeto contratual para qualquer finalidade não autorizada pela CONTRATANTE.

14.6. A CONTRATADA obriga-se a preservar a confidencialidade das informações e a proteção dos dados pessoais eventualmente armazenados em decorrência da execução do objeto contratual para a CONTRATANTE, garantindo que sejam mantidos em local seguro e acessíveis exclusivamente por pessoas devidamente autorizadas.

14.7. Caso ocorra qualquer falha na manutenção do sigilo, a CONTRATADA compromete-se a informar imediatamente à CONTRATANTE, reconhecendo que a comunicação não exclui sua responsabilidade pelos danos decorrentes.

14.8. A CONTRATADA compromete-se a devolver e/ou eliminar todos as informações e dados pessoais tratados, nos seguintes casos:

- i. Por solicitação da CONTRATANTE;
- ii. Em caso de rescisão contratual;
- iii. Com o término da vigência do contrato, salvo obrigação legal que justifique sua manutenção.

14.9. Em caso de violação das obrigações previstas nesta Cláusula, a CONTRATADA será responsável por ressarcir a CONTRATANTE por perdas e danos, incluindo danos materiais e imateriais decorrentes do descumprimento, bem como por ações de terceiros que resultem de seu ato ou omissão.

14.10. A CONTRATADA reconhece que será solidariamente responsável por eventuais multas impostas por autoridades competentes, indenizações individuais ou coletivas ajuizadas por titulares de dados, além de ser obrigada a reparar perdas e danos adicionais, sejam eles materiais, morais ou reputacionais.

14.11. Esta Cláusula de Confidencialidade possui caráter irrevogável e irretratável, sendo válida a partir da assinatura do Contrato e permanecendo em vigor por um período de 10 (dez) anos após o término da relação contratual e a devolução integral de quaisquer informações e dados pessoais armazenados pela CONTRATADA.

15. DA PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. As Partes comprometem-se a tratar os dados pessoais necessários à execução do presente Instrumento exclusivamente para as finalidades nele previstas, em estrita conformidade com as condições pactuadas, respeitando integralmente a legislação vigente aplicável à segurança da informação, privacidade e proteção de dados, incluindo, mas não se limitando, à Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

15.2. As Partes obrigam-se a se adequar a quaisquer alterações legislativas que impactem a estrutura do contrato ou a execução de suas atividades, garantindo a continuidade do cumprimento das normas aplicáveis à proteção de dados pessoais.

15.3. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a realizar o tratamento de seus dados pessoais fornecidos em decorrência deste Instrumento, permitindo sua coleta, conservação, utilização e, quando necessário, transferência às empresas do SISTEMA FECOMÉRCIO, exclusivamente para o cumprimento das atividades contratuais, obrigações legais e regulatórias.

15.4. A CONTRATADA assegurará que os dados pessoais necessários à execução do presente Instrumento e seus aditivos não sejam acessados, compartilhados ou transferidos para terceiros (incluindo subcontratados, agentes autorizados e afiliados) sem o consentimento prévio por escrito da CONTRATANTE.

15.5. Caso a CONTRATANTE autorize o compartilhamento de dados pela CONTRATADA, a CONTRATADA deverá garantir que tais terceiros se obriguem, por escrito, a garantir a mesma proteção aos Dados Pessoais estabelecida neste Instrumento. Não obstante, a CONTRATADA será responsável por todas as ações e omissões realizadas por tais terceiros, relativas ao Tratamento dos Dados Pessoais, como se as tivesse realizado.

15.6. Durante a vigência do contrato e após seu término, pelo prazo legal necessário ao exercício regular de direitos, a CONTRATADA compromete-se a assegurar, no tratamento de dados pessoais, os seguintes princípios:

- i. Boa-fé na coleta e utilização dos dados;
- ii. Finalidade legítima, específica e informada, com tratamento compatível com o propósito estabelecido;
- iii. Minimização, limitando a coleta ao estritamente necessário;
- iv. Livre acesso aos titulares, com consulta facilitada e gratuita sobre os dados tratados;
- v. Garantia da qualidade, com dados atualizados e exatos;
- vi. Transparência, com informações claras e acessíveis aos titulares;
- vii. Segurança, mediante a adoção de medidas técnicas e administrativas adequadas;
- viii. Prevenção de danos aos titulares;
- ix. Não discriminação em decorrência de tratamento indevido;
- x. Accountability (prestação de contas) sobre as práticas de proteção de dados.

15.7. A CONTRATADA deve, mediante solicitação da CONTRATANTE, realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados tratados, conforme disposto na LGPD.

15.8. A CONTRATADA notificará a CONTRATANTE imediatamente por meio do Encarregado de Proteção de Dados sobre qualquer solicitação, reclamação ou notificação administrativa, judicial ou do próprio titular relacionada ao tratamento de dados pessoais decorrente do contrato.

15.9. A CONTRATADA deverá:

- i. Manter registros atualizados das operações de tratamento de dados realizadas;
- ii. Adotar medidas técnicas e administrativas eficazes para evitar destruição, perda, alteração, acesso não autorizado ou tratamento inadequado de dados pessoais;
- iii. Assegurar a segurança das informações tratadas.

15.10. Em caso de incidentes de segurança (perda, alteração, deleção ou divulgação indesejada ou não autorizada) ou descumprimento das obrigações contratuais ou legais, a CONTRATADA deverá:

- i. Notificar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas por meio do Encarregado de Proteção de Dados;
- ii. Fornecendo informações detalhadas sobre o ocorrido, se possível, contendo no mínimo: (i) data e hora do incidente; (ii) data e hora da ciência pela CONTRATADA; (iii) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente; (iv) número de usuários afetados (volumetria do incidente); (v) identidade específica de cada um dos titulares afetados; (vi) dados de contato do Encarregado pelo Tratamento de Dados da CONTRATADA, ou outra pessoa junto à qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido; e (vii) descrição das possíveis consequências do evento; e (viii) as medidas adotadas para mitigação dos danos.
- iii. Auxiliar a CONTRATANTE no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas relacionadas à proteção de dados, implementando ações necessárias para resolver incidentes e minimizar riscos;
- iv. Manter sigilo e não divulgar qualquer informação sobre eventual incidente de segurança;
- v. A CONTRATANTE avaliará o incidente e notificará a Autoridade Nacional de Proteção de Dados e os titulares, quando entender necessário;
- vi. A CONTRATADA se responsabilizará por quaisquer sanções e indenizações decorrentes de incidentes causados em razão de sua única e exclusiva conduta, restando este instrumento contratual constituído como título executivo extrajudicial, caso a CONTRATANTE venha a arcar com quaisquer danos.
- 15.11.** A CONTRATANTE tem o direito de acompanhar, monitorar e auditar as atividades da CONTRATADA relacionadas à proteção de dados pessoais, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA.
- 15.12.** Na hipótese de identificação de inconsistências ou irregularidades quando da condução das auditorias, deverá a CONTRATADA providenciar a imediata remediação, comprovando à CONTRATANTE, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, as medidas mitigadoras adotadas.
- 15.13.** A propriedade dos dados pessoais tratados no âmbito do contrato permanecerá exclusivamente da CONTRATANTE, seus empregados, clientes, fornecedores ou parceiros, não transferindo qualquer titularidade à CONTRATADA.
- 15.14.** O descumprimento de obrigações legais ou contratuais pela CONTRATADA ou por terceiros por ela contratados, gerará sua responsabilidade exclusiva, ficando isenta a outra parte de quaisquer consequências legais decorrentes.
- 15.15.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de regresso contra a CONTRATADA para ressarcimento de prejuízos decorrentes de violações às obrigações assumidas nesta cláusula.

16. DAS DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

- 16.1.** A CONTRATADA reconhece e declara estar plenamente ciente das normas legais relativas à prevenção e combate à corrupção e à lavagem de dinheiro, em conformidade com a legislação brasileira aplicável, especialmente o Código Penal, a Lei n.º 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e a Lei n.º 12.683/2012 (Lei de Prevenção à Lavagem de Dinheiro). Compromete-se a cumpri-las rigorosamente, abrangendo seus sócios, administradores, colaboradores e terceiros que atuem em seu nome, de forma direta ou indireta.
- 16.2.** No cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, a CONTRATADA se compromete a: (i) Conduzir suas atividades e práticas comerciais com ética, integridade e total observância à legislação vigente; (ii) Adotar as melhores práticas de monitoramento e controle com o intuito de prevenir atos de corrupção, fraudes, ilícitos ou lavagem de dinheiro praticados por seus representantes ou terceiros contratados.
- 16.3.** A CONTRATADA compromete-se a adotar, na medida de sua estrutura e capacidades, práticas e medidas adequadas para a prevenção de atos ilícitos e para o cumprimento da legislação aplicável.
- 16.4.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de, periodicamente, realizar auditorias nos processos e registros da CONTRATADA relacionados a este Termo de Referência, a fim de verificar o cumprimento das disposições éticas e anticorrupção.
- 16.4.1.** A CONTRATADA deverá garantir à CONTRATANTE amplo e irrestrito acesso às informações e documentos necessários para tais verificações.
- 16.5.** A CONTRATADA compromete-se a informar de imediato à CONTRATANTE qualquer situação que caracterize, ou possa caracterizar, conflito de interesses, prática de corrupção, fraude ou outra irregularidade relacionada ao Termo de Referência.
- 16.6.** No caso de vir a ser denunciada ou investigada por condutas contrárias à ética ou integridade empresarial, a CONTRATADA deverá comunicar a ocorrência prontamente à CONTRATANTE e colaborar integralmente com as investigações cabíveis.
- 16.7.** A CONTRATANTE coloca à disposição canais de denúncia seguros e confidenciais, que deverão ser utilizados pela CONTRATADA sempre que houver necessidade.
- 16.8.** O descumprimento de qualquer disposição desta cláusula poderá ensejar a rescisão imediata do Termo de Referência, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem necessidade de aviso prévio ou outra formalidade.

17. INDICAÇÃO DE FISCAL, SUPLENTE E GESTOR DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. ADMINISTRAÇÃO REGIONAL - SEÇÃO DE APOIO OPERACIONAL (SAOS) - Lote 1

a) Gestor: Patrícia Flavia Rodrigues

Cargo: Coordenadora de Seção - Integração

Matrícula: 3302 | CPF: xxx.xxx.xxx-91

b) Fiscal: Marcos Henrique de Lima Santos

Cargo: Assistente Técnico

Matrícula: 6603 | CPF: xxx.xxx.xxx-14

c) Suplente: Wagner Lomazzi

Cargo: Supervisor de Seção - Integração

Matrícula: 3081 | CPF: xxx.xxx.xxx-00

17.2. SESC ANÁPOLIS - Lotes 2 ao 5

a) Gestor: Paulo Vitor de Lima

Coordenador de Setor - Educação Básica

Matrícula: 10561 | CPF: xxx.xxx.xxx-68

b) Fiscal: Raphaella Alessandra Soares B. Previato

Nutricionista

Matrícula: 11029 | CPF: xxx.xxx.xxx-08

c) Suplente: Amanda Carolyn de Freitas Rodrigues

Nutricionista

Matrícula: 11714 | CPF: xxx.xxx.xxx-50

17.3. SESC CALDAS NOVAS - Lotes 6 ao 30

a) Gestor: Suiane Linhares Rodrigues de Souza
Assistente Técnico
Matrícula: 11468 | CPF: xxx.xxx.xxx-13

b) Fiscal: Érika Neves da Costa
Supervisor de Setor
Matrícula: 6642 | CPF: xxx.xxx.xxx-00

c) Suplente: Kamila Silva Pires
Nutricionista
Matrícula: 10846 | CPF: xxx.xxx.xxx-95

17.4. SESC CAMPINAS - Lote 31

a) Gestor: Cláudia de Castro Oliveira Montes
Gerente de Unidade
Matrícula: 1702 | CPF: xxx.xxx.xxx-68

b) Fiscal: Karla Cristina de Almeida
Nutricionista
Matrícula: 12186 | CPF: xxx.xxx.xxx-53

c) Suplente: Helloise Ferreira Barbosa
Secretária de Unidade
Matrícula: 10915 | CPF: xxx.xxx.xxx-29

17.5. SESC CENTRO - Lote 32

a) Gestor: Flávia Herrero de Matos
Supervisor de Setor
Matrícula: 4553 | CPF: xxx.xxx.xxx-49

b) Fiscal: Jéssica Dourado Pereira
Nutricionista
Matrícula: 12094 | CPF: xxx.xxx.xxx-10

c) Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano
Assistente
Matrícula: 9875 | CPF: xxx.xxx-30

17.6. SESC FAIÇALVILLE - Lotes 33 ao 47

a) Gestor: Ingrid Theozzo Silva
Assistente
Matrícula: 11687 | CPF: xxx.xxx.xxx-18

b) Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Supervisor de Setor
Matrícula: 10170 | CPF: xxx.xxx.xxx-36

c) Suplente: Carlos Cesar de Souza
Assistente
Matrícula: 3898 | CPF: xxx.xxx.xxx-34

17.7. MESA BRASIL SESC LUZIÂNIA - Lotes 48 e 49

a) Gestor: Nathália Ferreira da Rocha Soares
Gerente de Unidade
Matrícula: 12045 | CPF: xxx.xxx.xxx-56

b) Fiscal: Josiane Meneses de Moraes
Nutricionista
Matrícula: 12301 | CPF: xxx.xxx.xxx-75

c) Suplente: Maria dos Reis de Jesus Mesquita
Assistente Social
Matrícula: 11929 | CPF: xxx.xxx.xxx-44

17.8. SESC PIRENÓPOLIS - Lotes 50 ao 63

a) Gestor: Hiara da Silva Modesto
Assistente Técnico
Matrícula: 5966 | CPF: xxx.xxx.xxx-15

b) Fiscal: Brenda Marques
Nutricionista
Matrícula: 11129 | CPF: xxx.xxx.xxx-06

c) Suplente: Luciana Colares Mendes
Assistente
Matrícula: 11449 | CPF: xxx.xxx.xxx-34

17.9. SESC THERMAS JATAÍ - Lotes 64 ao 71

a) Gestor: Ieda Santana Barreto
Gerente de Unidade
Matrícula: 9305 | CPF: xxx.xxx.xxx-65

b) Fiscal: Thaynara Gomes Bernardes Silva
Nutricionista
Matrícula: 12424 | CPF: xxx.xxx.xxx-94

c) Suplente: Jailson Franco Ribeiro Filho
Secretário de Unidade
Matrícula: 12396 | CPF: xxx.xxx.xxx-06

17.10. SESC UNIVERSITÁRIO - Lotes 72 ao 75

a) Gestor: Francisca das Chagas Rocha dos Santos
Assistente
Matrícula: 9745 | CPF: xxx.xxx.xxx-58

b)Fiscal: Ludmilla Reis da Silva
Nutricionista
Matrícula: 12465 | CPF: xxx.xxx.xxx-53

c)Suplente: Willian Cruvinel dos Santos
Assistente
Matrícula: 6217 | CPF: xxx.xxx.xxx-03

17.11. SESC VILA BOA - Lotes 76 ao 88

a) Gestor: Glauciene Silva de Paula Pereira
Assistente Técnico
Matrícula: 11942 | CPF: xxx.xxx.xxx-72

b) Fiscal: Andressa de Souza Leite
Nutricionista
Matrícula: 11848 | CPF: xxx.xxx.xxx-51

c) Suplente: Júnior Dias Correa
Assistente
Matrícula: 11961 | CPF: xxx.xxx.xxx-15

Goiânia, 27 de agosto de 2025.

ELABORADOR POR:

Taísa Portela de S. Oliveira
Analista de Mercado
CPF: xxx.xxx.xxx-20 / Matrícula: 11014

APROVADO POR

Hugo Murillo Martins Pereira
Supervisor da Seção de Planejamento de Compras
CPF: xxx.xxx.xxx-57| Matrícula: 5428

Bruno Fernandes Ramos
Coordenador da Seção de Planejamento de Compras
CPF: xxx.xxx.xxx-40| Matrícula: 10582

Bettina Marta Magni
Gerente Executiva de Compras e Apoio Operacional
CPF: xxx.xxx.xxx-87| Matrícula: 5959



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos, Coordenador(a) Seção**, em 04/09/2025, às 11:35, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Taísa Portela De Souza Oliveira, Administrativo**, em 04/09/2025, às 11:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Hugo Murillo Martins Pereira, Supervisor(a) de Seção**, em 04/09/2025, às 15:27, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bettina Marta Magni, Gerente**, em 04/09/2025, às 17:10, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0281473** e o código CRC **1A252260**.



sescgo.com.br



@sescgo