

CONTINUAÇÃO DA ATA DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 046/2024 – REGISTRO DE PREÇOS

Licitação número 1044973 (www.licitacoes-e.com.br)

Ao sétimo dia do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e quatro, a Comissão Permanente de Licitação decide publicar a presente ATA, contendo os relatos das ações realizadas na sala localizada no 4º andar, do Edifício Sede do Sesc – Departamento Regional em Pernambuco, situado na Avenida Visconde de Suassuna, nº 265, Santo Amaro, Recife/PE, CEP: 50.050-540, onde os membros da Comissão de Licitação deram continuidade à reunião do Pregão Eletrônico SESC/DR-PE Nº 046/2024, através do sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A., destinado ao **REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO**, em conformidade com a especificação e quantitativo descrito no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I), observadas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **JFA INDUSTRIA COMERCIO E SERVICO LTDA**, arrematante do **Lote 01**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
01	EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO	999.000,00

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **CSA ENGENHARIA LTDA** (A. A. da S. Nascimento Instalações de Centrais de Ar) , arrematante do **Lote 02**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

SESC – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional em Pernambuco | www.sescpe.org.br 1/27

Casa do Comércio/Edifício Josias Albuquerque I Avenida Visconde de Suassuna, nº 265 – Santo Amaro – Recife/PE. CEP: 50.050-

540 TEL + 55 81 3216 1739

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	PROPOSTA ENVIADA (R\$)
02	FORNOS	800.000,00	799.999,05

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **MEGAFERR COMERCIO DE FERRAMENTAS LTDA - ME**, arrematante do **Lote 03**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	CONTRAPROPOSTA (R\$)	PROPOSTA ENVIADA (R\$)
03	ARMÁRIO / ESTUFA	22.000,00	13.400,00	21.999,96 ACIMA DO VALOR DE REFERÊNCIA

**A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA DOS LOTES ESTÁ CONTIDA NO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 046/2024.*

Considerando que o preço ofertado pela empresa, classificada para o **Lote 03** está **ACIMA DO PREÇO DE REFERÊNCIA** do processo, mesmo após solicitação de contraproposta, conforme documentos anexos aos autos do processo, **a Comissão de Licitação informa que irá sugerir o CANCELAMENTO do lote em questão, amparada no subitem 14.7 do Edital e no artigo 62 da Resolução SESC nº 1.593/2024, por entender não ser vantajosa para a Entidade tal aquisição.**

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA**, arrematante do **Lote 04**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	PROPOSTA ENVIADA (R\$)
------	--------------------------	--	------------------------

04	PASS-THRU AQUECIDO	149.000,00	148.999,95
----	--------------------	------------	------------

Em **20/6/2024**, considerando que a empresa **DAVANTI MÁQUINAS MOVEIS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS** não encaminhou a Proposta Comercial Ajustada, Catálogos e os documentos de Habilitação, conforme determina o subitem 6.4.1 do edital, a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DECLASSIFICAR** a referida empresa para o **Lote 05** e autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa **MAVYG COMERCIO DE MOVEIS LTDA**, conforme documento anexo aos autos do processo.

Em **25/6/2024**, considerando que, em 20/6/2024, por meio do campo “*lista de mensagem*” do sistema licitações-e para o **Lote 05** a empresa **MAVYG COMERCIO DE MOVEIS LTDA**, solicitou desclassificação, informando que o preço ofertado se encontra defasado, conforme documentos anexos aos autos do processo. A Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.4 do edital, decidiu **DECLASSIFICAR** a referida empresa para o **Lote 05** e autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa **ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**, conforme documento anexo aos autos do processo.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**, arrematante do **Lote 05**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
05	CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO*	1.140.000,00

Em **26/6/2024**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada, Catálogos e dos documentos de Habilitação, no que corresponde à Qualificação Técnica da empresa arrematante.

Em **28/6/2024**, a Comissão de Licitação recebeu da área técnica do Sesc/DR-PE, o seguinte parecer, conforme reproduzimos abaixo:



DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS

FICHADO EM
28.06.2024

EXPEDIENTE Nº 222

ASSUNTOS:

Parecer Técnico – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA – PGE 046/2024.

A

Comissão Permanente de Licitação
A/C Sra. Ana Elizabeth Tinoco

N E S T A

Prezada Senhora,

Em resposta à solicitação datada de 26/06/2024 por esta Comissão Permanente de Licitação, referente à análise das propostas comerciais, apresentadas pelos arrematantes, classificadas no Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 046/2024, destinada a REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO, emitimos o seguinte parecer técnico:

Após análise da proposta apresentada pela empresa JFA INDUSTRIA COMERCIO E SERVICO LTDA, arrematante do LOTE 01, informamos que os itens contemplados na proposta apresentam dimensões divergentes do que foi descrito em edital de licitação, portanto REPROVAMOS esta proposta.

Considerando a proposta apresentada pela empresa A.A da S. NASCIMENTO (CSA ENGENHARIA LTDA), arrematante do LOTE 02, informamos que os itens contemplados na proposta apresentam dimensões divergentes do que foi descrito em edital de licitação, portanto REPROVAMOS esta proposta.

Após análise da proposta apresentada pela empresa MEGAFERR COMERCIO DE FERRAMENTAS LTDA - ME, arrematante do LOTE 03, conforme informado por ~~email~~ pela CPL, a proposta encontra-se acima do valor de referência para aquisição dos itens, portanto acatamos a sugestão de cancelamento do LOTE. Outrossim, ratificamos que o armário apresenta dimensões superiores ao intervalo das dimensões, portanto essa proposta não ATENDE ao edital.

Considerando a proposta apresentada pela empresa VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS, arrematante do LOTE 04, informamos que o item contemplado na proposta está de acordo com o edital de licitação, portanto APROVAMOS esta proposta.

Considerando a proposta apresentada pela empresa ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA, arrematante do LOTE 05, informamos que os itens contemplados na proposta estão de acordo com o edital de licitação, portanto APROVAMOS esta proposta.

Diante do exposto, solicitamos a Comissão de Licitação que dê andamento ao Processo acima citado.

Ely Chaves Lúcio
Gerente de Saúde e Assistência

Karen Yulyanne Dantas M. Beltrão
Apoio Técnico de Nutrição - DPS

Considerando o parecer técnico, acima transcrito, que informa o não atendimento das especificações descritas no termo de referência da empresa **JFA INDUSTRIA COMERCIO E SERVICO LTDA**, arrematante do **Lote 01**; e **CSA ENGENHARIA LTDA** (A. A. da S. Nascimento Instalações de Centrais de Ar), arrematante do **Lote 02**, a Comissão de Licitação, consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DECLASSIFICAR** as referidas empresas para os mencionados lotes, e autorizar a Pregoeira a convocar os autores dos próximos menores lances, observando a ordem de classificação, as empresas:

- **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDUSTRIA E COMERCIO** para o **Lote 01**; e
- **B10 LICITA LTDA** para o **Lote 02**.





A Comissão de Licitação esclarece que a empresa **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDUSTRIA E COMERCIO** solicitou pela “*lista de mensagens*” do sistema “*Licitações-e*” a desclassificação referente ao **Lote 01**, informando ter lançado equivocadamente o valor do item em questão, conforme documentos anexos aos autos do processo.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **B10 LICITA LTDA**, arrematante do **Lote 02**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
02	FORNOS*	1.360.000,00

Em **5/7/2024**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada, Catálogos e dos documentos de Habilitação, no que corresponde à Qualificação Técnica da empresa arrematante do Lote 02. No mesmo dia, a área técnica emitiu o seguinte parecer, conforme reproduzimos abaixo:

		DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS	
FICHADO EM 05.07.2024		EXPEDIENTE Nº: 273	
ASSUNTOS: Parecer Técnico – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZÇÃO – PGE 046/2024.			
A Comissão Permanente de Licitação A/C Sra. Ana Elizabeth Tinoco			
N E S T A Prezada Senhora,			
Em resposta à solicitação datada de 05/07/2024 por esta Comissão Permanente de Licitação, referente à análise das propostas comerciais, apresentadas pelos arrematantes, classificadas no Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 046/2024, destinada a REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZÇÃO TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO , <u>emitimos o seguinte parecer técnico:</u>			
Após análise da proposta apresentada pela empresa B10 LICITA LTDA , nova arrematante do LOTE 02 , informamos que os itens contemplados na proposta apresentam dimensões divergentes do que foi descrito em edital de licitação, portanto REPROVAMOS esta proposta.			
 Diego Henrique Meneses da Cunha Coordenador de Restaurante			
 Karen Yulyanne Dantas M. Beltrão Apoio Técnico de Nutrição - DPS			
 Karen Yulyanne Beltrão NUTRICIONISTA DPS SESC-PE			

Considerando o parecer técnico acima descrito, **reprovando** os produtos apresentados pela empresa **B10 LICITA LTDA**, arrematante do Lote 02, a Comissão de Licitação,

consubstanciada no subitem 6.5.5 do edital, decidiu **DECLASSIFICAR** a referida empresa para o mencionado lote, e autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa:

➤ **PRÁTICA KLIMAQUIP INDÚSTRIA E COMERCIO S.A** para o **Lote 02**.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **PRÁTICA KLIMAQUIP INDÚSTRIA E COMERCIO S.A**, arrematante do **Lote 02**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea “a” do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea “a” do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)
02	FORNOS*	1.381.800,00

Em **15/7/2024**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada, Catálogos e dos documentos de Habilitação, no que corresponde à Qualificação Técnica da empresa **PRÁTICA KLIMAQUIP INDÚSTRIA E COMERCIO S.A** arrematante do **Lote 02**.

Em **18/7/2024**, a área técnica emitiu o seguinte parecer, conforme reproduzimos abaixo:



DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS

FICHADO EM
18.07.2024

EXPEDIENTE Nº.240

ASSUNTOS:

Parecer Técnico – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZELHO – PGE 046/2024.

A

Comissão Permanente de Licitação

A/C Sra. Ana Elizabeth Tinoco

N E S T A

Prezada Senhora,

Em resposta à solicitação datada de 15/07/2024 por esta Comissão Permanente de Licitação, referente à análise das propostas comerciais, apresentadas pelos arrematantes, classificadas no Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 046/2024, destinada a **REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZELHO TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO**, emitimos o seguinte parecer técnico:

Após análise da proposta apresentada pela empresa **PRÁTICA KLIMAQUIP INDÚSTRIA E COMERCIO S.A.**, nova arrematante do **LOTE 02**, informamos que após análise da proposta enviada pelo licitante, identificamos que há necessidade de revisão das especificações dos fornos contemplados neste lote, para garantir a competitividade do processo licitatório.

Diante do exposto, sugerimos o **CANCELAMENTO** deste lote para revisão nas especificações, e solicitamos à Comissão de Licitação que dê andamento ao processo.


Ely Chaves Lucio
Gerente de Saúde e Assistência

Ely Chaves Lucio
GERENTE | SAÚDE E ASSISTÊNCIA
DPS | SESC-PE


Karen Yulyanne Dantas M. Beltrão
Apoio Técnico de Nutrição - DPS

Karen Yulyanne Beltrão
NUTRICIONISTA
DPS | SESC-PE



Desta forma, conforme parecer acima descrito, solicitando o Cancelamento do **Lote 02** (FORNOS), **a Comissão de Licitação informa que irá sugerir o CANCELAMENTO do Lote em questão, amparada no subitem 14.7 do Edital e no artigo 62 da Resolução SESC nº 1.570/2023.**

Ainda em **18/7/2024**, tendo em vista a solicitação de desclassificação da empresa **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDUSTRIA E COMERCIO** para o **Lote 01** a Comissão de Licitação decidiu **DESCLASSIFICAR** a referida empresa para o mencionado lote e autorizar a Pregoeira a convocar o autor do próximo menor lance, observando a ordem de classificação, a empresa **GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA**, nova arrematante do mencionado lote. Considerando que os valores ofertados para o lote em questão estão com valores acima do valor de referência do processo, a Pregoeira solicitou no campo "**histórico da contraproposta**" do sistema licitações-e do Banco do Brasil, que o licitante arrematante verificasse a possibilidade de apresentar proposta comercial ajustada com desconto, considerando o valor do primeiro arrematante, ou o menor valor possível, conforme documentos anexos aos autos do processo.

➤ Analisada a proposta comercial ajustada e a documentação de Habilitação, encaminhadas em tempo hábil pela empresa **GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA**, arrematante do **Lote 01**; temos a relatar que os documentos apresentados atenderam às exigências dos subitens: 5.1 (Habilitação Jurídica), alínea "a" do 5.2 (Qualificação Técnica), 5.3 (Regularidade Fiscal); do subitem 4.2 (Proposta Comercial Ajustada) e do documento mencionado na alínea "a" do subitem 4.2.5 (Catálogos), todos do edital. A Comissão de Licitação, em conformidade com o subitem 5.4.4 do edital, verificou a autenticidade e validade dos documentos emitidos pela internet, e constatou que todos os documentos são autênticos e estão válidos.

Desta forma, os valores da proposta foram arrematados/negociado e enviados da seguinte forma:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR ARREMATADO NA SESSÃO DE LANCES (R\$)	CONTRAPROPOSTA (R\$)	PROPOSTA ENVIADA (R\$)
01	EQUIPAMENTO DE COCÇÃO*	2.382.092,00	999.000,00	1.628.720,15

Em **30/7/2024**, a Comissão de Licitação encaminhou para a área técnica do Sesc/DR-PE, solicitação de análise e emissão de parecer técnico sobre a conformidade da Proposta Comercial Ajustada, Catálogos e dos documentos de Habilitação, no que corresponde à Qualificação Técnica da empresa **GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA** arrematante do **Lote 01**.

Em **5/8/2024**, a área técnica emitiu o seguinte parecer, conforme reproduzimos abaixo:



DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS

FICHADO EM
02.08.2024

EXPEDIENTE Nº 268

ASSUNTOS:

Parecer Técnico – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO – PGE 046/2024.

A

Comissão Permanente de Licitação
A/C Sra. Ana Elizabeth Tinoco

N E S T A

Prezada Senhora,

Em resposta à solicitação datada de 30/07/2024 por esta Comissão Permanente de Licitação, referente à análise das propostas comerciais, apresentadas pelos arrematantes, classificadas no Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 046/2024, destinada a **REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO**, emitimos o seguinte parecer técnico:


Após análise da proposta apresentada pela empresa GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA, nova arrematante do LOTE 01 (Equipamentos de Cocção), informamos todos os itens contemplados atendem ao que está descrito no edital de licitação, portanto APROVAMOS esta proposta.

Diante do exposto, solicitamos à Comissão de Licitação que dê andamento ao processo.


Ely Chaves Lúcio
Gerente de Saúde e Assistência

 **Ely Chaves Lucio**
GERENTE SAÚDE E ASSISTÊNCIA
DPS | SESC-PE


Karen Yulyanne Dantas M. Beltrão
Apoio Técnico de Nutrição - DPS

 **Karen Yulyanne Beltrão**
NUTRICIONISTA
DPS | SESC-PE

Considerando os pareceres emitidos pela área técnica do Sesc/DR-PE; considerando ainda, o critério de julgamento da presente licitação, **MENOR PREÇO, POR LOTE** observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos, a Comissão Permanente de Licitação, em conformidade com o subitem 6.6.1 do edital, decidiu considerar HABILITADOS os licitantes arrematantes, declarando-o como **VENCEDORES** do certame, conforme registramos a proposta do licitante, logo abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COZÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	FOGÃO COM 04 QUEIMADORES + FORNO – FOGÃO MODULAR A GÁS CONTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 356 x 268 mm; 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM ESCOVA FERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR E SUPERIOR; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 725 - 730 x 725 - 730 x 895 - 900 mm (LxPx A); FORNO EM AÇO ESMALTA DO COM CONTROLE DE FOGO ALTO E BAIXO E SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; DIMENSÕES INTERNAS: 423 - 445 x 509 - 535 x 309 - 325 mm (L x P x A).	08	GRUNOX FIG7-4B/F	15.833,00	126.664,00
02	FOGÃO COM 04 QUEIMADORES – FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 04 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE	15	GRUNOX FIG9-4B+BASE	13.692,00	205.380,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 895 - 900 x 1025 - 1030 x 240 - 245 mm (L x P x A). COM MÓDULO DE BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 CM DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 895 - 900 x 895 - 900 x 650 - 655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO COM 04 QUEIMADORES A GÁS.				
03	FOGÃO COM 04 QUEIMADORES - FOGÃO MODULAR A GÁS COM 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM FERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR E SUPERIOR; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 700 - 720 x 700 - 730 x 230 - 245 mm (L x P x A)." COM MÓDULO BASE "ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 700 - 720 x 580 - 600 x 640 - 655 mm (L x P x A)."	05	GRUNOX FIG7-4B	11.361,10	56.805,50
04	FOGÃO COM 06 QUEIMADORES - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 06 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO	10	GRUNOX FIG9-6B+BASE	17.251,10	172.511,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 1282 - 1350 x 978 - 1030 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO BASE COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 1282 - 1350 x 855 - 900 x 622 - 655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO.				
05	CHAPA COM MÓDULO BASE – CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C A 250°C; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAINEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE	10	GRUNOX CBMG9+BASE	14.600,00	146.000,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
06	CHAPA COM MÓDULO BASE - CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C A 250°C; SISTETEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAÍNEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 655-700 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO	05	GRUNOX CBMG7+BASE	12.700,00	63.500,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 655-700 x 655-700 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
07	CHAPA PARA LANCHES – CHAPA PARA LANCHES COM PAINEL FRONTAL E ESTRUTURAS INTERNAS E LATERAIS - EM AÇO INOX 430, "CHAPA DE TRABALHO, EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO POLIDO; CALHA LATERAL COM COLETOR DE GORDURA; GAVETAS LATERAIS COLETORAS DE RESÍDIOS; REGISTRO DE ACIONAMENTO DO GÁS COM SISTEMA DE SEGURANÇA; DIMENSÕES: 713 - 750 x 665 - 700 x 266 - 280 mm (L x P x A); CHAPA QUENTE A GÁS LISA DE SOBREPOR.	10	GRUNOX CBG7S	8.938,10	89.381,00
08	BANHO MARIA MODULAR A GÁS COM MÓDULO BASE – BANHO MARIA MODULAR A GÁS - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; CUBA COM SOBRE FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL EM AÇO INOXIDÁVEL E DRENO, PARA RECÉBER RECIPIENTES GN's COM PROFUNDIDADE MÁXIMA DE 142-150mm; CAPACIDADE 76-80 LITROS; QUEIMADOR TUBULAR EM AÇO ESMALTADO; PROTEÇÃO TERMOELÉTRICA CONTRA FALTA DE CHAMA; PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA; MANÍPULOS EM BAQUELITE; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL;	08	GRUNOX BMG9/P	9.620,00	76.960,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: BANHO-MARIA MODULAR A GÁS. DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
09	CHAR BROILER A GÁS – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; VÁLVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; GAVETA COLETORAS DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL REMOVÍVEIS; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 342 - 360 x 393 - 730 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO DE BASE ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 342 - 360 x 570 - 600 x 622 - 655 mm (L x P x A).	05	GRUNOX CRBG3+BASE	9.881,05	49.405,25
10	FRITADEIRA ELÉTRICA – FRITADEIRA ELÉTRICA - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIMEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA;	15	GRUNOX FTEG11- SPLIT	17.159,00	257.385,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 380-400 x 745-785 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p>				
11	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA; TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO</p>	06	GRUNOX FTEG7-SPLIT	15.623,30	93.739,80

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 330-350 x 680-700 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
12	CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO + BASE DE APOIO – CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CUBA PARA RECEBER RECIPIENTES GASTRONORM (até 1/1 – 150), COM FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL; VOLUME DA CUBA: 34 LITROS; BANDEJA INTERMEDIÁRIA DE SEPARAÇÃO DA FRITURA; COLUNA SUPERIOR PARA AQUECIMENTO, EM AÇO INOXIDÁVEL; RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CERÂMICA E ILUMINAÇÃO; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; BOTÃO LIGA/DESLIGA DE OPERAÇÃO, COM ILUMINAÇÃO; POTÊNCIA: 650 kW, MONO/BIFÁSICA - 60 Hz; DIMENSÕES: 342-360 x 707-745 x 232-245 mm (Lx P x A) COM MÓDULO BASE - ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 04 RODÍZIOS INOX DE Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; MEDINDO: 342-360 x 570-600 x 622-655 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.	08	GRUNOX CFME3+BASE	6.014,70	48.117,60
13	FRIGIDEIRA A GÁS TIPO BASCULHANTE – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL COM FUNDO COM CANTOS ARREDONDADOS;	10	GRUNOX FBG900	24.287,10	242.871,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	CAPACIDADE: 76 - 80 LITROS; TORNEIRA PARA ENTRADA DE ÁGUA; TAMPA COM MOLA; SISTEMA BASCULANTE COM ACIONAMENTO MANUAL; CONFECCIONADA COM GABINETE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; EQUIPADA COM CONTROLE DE TEMPERATURA; QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS DE GÁS COM PILOTO E DUAS POSIÇÕES PARA FOGO ALTO OU BAIXO; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; PROTEÇÃO CONTRA FALTA DE CHAMA; CHAMINÉ PARA SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES: 890-900 x 950 - 960 x 890 - 900 mm (L x P x A).				

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 1.628.720,15 (UM MILHÃO E SEISCENTOS E VINTE E OITO MIL, E SETECENTOS E VINTE REAIS E QUINZE CENTAVOS)

LICITANTE VENCEDOR: VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA

LOTE 04 - PASS-THRU AQUECIDO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	PASS-TRHU VERTICAL AQUECIDO - CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E E LATERAIS) EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO AISI 430; PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 34 GN'S 1/1 - 65; COM DUAS PORTAS SENDO 01 EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; ACABAMENTO ESCOVADO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO COM 60 MM DE ESPESSURA; 01 PORTA EM VIDRO DUPLO, FORNECIDA COM GAVETAS, DOBRADIÇAS E FECHO MAGNÉTICO; TEMPERATURA DE TRABALHO+75°C; ISOLAMENTO TÉRMICO COMPOSTO PARA ALTA TEMPERATURA; UNIDADE DE AQUECIMENTO COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO E UMIDIFICAÇÃO; TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; FORNECIDO COM 17 PARES DE	15	FRILUX/EF-003 ESPECIAL/FRILUX	9.933,33	148.999,95

LICITANTE VENCEDOR: VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA

LOTE 04 - PASS-THRU AQUECIDO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	SUPORTES REGULÁVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; 04 PÉS EM PLÁSTICO INJETADO COM AJUSTE DE ALTURA; POTÊNCIA: 3.2 KW; MEDINDO: 665-700 x 769-810 x 1947-2050 MM (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA INSTALAÇÃO.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 148.999,95 (CENTO E QUARENTA E OITO MIL E NOVECENTOS E NOVENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E CINCO CENTAVOS)					

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR	03 UND	RATIONAL/IVARIO PRO 2-S	111.000,00	333.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM "FUNÇÃO PRESSIONAR" PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE; FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO TrimaTherm: FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECCÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECCÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (GESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 45 A 50 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE</p>				

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 19 cm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1045 - 1100 x 890 - 938 x 1026 - 1080 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 5. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p>				
02	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM "FUNÇÃO PRESSIONAR" PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE</p>	03 UND	RATIONAL/IVARIO PRO L/RATIONAL	118.000,00	354.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECCÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECCÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 95 A 100 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 39 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 978 - 1030 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p>				

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
03	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 150 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO</p>	03 UND	RATIONAL//IVARIO PRO XL/RATIONAL	151.000,00	453.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECCÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECCÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 140 A 150 LITROS DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 60 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1295 - 1365 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.</p>				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 1.140.000,00 (UM MILHÃO E CENTO E QUARENTA MIL REAIS)					

A Comissão de Licitação ressalta e esclarece que:

- Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quando lhe será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar as razões de recurso, para o e-mail: licitacao@sescpe.com.br, que será dirigido ao Diretor Regional do Sesc/DR-PE, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, através da disponibilização dos documentos, pelo e-mail: licitacao@sescpe.com.br. (Conforme subitem 13.3 do edital)
- A Proposta Comercial Ajustada e os documentos de Habilitação da empresa vencedora permanecerão com vista franqueada aos interessados, os quais poderão ser disponibilizados via Internet. (Conforme subitem 13.3.1 do edital).
- A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 13.3 do edital, importará em decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a propor à autoridade competente a homologação do certame e a assinatura da Ata de Registro de Preços. Por outro lado, o acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. (Conforme subitem 13.4 do edital)
- As decisões relativas a esta licitação serão publicadas no site do Sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A.: www.licitacoes-e.com.br e no site do Sesc/DR-PE: www.sescpe.org.br/sobre-o-sesc/licitacoes. (Conforme subitem 14.1 do edital)
- **O Sesc/DR-PE se reserva o direito de CANCELAR unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização da Ata de Registro de Preços ou documento equivalente (Pedido de Compra), não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações a que título for, inclusive de reparação a eventuais perdas ou danos ou de lucros cessantes** (Conforme subitem 14.7 do edital)

CONSIDERANDO OS SUBITENS 6.6.2 E 6.6.2.1, AMBOS DO EDITAL, A COMISSÃO DE LICITAÇÃO COMUNICA AOS LICITANTES QUE ESTEJAM CLASSIFICADOS, A POSSIBILIDADE DE MANIFESTAR-SE, NO SISTEMA LICITAÇÕES-E (WWW.LICITACOES-E.COM.BR), NO SENTIDO DE SE HABILITAR A ADERIR E PRATICAR O MENOR PREÇO REGISTRADO, PARA ASSINAR POSTERIORMENTE A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NO PRAZO MÁXIMO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, ABRINDO-SE OS PRAZOS ESTABELECIDOS NO SUBITEM 6.4.1 DO EDITAL, PARA O ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA, QUE SERÃO ANALISADOS PELA COMISSÃO DE LICITAÇÃO E PELA ÁREA TÉCNICA DO SESC/DR-PE, PARA POSTERIORMENTE, SE CONSTATADO O CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL, DECLARAR O LICITANTE HABILITADO E ADERENTE À ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a presente ATA assinada pelos membros da Comissão de Licitação.

A Pregoeira declara encerrados os trabalhos.

**Comissão de Licitação/Pregoeiro(a)
SESC - Departamento Regional em Pernambuco**

Ana Elizabeth Tinoco de Souza Ferraz

Ana Teresa Soares Rodrigues

Norma da Silva Bezerra Neta