



PROPOSTA COMERCIAL 19/2026

1 - IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE:

Proponente: Sierdovski Tecnologia Ltda

CNPJ: 03.874.953/0001-77

Endereço: Rua Capitão Rocha, 2393

CEP: 85010-270

Telefone: 42 3622-1418

Banco: Banco do Brasil

Agência: 0299-2

E-mail: mservice@mservice.com.br

Inscrição Estadual: 902.166.03-34

Bairro: Centro

Cidade: Guarapuava - **Estado:** PR

Fax: 42 3622-1418

Conta Corrente: 10801-4

Cidade: Guarapuava

AO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/PR

OBJETIVO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE GASTRONOMIA

Lote 02

Item	Descrição	UN	Qtd	Marca/ Modelo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	BATEDOR DE MILK SHAKE Batedor de milk shake profissional com Potência de motor mínima de 500W. Estrutura robusta confeccionada em aço inoxidável, alumínio ou material metálico equivalente, com base estável para uso em bancada, proporcionando segurança durante a operação. Copo em aço inoxidável com Capacidade mínima de 0,7 litros. Sistema de rotação de alto desempenho, com velocidade mínima de 14.000 rpm ou compatível com preparo eficiente de milk shakes. Sistema de acionamento simples, com painel de operação de fácil uso e higienização. Alimentação elétrica compatível com rede de 220V ou bivolt, frequência de 50/60 Hz. Equipamento Com certificação e/ou conformidade com	UN	01	Skymesen/ BMS N	855,45	855,45

Sierdovski Tecnologia Ltda

Rua Capitão Rocha, 2393 | Centro | Guarapuava, PR | Brasil | CEP 85010-270

Tel: (42) 3622-1418 | mservice@mservice.com.br | www.mservice.com.br



	Normas aplicáveis, quando exigidos pelos Órgãos reguladores. OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
02	LIQUIDIFICADOR BLENDER COM ABAFADOR DE RUÍDOS, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, 1,5 LITROS. O Liquidificador Blender com Abafador de Ruídos é a solução definitiva para preparar sucos, smoothies, molhos, sopas e cremes com a textura perfeita. Sua potência surpreendente combinada com a capacidade de processamento acelera a produção, garantindo resultados excepcionais em tempo recorde. E o melhor: tudo isso com o mínimo de ruído graças ao abafador integrado, que assegura um ambiente de trabalho mais silencioso e agradável. Este equipamento é uma verdadeira ferramenta de economia na cozinha. Sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos de maneira rápida e eficiente pode diminuir significativamente os custos operacionais. Além disso, o seu design compacto facilita o armazenamento e transporte, tornando-o perfeito para cozinhas de todos os tamanhos e profissionais que atuam em eventos. Tensão elétrica / frequência / fases: 220-240 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 1.200 W Potência do motor: 2.238 W Consumo: 1,2 kW·h Dimensões (AxLxP): 460,00x255,00x265,00 mm	UN	01	Skymesen Bar 1.5	2.972,97	2.972,97

	Dimensões da embalagem (AxLxP): 590,00x350,00x495,00 mm Peso líquido / bruto: 5,90 kg / 6,45 kg Rotação: 38.000 rpm Volume máximo do copo: 1,5 L EAN-13: 7895707706255. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
03	LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2,0 LITROS - 900 W 220 V Liquidificador Inox tem um corpo super-resistente, com o gabinete em aço inox escovado e o copo de inox com capacidade de 2 litros que é fácil de colocar e retirar, além de ser super prático na hora da limpeza. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 350 W Potência do motor: 900 W Consumo: 0,35 kW.h Dimensões (AxLxP): 420,00x200,00x190,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 490,00x195,00x195,00 mm Peso líquido / bruto: 2,05 kg / 2,50 kg Rotação: 18.000 rpm Volume máximo do copo: 2 L EAN-13: 7895707474437 OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.	UN	03	Skymesen LI2	871,22	2.613,66
04	MIXER DE IMERSÃO PROFISSIONAL Mixer de imersão de categoria profissional, projetado para operação contínua em cozinhas industriais e institucionais. Motor com potência nominal mínima de 250W, capaz de processar emulsões, cremes, molhos e sopas de forma homogênea. Rotação mínima de 8.000	UN	03	Robot Coupe MP450 Ultra	3.153,39	9.460,17



	RPM (seja em velocidade fixa ou variável), garantindo a trituração eficiente de alimentos. Tubo, campânula (sino) e lâminas fabricados integralmente em aço inoxidável de alta resistência mecânica e proteção contra oxidação. Componentes desmontáveis (pé/haste e lâmina) que permita a higienização completa e independente da unidade motora, atendendo às normas sanitárias vigentes. Conjunto funcional (haste/tubo) com comprimento mínimo de 190mm. Peso total do equipamento não superior a 2,7 kg (peso bruto), com empunhadura ergonômica projetada para reduzir a fadiga do operador em uso prolongado. Alimentação elétrica compatível com 220V ou bivolt, frequência de 50/60 Hz. Sistema de acionamento com trava de segurança ou design que evite o funcionamento involuntário. Equipamento com certificação e/ou conformidade com normas aplicáveis, quando exigido pelos órgãos reguladores. OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
05	Multiprocessador PowerChop Philips Walita 1000W Potência ideal para processar, ralar, fatiar e moer com facilidade. 2 velocidades + função pulsar dá controle preciso para diferentes tipos de preparo. Tecnologia PowerChop são lâminas com ângulos de corte otimizados para resultados mais finos e uniformes. Jarra do multiprocessador de 1,5L útil capacidade ideal para porções familiares. 6 acessórios inclusos: jarra de liquidificador de 2L, lâmina para ralar e fatiar, moedor de grãos, espremedor de frutas, batedor de massas e faca processadora. Especificações Técnicas Altura: 32,7cm Largura: 19,4cm Profundidade: 21,2cm Linha: PowerChop Peso: 1,82Kg Cor: Preto Capacidade Útil: 1,5L Potência: 1000W Consumo: 1 Kw/h Velocidade: 2 + Pulsar Frequência: 50-60Hz	UN	02	Philips Walita Multiprocessador	559,90	1.119,80



	Lâmina: 2 lâminas com tecnologia PowerChop no processador e 4 lâminas fixas Pulsar: Sim Motor Reversível: Não Trava de Segurança: Sim Base Destacável: Sim Base Antiderrapante: Sim Filtro: Não Material: Plástico Alimentação: Conectado na tomada Sem Fio: Não Tamanho do Fio: 80cm Porta Fio: Sim Selo Inmetro: UL-BR 21.1538 Itens Inclusos: 1 unidade motora, 1 jarra de processador, 1 tampa, 1 faca processadora, 1 jarra de liquidificador, 1 lâmina de ralar, 1 lâmina de fatiar, 1 moedor de grãos, 1 espremedor, 1 batedor de massas, 1 manual e 1 certificado de garantia. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
06	Batedeira Kitchenaid Artisan Empire Red Batedeira Planetária Artisan com 10 Velocidades, 4,8 Litros de Capacidade e ideal para massas, pães e claras Comandos simples e intuitivos Fácil limpeza Fácil manutenção da beleza e higiene do produto. Características Recursos: Massa, Pão, claras Velocidades: 10 Potência (W): 275 Capacidade: 4,8 Litros Quantidade de Tigelas: 1 de aço Batedores: 3 Protetor de respingo e três batedores (massa, pão, claras). OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE	UN	04	Kitchenaid Artisan	2.410,63	9.642,52



	SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 26.664,57						

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias corridos

PRAZO DE PAGAMENTO: Conforme Edital

PRAZO DE ENTREGA: Conforme Edital

PRAZO DE GARANTIA: Conforme Edital

ASSISTÊNCIA TÉCNICA: a assistência técnica será prestada diretamente pelo fabricante e/ou por seus representantes autorizados em parceria com a empresa Sierdovski, caso os equipamentos venham apresentar defeito durante o período de garantia.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

Se vencedora, na qualidade de Representante Legal da empresa, assinará o:

Sr.: EDILSON SIERDOVSKI

Nacionalidade: Brasileiro

Estado Civil: Casado

Profissão: Administrador Sócio/Gerente

Endereço: Rua Capitão Rocha, 2393

R.G. n.º 5.935.451-5

C.P.F. n.º: 017.170.689-79

DADOS BANCÁRIOS:

Banco: Banco do Brasil

Conta Corrente: 10801-4

Agência: 0299-2

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 26.664,57 (Vinte e seis mil seiscentos e sessenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos).

Guarapuava - PR, 03 de julho de 2026.

EDILSON

SIERDOVSKI:017170689

79

Assinado de forma digital por

EDILSON

SIERDOVSKI:01717068979

Dados: 2026.07.07 17:08:49 -03'00'

Edilson Sierdovski/administrador

RG/CPF: 5.935.451-5/017.170.689-79

Cargo: administração

Sierdovski Tecnologia Ltda

Rua Capitão Rocha, 2393 | Centro | Guarapuava, PR | Brasil | CEP 85010-270

Tel: (42) 3622-1418 | mservice@mservice.com.br | www.mservice.com.br

Prezada Comissão de Licitação,

Ref.: Pregão Eletrônico nº 19/2026 – Aquisição de Equipamentos Profissionais para a Área de Gastronomia

Em atendimento à solicitação da Comissão de Licitação, referente à análise da proposta comercial e da documentação apresentada pela empresa **SIERDOVSKI TECNOLOGIA LTDA.**, participante do **Pregão Eletrônico nº 19/2026**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos profissionais para a área de gastronomia, apresentamos a seguir a análise e o respectivo parecer técnico.

Após a avaliação da documentação apresentada, da proposta comercial, dos catálogos técnicos e das diligências realizadas, verificou-se o seguinte:

- **Conformidade Técnica:** Os itens ofertados atendem integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Edital, conforme detalhado nos Anexos I e II deste parecer;
- **Validação de Marcas:** A análise técnica foi realizada com base na proposta e catálogos apresentados, sendo constatado o pleno atendimento às especificações técnicas exigidas. Dessa forma, não se verificou a necessidade de solicitação de amostra, uma vez que foram ofertadas as marcas de referência previstas no Edital, cujas fichas técnicas já haviam sido previamente analisadas e validadas quanto à sua conformidade com o descritivo técnico estabelecido.

Diante do exposto, **manifestamo-nos favoravelmente à aprovação e aceitação da proposta referente ao Lote 02**, apresentada pela empresa **SIERDOVSKI TECNOLOGIA LTDA.**, uma vez que os produtos ofertados atendem plenamente aos requisitos técnicos estabelecidos no **Edital do Pregão Eletrônico nº 19/2026**.

Curitiba, 10 de julho de 2026.

FABIANA GOMES DE JESUS OLIVEIRA
Analista
Coordenadoria de Educação e Tecnologia

ANAÍ RODRIGUES DO NASCIMENTO
Analista Pleno
Coordenadoria de Educação e Tecnologia

CAMILLE PROENÇA VIEIRA
Coordenadora
Coordenadoria de Educação e Tecnologia

ANEXO I

PROPOSTA DE PREÇOS

REQUISITO	SIM	NÃO. QUAL A JUSTIFICATIVA.
Os produtos/serviços ofertados atendem integralmente ao solicitado em Edital;	X	
As quantidades indicadas na proposta conferem com as quantidades exigidas em Edital;	X	
A somatória dos valores propostos item a item está correta;	X	
O prazo de entrega está de acordo ou é mais vantajoso do que o prazo máximo estipulado em Edital;	X	
No caso de o objeto exigir garantia e assistência técnica, se os prazos estão de acordo ou são mais vantajosos do que o prazo estipulado em Edital;	X	
Foram obedecidos eventuais parâmetros para elaboração da Proposta de Preços, como valores unitários e totais máximos;	X	

ANEXO II

CATÁLOGOS E DEMONSTRATIVOS

OS PRODUTOS/SERVIÇOS OFERTADOS ATENDEM INTEGRALMENTE AO SOLICITADO EM EDITAL?		SIM	NÃO. QUAL A JUSTIFICATIVA.
LOTE 02 – PREPARO E PROCESSAMENTO			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES – PROPOSTA		
01	BATEDOR DE MILK SHAKE Batedor de milk shake profissional com potência de motor mínima de 500W. Estrutura robusta confeccionada em aço inoxidável, alumínio ou material metálico equivalente, com base estável para uso em bancada, proporcionando segurança durante a operação. Copo em aço inoxidável com capacidade mínima de 0,7 litros. Sistema de rotação de alto desempenho, com velocidade mínima de 14.000 rpm ou compatível com preparo eficiente de milk shakes. Sistema de acionamento simples, com painel de operação de fácil uso e higienização. Alimentação elétrica compatível com rede de 220V ou bivolt, frequência de 50/60 Hz. Equipamento Com certificação e/ou conformidade com Normas aplicáveis, quando exigidos pelos Órgãos reguladores.  Marca/Modelo: Skymesen/BMS N	X	
02	LIQUIDIFICADOR BLENDER COM ABAFADOR DE RUÍDOS, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, 1,5 LITROS. O Liquidificador Blender com Abafador de Ruídos é a solução definitiva para preparar sucos, smoothies, molhos, sopas e cremes com a textura perfeita. Sua potência surpreendente combinada com a capacidade de processamento acelera a produção, garantindo resultados excepcionais em tempo recorde. É o melhor: tudo isso com o mínimo de ruído graças ao abafador integrado, que assegura um ambiente de trabalho mais silencioso e agradável. Este equipamento é uma verdadeira ferramenta de economia na cozinha. Sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos de maneira rápida e eficiente pode diminuir significativamente os custos operacionais. Além disso, o seu design compacto facilita o armazenamento e transporte, tornando-o perfeito para cozinhas de todos os tamanhos e profissionais que atuam em eventos. Tensão elétrica / frequência / fases: 220-240 V / 50-60 Hz / 1, Potência nominal: 1.200 W, Potência do motor: 2.238 W Consumo: 1,2 kW-h, Dimensões (AxLxP): 460,00x255,00x265,00 mm, Dimensões da embalagem (AxLxP): 590,00x350,00x495,00 mm, Peso líquido / bruto: 5,90 kg / 6,45 kg, Rotação: 38.000 rpm, Volume máximo do copo: 1,5 L, EAN-13: 7895707706255.  Marca/Modelo: Skymesen/Bar 1.5	X	

03	LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2,0 LITROS - 900 W 220 V Liquidificador inox tem um corpo super-resistente, com o gabinete em aço inox escovado e o copo de inox com capacidade de 2 litros que é fácil de colocar e retirar, além de ser super prático na hora da limpeza. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 350 W Potência do motor: 900 W Consumo: 0,35 kW.h Dimensões (AxLxP): 420,00x200,00x190,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 490,00x195,00x195,00 mm Peso líquido / bruto: 2,05 kg / 2,50 kg Rotação: 18.000 rpm Volume máximo do copo: 2 L EAN-13: 7895707474437  Marca/Modelo: Skymesen/LI2	X		
04	MIXER, HASTE REMOVÍVEL 220 mm INOX - 250 W 220 V O Mixer Profissional processa eficientemente uma grande variedade de alimentos - desde frutas e vegetais até carnes e grãos. Ideais para a criação de sopas, molhos, cremes, purês e mousses, também são excelentes em emulsionar líquidos para molhos como maionese. A versatilidade é o nome do jogo com os nossos mixers, facilitando praticamente qualquer receita que exige mistura ou trituração de ingredientes. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 250 W Potência do motor: 250 W Consumo: 0,25 kW.h Dimensões (AxLxP): 505,00x130,00x95,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 113,00x140,00x640,00 mm Peso líquido / bruto: 2,10 kg / 2,70 kg Rotação: 9.000 rpm Volume máximo do recipiente: 10 L Comprimento da haste: 220 mm EAN-13: 7895707705357  Marca/Modelo: Skymesen/Mixer MX 200	X		
05	Multiprocessador PowerChop Philips Walita 1000W Potência ideal para processar, ralar, fatiar e moer com facilidade. 2 velocidades + função pulsar dá controle preciso para diferentes tipos de preparo. Tecnologia PowerChop são lâminas com ângulos de corte otimizados para resultados mais finos e uniformes. Jarra do multiprocessador de 1,5L útil capacidade ideal para porções familiares. 6 acessórios inclusos: jarra de liquidificador de 2L, lâmina para ralar e fatiar, moedor de grãos, espremedor de frutas, batedor de massas e faca processadora. Especificações Técnicas Altura: 32,7cm Largura: 19,4cm Profundidade: 21,2cm Linha: PowerChop Peso: 1,82Kg Cor: Preto Capacidade Útil: 1,5L Potência: 1000W Consumo: 1 Kw/h Velocidade: 2 + Pulsar Frequência: 50-60Hz Lâmina: 2 lâminas com tecnologia PowerChop no processador e 4 lâminas fixas Pulsar: Sim Motor Reversível: Não Trava de Segurança: Sim Base Destacável: Sim Base Antiderrapante: Sim Filtro: Não Material: Plástico Alimentação: Conectado na tomada Sem Fio: Não Tamanho do Fio: 80cm Porta Fio: Sim Selo Imetro: UL-BR 21.1538 Itens Inclusos: 1 unidade motora, 1 jarra de processador, 1 tampa, 1 faca processadora, 1 jarra de liquidificador, 1 lâmina de ralar, 1 lâmina de fatiar, 1 moedor de grãos, 1 espremedor, 1 batedor de massas, 1 manual e 1 certificado de garantia.  Marca/Modelo: Philips Walita/HR7304	X		

06	Batedeira Kitchenaid Artisan Empire Red Batedeira Planetária Artisan com 10 Velocidades, 4,6 Litros de Capacidade e ideal para massas, pães e claras Comandos simples e intuitivos fácil limpeza Fácil manutenção da beleza e higiene do produto. Características Recursos: Massa, Pão, claras Velocidades: 10 Potência (W): 275 Capacidade: 4,8 Litros Quantidade de Tigelas: 1 de aço Batedores: 3 Protetor de respingo e três batedores (massa, pão, claras).  Marca/Modelo: Kitchenaid/KEA33CV - 220V	X		
----	--	---	--	--

PREGÃO ELETRÔNICO 19/2026 – AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE GASTRONOMIA.

CHECKLIST DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

SIERDOVSKI TECNOLOGIA LTDA. CNPJ: 03.874.953/0001-77	
LOTE 02 (DOIS) – PREPARO E PROCESSAMENTO	
8. Proposta de Preços	
8.1. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser apresentada <u>conforme modelo do ANEXO III</u> deste EDITAL, em papel timbrado da Licitante ou com o carimbo contendo o CNPJ, em 01 (uma) via, digitada ou datilografada, em linguagem clara, sem emendas ou rasuras, datada e devidamente <u>assinada pelo representante legal da Licitante</u> , e contendo as seguintes informações:	OK
8.1.1 <u>Razão Social</u> ou <u>denominação da licitante</u> e <u>número de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF</u> .	OK
8.1.2 <u>Objeto da licitação</u> : conforme descrito no ANEXO I do presente EDITAL.	OK
8.1.3 <u>Descrição/Especificações Técnicas</u> : de forma detalhada, inclusive com menção a marcas e modelos ofertados, quando for o caso.	OK
8.1.4. <u>Preços unitários/total: cotados, obrigatoriamente, em moeda nacional, com até 02 (duas) casas decimais</u> , ai já incluídos tributos, fretes, seguros, carga, descarga, montagem e/ou instalação (conforme o caso), bem como despesas com materiais e mão de obra e outras despesas ou ônus, seja a que título for, necessários ao cumprimento do objeto da licitação.	OK
8.1.4.1. O preço total do lote deve corresponder à <u>somatória de todos os seus itens, observadas as QUANTIDADES TOTAIS e os VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS, por item e por lote, indicados no ANEXO I deste EDITAL, sob pena de desclassificação da PROPOSTA DE PREÇOS.</u>	
8.1.4.2. Os preços totais do lote e da Proposta de Preços deverão ser informados também por extenso.	
8.1.4.3. <u>Informações detalhadas sobre a apresentação da PROPOSTA estão descritas no ANEXO I deste EDITAL.</u>	OK
8.1.5 <u>Prazos</u> : observado o disposto no ANEXO I do EDITAL.	
8.1.6 <u>Garantia e Assistência Técnica</u> : observado o disposto no ANEXO I deste EDITAL.	
8.1.7 <u>Forma e condições de pagamento</u> : observado o disposto no ANEXO I do EDITAL.	OK
8.1.8 <u>Validade da Proposta</u> : não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias consecutivos , contados a partir da <u>data de sua apresentação</u> .	OK
9.2. Habilitação Jurídica:	
9.2.1 Prova de <u>registro</u> no órgão competente e alterações (se houver), no caso de empresário individual.	--
9.2.2 <u>Ato Constitutivo</u> (estatuto ou contrato social), com as devidas alterações contratuais/estatutárias (se houver) <u>ou Alteração Contratual Consolidada e</u>	OK

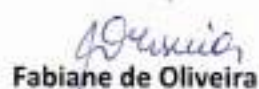
alterações posteriores (se houver), em vigor e devidamente registrados no órgão competente, em se tratando de sociedade comercial.	
9.2.3 <u>Ato de nomeação ou de eleição dos atuais administradores</u> , no caso de sociedade por ações, também devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.	--
9.2.4 <u>CARTA DE CREDENCIAMENTO</u> (ANEXO II) <u>ou procuração</u> por instrumento público ou particular, com <u>firma reconhecida/assinatura digital 'qualificada'</u> , caso o representante legal da LICITANTE não seja o sócio administrador ou o empresário individual.	--
9.3. Regularidade fiscal e trabalhista:	
9.3.1 Documento comprobatório de <u>inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas</u> (CNPJ).	OK
9.3.2 <u>Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União</u> , abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212/91.	OK
9.3.3 <u>Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Estaduais</u> , relativa ao domicílio ou sede da LICITANTE.	OK
9.3.4 <u>Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Municipais</u> , relativa ao domicílio ou sede da LICITANTE.	OK
9.3.5 <u>Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço</u> (CRF).	OK
9.3.6 <u>Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas</u> (CNDT).	OK
9.4. Qualificação Econômico-Financeira:	
9.4.1 <u>Certidão(ões) negativa(s) de pedido e/ou decretação de falência</u> , expedida(s) pelo(s) Cartório(s) do(s) Distribuidor(es) da(s) localidade(s) onde estiver(em) sediada(s) a matriz da Licitante e, se for o caso, também a filial que estiver participando da licitação.	OK
9.4.2. Empresas em recuperação judicial deverão apresentar, também, <u>decisão de homologação do respectivo plano de recuperação judicial</u> .	
9.6. Declarações:	
9.6.1 <u>Declaração de que não emprega menores</u> , conforme modelo constante do <u>ANEXO IV</u> do EDITAL.	OK
9.6.2 <u>Declaração de inexistência de fatos impeditivos à habilitação</u> e ciência da obrigatoriedade de comunicação de fatos supervenientes, conforme modelo constante do <u>ANEXO V</u> do EDITAL.	OK
Anexo I – Exigências Complementares	
11. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:	
11.1. A licitante arrematante deverá encaminhar, juntamente com a sua PROPOSTA DE PREÇOS, <u>como condição para classificação, catálogos, manuais, folders, encartes, prospectos ou quaisquer outros demonstrativos que contemplem o objeto ofertado (material impresso ou documento eletrônico, a exemplo de prints de páginas da Internet ou arquivos no formato PDF, que</u>	OK. Licitante atendeu os requisitos, conforme parecer técnico emitido em 10/07/2026.

contenha compilação de todos os itens referentes ao objeto), nos quais constem <u>marca, modelo e procedência</u> dos respectivos itens, bem como as <u>especificações técnicas detalhadas e imagens</u> destes, com o fim de possibilitar à área técnica do SENAC/PR fazer sua análise prévia e validação, nos termos e condições constantes do EDITAL e seus ANEXOS. 11.1.1. Apresentação de especificações técnicas de forma detalhada, de todos os itens a serem fornecidos, devendo estar descrito, no mínimo, material de fabricação, sistema de montagem, cor e acabamentos, componentes e dimensões. 11.2. Os demonstrativos apresentados devem estar devidamente identificados com o nome da licitante e conter indicações acerca dos lotes e itens a que se referem. 11.2.1. Os demonstrativos apresentados deverão possibilitar a análise, interpretação e conclusão, <u>de forma clara e sem maiores dificuldades</u>, acerca do seu objeto, visando apurar se os itens possuem equivalência técnica ao solicitado e se atendem ou não às condições exigidas no EDITAL e seus ANEXOS. 11.2. Os demonstrativos apresentados devem estar devidamente identificados com o nome da licitante e conter indicações acerca dos lotes e itens a que se referem. 11.2.1. Os demonstrativos apresentados deverão possibilitar a análise, interpretação e conclusão, <u>de forma clara e sem maiores dificuldades</u>, acerca do seu objeto, visando apurar se os itens possuem equivalência técnica ao solicitado e se atendem ou não às condições exigidas no EDITAL e seus ANEXOS.	
VALOR FINAL PROPOSTA PARA O LOTE 02 (DOIS)	R\$ 26.664,57
PARECER TÉCNICO	FAVORÁVEL
SITUAÇÃO	HABILITADA/CLASSIFICADA

Curitiba, 10 de julho de 2026.


André Luis Siqueira Leal

Presidente da Comissão Permanente de Licitação


Fabiane de Oliveira

Membro da Comissão Permanente de Licitação


Ketlen Anoelly Kuchla

Membro da Comissão Permanente de Licitação


Aline Mariane Luders
Apoio a Comissão de Licitação