

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023
ABERTURA: DIA 26 DE ABRIL DE 2023 – ÀS 10H00
OBJETO: “AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA”.

1. OBJETO

- 1.1 O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac**, Administração Regional no Estado de São Paulo, comunica a abertura da Licitação, na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MENOR PREÇO**, que tem por objeto **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA**, conforme especificações constantes no **Anexo VI** e demais documentos, que são parte integrante deste Edital.
- 1.2 O Edital encontra-se disponível para conhecimento público, no site www.sp.senac.br/sites/licitacao e também poderá ser verificado e obtido na Gerência de Materiais e Serviços, localizada na Rua Dr. Vila Nova, 228 – 7º andar Sala 709, São Paulo - SP, das 9h30 às 12h e das 14h às 17h30 ou por solicitação via e-mail (licitacao.gms@sp.senac.br).

2 DATA DE ABERTURA, HORÁRIO E LOCAL DA LICITAÇÃO

- 2.1 No dia **26 de abril de 2023 às 10h00**, no 1º andar, sala 114, do Edifício-Sede do Senac – Administração Regional no Estado de São Paulo, localizado na Rua Dr. Vila Nova, 228, CEP 01222-903, nesta Capital, data, horário e local em que a empresa interessada deverá entregar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE I) e a PROPOSTA COMERCIAL (ENVELOPE II)** à Comissão Permanente de Licitação, que estará reunida em sessão pública para esta finalidade.
- 2.1.1 Os envelopes poderão, **preferencialmente**, ser encaminhados à **CPL** via Correios ou outro serviço de entrega, observados, para tanto, o endereço e o prazo estabelecido no **item 2.1**.
- 2.1.2 O Senac não se responsabiliza, sob nenhuma hipótese, pela recepção de envelopes, documentos ou propostas que não tenham sido entregues sob protocolo à **CPL** até o prazo estabelecido no **item 2.1**.
- 2.1.3 A empresa interessada que chegar atrasada, ou seja, após o credenciamento, será impedida de participar da Licitação, podendo acompanhar a sessão apenas na condição de ouvinte.

- 2.1.4 O Senac comunica que o Edital e os demais atos (esclarecimentos, carta-errata, atas de julgamento e outros afins) pertinentes à presente Licitação serão divulgados na página de licitações do portal Senac www.sp.senac.br/sites/licitacao, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada ou Licitante o devido acompanhamento da divulgação de cada fase da Licitação.

3 FUNDAMENTO LEGAL E REGIME DE CONTRATAÇÃO

- 3.1 A presente Licitação reger-se-á pelas normas e procedimentos do Regulamento de Licitações e Contratos do Senac – Administração Regional no Estado de São Paulo, contidos na Resolução nº 25/2022, e por este Edital.
- 3.2 Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO.**

4 PARTICIPAÇÃO

- 4.1 Poderão participar desta Licitação e firmar com o Senac o Contrato dela decorrente com o Senac as pessoas jurídicas, brasileiras ou estrangeiras, que se enquadrem no ramo de atividade pertinente ao objeto desta Concorrência e satisfaçam plenamente a todos os termos e condições dispostos no presente Edital.
- 4.2 **Não poderão participar da presente Licitação:**
- 4.2.1 Empresas suspensas de licitar ou contratar com o Senac, ou que estejam litigando administrativa ou judicialmente contra o Senac, exceto se tais litígios versarem sobre matérias de natureza tributária/previdenciária;
- 4.2.2 Empresas consorciadas ou sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas;
- 4.3 As empresas estrangeiras deverão ter, na data de abertura da presente Licitação, representação legal no Brasil, com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente.
- 4.4 Os interessados poderão encaminhar solicitação de esclarecimentos e informações sobre a licitação, até o dia **19/04/2023**, formalmente por escrito, endereçado à Comissão Permanente de Licitação por meio eletrônico para o e-mail: licitacao.gms@sp.senac.br. As respostas aos

questionamentos serão disponibilizadas no site www.sp.senac.br/sites/licitacao até o dia **24/04/2023**, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada ou Licitante o devido acompanhamento da divulgação dos esclarecimentos. Esclarecimentos solicitados após o prazo estabelecido no **item 4.4** não serão respondidos.

5 CREDENCIAMENTO

5.1 No presente feito licitatório somente poderá se manifestar em nome da empresa interessada o sócio ou dirigente desta, com poderes conferidos pelo Contrato Social ou Estatuto Social, para representá-la ativa e passivamente em juízo ou fora dele ou, ainda, procurador devidamente credenciado.

5.1.1 Entende-se como procurador credenciado aquele com poderes outorgados por procuração para representar a empresa interessada em processos de Licitação ou, ainda, aquele credenciado por Carta de Credenciamento (**Modelo ANEXO I**).

5.2 Documentos comprobatórios da representação da Licitante:

5.2.1 Carta de Credenciamento (**Modelo ANEXO I**) acompanhada de cópia simples do Contrato Social ou do Estatuto Social e respectivas atas de eleição de seus administradores em cópias simples; ou

5.2.2 Procuração, caso a Licitante se faça representar por procurador credenciado, acompanhada de cópia simples do Contrato Social ou do Estatuto Social e respectivas atas de eleição de seus administradores em cópias simples; ou

5.2.3 Contrato Social ou Estatuto Social e respectivas atas de eleição de seus administradores em cópias simples, caso a Licitante se faça representar por sócio ou dirigente.

5.3 Os documentos mencionados acima deverão ser apresentados no ato da sessão de abertura e **não necessitam estar inseridos** em nenhum dos **ENVELOPES I ou II**, respectivamente DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e PROPOSTA COMERCIAL.

5.4 Será necessária a apresentação do original da cédula de identidade, ou carteira expedida por órgão ou conselho de classe que tenha força de documento de identificação (OAB, CREA, CAU etc.), ou Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou Passaporte para conferência do credenciamento.

- 5.5 A presença do representante legal da empresa interessada ou de procurador por ela devidamente constituído ou credenciado em todas as sessões de abertura é condição **FACULTATIVA** para a participação na presente Licitação.
- 5.6 A não apresentação do documento legal de representação, não excluirá a empresa interessada de participar da Licitação, mas impedirá seu representante presente na sessão de se manifestar em seu nome.
- 5.7 As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal das **empresas interessadas** somente poderão participar na sessão como ouvintes.
- 5.7.1 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Senac nesta Licitação, sob pena de exclusão sumária das empresas interessadas ambas representadas.

6 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE I

- 6.1 Para a habilitação são exigidos os documentos a seguir relacionados, os quais deverão ser apresentados em uma única via, em envelope não transparente, devidamente lacrado, obedecidas a ordem e as condições enunciadas em cada subitem a seguir:
- 6.1.1 Carta de apresentação relacionando os documentos de habilitação, devidamente assinada pelo representante legal da Licitante (**Modelo ANEXO II**).
- 6.1.2 Declaração expressa firmada pelo representante legal da Licitante de que se sujeita integralmente à todas as condições constantes do presente Edital, declarando também atendimento às normas de proteção de dados pessoais, especialmente à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais ("LGPD"), bem como a inexistência de fato impeditivo para a participação no certame (**Modelo ANEXO III**).
- 6.1.3 Declaração expressa firmada pelo representante legal da Licitante, de que se sujeita integralmente a todas as condições constantes da Minuta Contratual e seus Anexos (**Modelo ANEXO IV**).

6.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA E FISCAL

- 6.2.1 Em se tratando de empresa estrangeira, decreto de autorização e ato de seu registro;
- 6.2.2 Ato constitutivo, Contrato Social ou do Estatuto Social com as devidas alterações ou a consolidada, e as respectivas atas de eleição de seus administradores em cópias simples;
 - 6.2.2.1 Caso a Licitante apresente no ato do credenciamento conforme **item 5.2**, os documentos acima referidos no **subitem 6.2.2**, não será necessário incluir nova cópia no **ENVELOPE I**.
- 6.2.3 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- 6.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou **sede** da Licitante, pertinente a seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Edital.
- 6.2.5 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), consubstanciada no Certificado de Regularidade do **FGTS (CRF)**, expedido pela Caixa Econômica Federal (CEF), com validade na data de abertura da presente Licitação.
- 6.2.6 Prova de Regularidade de Tributos com:
 - 6.2.6.1 Fazenda Nacional - prova de regularidade com a Fazenda Nacional consubstanciada na **Certidão Negativa, ou Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, com validade na data de abertura da presente Licitação.
 - 6.2.6.2 Fazenda Estadual – prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da Sede da Licitante, consubstanciada na **Certidão Negativa, ou Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Tributários e/ou da Dívida Ativa do Estado**, com validade na data da abertura da presente Licitação.

6.2.6.2.1 ***Importante:** Mesmo a Licitante Isenta de Inscrição Estadual deverá apresentar Certidão Negativa.

6.2.7 Fazenda Municipal – prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da Sede da Licitante, consubstanciada na **Certidão Negativa, ou Positiva com efeitos de Negativa, referente a tributos mobiliários**, com validade na data de abertura da presente Licitação.

6.2.8 Se a Licitante se fizer representar por sua **Filial**, para atender ao objeto do presente Edital, **deverá apresentar também, todos os documentos elencados no item HABILITAÇÃO JURÍDICA E FISCAL, tanto da Matriz quanto da Filial.**

6.2.9 **Não serão aceitos** “protocolos” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos e certidões requeridos no presente Edital.

6.3 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

6.3.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Cível da **Matriz** da Licitante, com validade na data de abertura da presente Licitação;

6.3.2 Se a Licitante se fizer representar por sua **Filial**, para atender o objeto do presente Edital, deverá apresentar a Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial e Extrajudicial, **tanto da Matriz quanto da Filial.**

6.4 Todos os documentos exigidos no **ENVELOPE I** poderão ser apresentados em original ou cópia simples, ou, ainda, quando o caso, por publicação em órgão da imprensa oficial, desde que legível e não reduzida. Documentos emitidos pela Internet poderão ser apresentados conforme legislação vigente.

6.5 Todas as Certidões deverão estar válidas na data da abertura do **ENVELOPE I**. A validade corresponderá ao prazo fixado nas próprias certidões. Caso tais certidões não contenham expressamente o prazo de validade, o Senac convencionou o prazo como sendo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua expedição.

6.6 Nos demais documentos exigidos no **ENVELOPE I, que não sejam certidões** de regularidade fiscal, econômica ou outros exigidos no presente Edital, não será exigida validade (comprovantes de inscrição municipal, estadual, CNPJ, atestados técnicos ou outros).

6.7 Não será concedido prazo para apresentação de documento de habilitação que não tenha sido entregue na sessão própria, exceto no caso previsto no subitem 9.12.

7 PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE II

7.1 A Proposta Comercial deverá ser apresentada, em uma única via, em papel timbrado, sem emenda, rasura, entrelinha ou ressalva, dentro de um envelope não transparente, contendo o que se segue:

7.1.1 Carta de apresentação da Proposta Comercial (**Modelo Anexo V**);

7.1.2 Validade mínima de **90 (noventa)** dias.

7.1.3 Será indispensável o envio de catálogos que comprovem as especificações técnicas mínimas exigidas, **ou** detalhamento das especificações na proposta comercial. O envio da documentação pode ser feito de forma impressa ou via link, disponibilizado dentro da proposta comercial. A não apresentação não desclassificará a proposta comercial, sendo uma prerrogativa da Comissão Permanente de Licitação solicitar ou não a apresentação do mesmo posteriormente, de acordo com a necessidade de comprovação das especificações técnicas mínimas exigidas. A não apresentação no prazo estabelecido pela Comissão Permanente de Licitação poderá desclassificar a proposta.

7.2 A Proposta Comercial deverá ser formulada pela Licitante considerando, obrigatoriamente, todas as condições estabelecidas no presente Edital, devendo ainda considerar em sua composição de custos todas as despesas relativas a taxas, impostos, fretes, seguros, embalagens e montagens dos produtos postos nos locais estabelecidos para entrega, garantias e demais custos que possam influir direta ou indiretamente no valor do produto que será ofertado na presente Licitação.

7.3 Caso ocorra o vencimento da validade da Proposta Comercial sem que a Licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato/pedido assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da Licitante, por meio de correspondência,

na data de vencimento da proposta, caracterizando seu declínio em continuar na Licitação.

- 7.4 Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos produtos/materiais, objeto desta Licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da Licitante.
- 7.5 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no Edital, nem preço ou vantagem baseada em ofertas de outras Licitantes.
- 7.6 ***Importante:** A Proposta Comercial deverá estar assinada pelo representante legal da empresa, sócios administradores/proprietários ou procuradores com poderes específicos.

8 ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

- 8.1 Os Documentos de Habilitação e a Proposta Comercial, exigidos neste Edital, deverão ser apresentados em envelopes distintos, opacos, não transparentes, fechados e lacrados, contendo as seguintes indicações no seu anverso:

ENVELOPE I – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023 - ABERTURA DIA 26/04/2023 – ÀS 10H00

OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: XXXXXXXXXXXXXXXX

REPRESENTANTE LEGAL / PROCURADOR: XXXXXXXXX

E-MAIL E TELEFONE: () XXXX - XXXXX

ENVELOPE II– PROPOSTA COMERCIAL

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023 - ABERTURA DIA 26/04/2023 – ÀS 10H00

OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: XXXXXXXXXXXXXXXX

REPRESENTANTE LEGAL / PROCURADOR: XXXXXXXXX

E-MAIL E TELEFONE: () XXXX - XXXXX

8.2 A inversão dos documentos no interior dos envelopes, ou seja, a colocação da **PROPOSTA COMERCIAL** no envelope dos **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, acarretará a exclusão sumária da Licitante.

8.3 Os documentos constantes dos **ENVELOPES I** e **II** poderão estar, preferencialmente encadernados, em espiral, e todas as folhas deverão estar rubricadas pela Licitante e numeradas sequencialmente, da primeira à última folha, de modo a refletir o seu número exato de folhas. A falta de encadernação **não** acarretará a desclassificação da Licitante.

8.4 A falta de numeração ou da rubrica **não** acarretará a desclassificação da Licitante, podendo ser numerados durante a sessão de abertura dos respectivos **ENVELOPES**.

9 CREDENCIAMENTO, ABERTURA E JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE I) E DAS PROPOSTAS COMERCIAIS (ENVELOPE II)

9.1 No local, dia e hora definidos no **item 2.1** deste Edital, a Comissão Permanente de Licitação, receberá os DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DA REPRESENTAÇÃO, os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (**ENVELOPE I**) e a PROPOSTA COMERCIAL (**ENVELOPE II**), quando seu Presidente lerá os nomes de todas as empresas interessadas, para que todos os presentes possam saber quem são seus concorrentes.

9.2 A Comissão Permanente de Licitação procederá ao credenciamento e, logo após, à abertura do **ENVELOPE I**, contendo os Documentos de Habilitação das Licitantes, que serão rubricados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação. Em seguida, os Documentos de Habilitação serão passado aos Licitantes presentes para darem vistas aos, podendo também rubricá-los, e fazer anotações, lavrando-se a respectiva ata.

9.3 A sessão de que trata o **item 9.2** será encerrada, para que a Comissão Permanente de Licitação proceda, em sessão privativa, à análise dos Documentos de Habilitação, hipótese em que os **ENVELOPES II** serão mantidos devidamente inviolados e rubricados pelos presentes, em seus lacres, sob a guarda da Comissão Permanente de Licitação.

9.3.1 Os Documentos de Habilitação não estarão disponíveis para vistas durante o período de análise privativa pela Comissão Permanente de Licitação, a fim de não prejudicar a análise e o andamento da Licitação.

- 9.4 Excepcionalmente, a Comissão Permanente de Licitação poderá optar pela avaliação dos Documentos de Habilitação no ato da abertura e lavrar a ata com o resultado do julgamento. Caso todas as Licitantes concordem com o resultado do julgamento da habilitação, a Comissão Permanente de Licitação poderá decidir pela abertura das Propostas Comerciais (**ENVELOPE II**).
- 9.5 Será considerada inabilitada a Licitante que:
- 9.5.1 Deixar de apresentar qualquer um dos documentos relacionados, apresentá-los em desacordo com o solicitado ou deixar de atender a quaisquer das exigências contidas no **item 6** e respectivos **subitens** do presente Edital;
 - 9.5.2 Não comprovar as condições estabelecidas no **item 4.1** e respectivos **subitens**, e/ou estiver incluída em quaisquer das vedações dispostas no **item 4.2** e respectivos **subitens**;
 - 9.5.3 Não satisfizer quaisquer condições expressamente estabelecidas neste Edital;
 - 9.5.4 Incluir qualquer parte da Proposta Comercial (**ENVELOPE II**), no invólucro do Documentos de Habilitação (**ENVELOPE I**), bem como oferecer qualquer vantagem baseada nas propostas das demais Licitantes.
- 9.6 O resultado do julgamento da análise da documentação (**ENVELOPE I**) será divulgado no site www.sp.senac.br/sites/licitacao, sendo de inteira responsabilidade da Licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase da Licitação.
- 9.7 Divulgado o resultado do julgamento, de acordo com o **item 9.6**, a Comissão Permanente de Licitação convocará as Licitantes habilitadas para a sessão de abertura do **ENVELOPE II**, contendo as Propostas Comerciais.
- 9.8 No local, dia e hora definidos no **item 9.7** deste Edital, a Comissão Permanente de Licitação procederá à abertura do **ENVELOPE II**, contendo as Propostas Comerciais das Licitantes habilitadas, que serão rubricadas pelos membros da Comissão Permanente de Licitação. Aos representantes das Licitantes presentes, será dada vista das Propostas Comerciais para que também as rubriquem, podendo fazer anotações e realizar questionamentos por escrito, os quais serão juntados à respectiva ata.

- 9.9 A sessão de que trata o **item 9.8** será encerrada para que a Comissão Permanente de Licitação proceda à análise das Propostas Comerciais das Licitantes habilitadas, lavrando-se então a respectiva ata.
- 9.9.1 As Propostas Comerciais não estarão disponíveis para vistas durante o período de análise privativa pela Comissão Permanente de Licitação, a fim de não prejudicar a análise e o andamento da Licitação.
- 9.10 A Comissão Permanente de Licitação, em sessão privativa, analisará as Propostas Comerciais apresentadas na Licitação, e caso sejam detectados eventuais erros aritméticos, estes deverão ser corrigidos, observando-se, para esse procedimento, os seguintes critérios:
- 9.10.1 No caso de erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, o produto será retificado, mantendo-se inalterados os preços unitários e a quantidade;
- 9.10.2 No caso de erro de adição, a soma será retificada, mantendo-se inalteradas as parcelas;
- 9.10.3 O preço total da proposta será ajustado pelo Senac, em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante consistirá no preço corrigido da proposta.
- 9.11 Por fim, depois de concluída a verificação da conformidade das propostas a Comissão Permanente de Licitação as apreciará, em sessão privativa, desclassificando aquela que:
- 9.11.1 Deixar de apresentar qualquer um dos documentos exigidos;
- 9.11.2 Apresentar preços unitários inexecutáveis, irrisórios, simbólicos, de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.
- 9.11.2.1 Considera-se "preço inexecutável", aquele que vier a ser considerado pela Comissão Permanente de Licitação como valor insuficiente para realização dos serviços exigidos nesta Licitação, assim entendido e caracterizado como sendo aquele que estiver abaixo do mínimo praticado pelo mercado.
- 9.11.3 Apresentar prazo de execução objeto desta Licitação diferente do estabelecido neste Edital;
- 9.11.4 Não estiver assinada por seu representante legal;

- 9.11.5 Apresentar emendas, borrões ou rasuras;
 - 9.11.6 Não se referir a valores certos e definidos;
 - 9.11.7 Não obedecer ao prazo de validade mínimo estabelecido neste Edital; ou
 - 9.11.8 Estiver em desacordo com quaisquer das exigências expressamente previstas neste Edital.
- 9.12 Se, porventura, todas as Licitantes forem declaradas inabilitadas ou desclassificadas, nos termos do presente Edital, a Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, fixar prazo comum a todas as Licitantes para retificações, livres das causas que deram origem à inabilitação ou à desclassificação.
- 9.12.1 O não atendimento desta providência, em prazo assinalado pela Comissão Permanente de Licitação, implicará a inabilitação e/ou desclassificação definitiva das Licitantes.
- 9.13 Se houver empate entre duas ou mais propostas, o desempate far-se-á por meio de sorteio em ato público, em dia, horário e local a serem definidos pela Comissão Permanente de Licitação.
- 9.14 A Comissão Permanente de Licitação, a seu exclusivo critério, poderá, a qualquer tempo, solicitar às Licitantes informações/comprovações adicionais sobre as propostas e/ou documentos apresentados, exigir traduções simples ou juramentadas de documentos que sejam em idioma estrangeiro para o idioma português do Brasil, e consultar e comprovar por meio da Internet, bem como, fica facultado ao Senac realizar quaisquer diligências que entender cabíveis, **inclusive solicitar amostras**. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido, implicará a desclassificação da Licitante.
- 9.15 Terminada a fase de análise das Propostas Comerciais, a Comissão Permanente de Licitação divulgará o resultado final da Licitação às Licitantes, no site www.sp.senac.br/sites/licitacao.
- 9.16 A Comissão Permanente de Licitação, a seu exclusivo critério, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente as Propostas Comerciais e, classificando as Licitantes por ordem crescente de valor, e só então abrindo o envelope de habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar.

- 9.17 Caso a Licitante classificada em primeiro lugar seja julgada inabilitada e assim mantida após julgados eventuais recursos interpostos, a Comissão Permanente de Licitação procederá a abertura dos envelopes de habilitação das Licitantes remanescentes, na ordem de classificação para que a seguinte classificada que preencha as condições de habilitação seja declarada vencedora, nas condições de suas propostas.
- 9.18 Na hipótese de estarem todas as Licitantes representadas na sessão de abertura dos envelopes, e tendo declinado do recurso por meio de assinatura do Termo de Renúncia, quanto à fase pertinente, poderá a Comissão Permanente de Licitação proceder a abertura dos envelopes da fase seguinte.
- 9.19 A Comissão Permanente de Licitação manterá sob sua guarda os envelopes que não forem abertos. Os envelopes estarão disponíveis e deverão ser retirados pelas Licitantes em até 20 (vinte) dias após divulgado o resultado final da Licitação e esgotados os prazos para interposição de recurso, findo os quais, sem a devida providência, serão destruídos.
- 9.20 Será declarada vencedora a Licitante que apresentar **O MENOR PREÇO POR ITEM.**

10 RECURSOS

- 10.1 Divulgada a decisão da Comissão Permanente de Licitação, a Licitante, se dela discordar, terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis** a contar da divulgação do resultado da fase de Habilitação dos Documentos e do julgamento da Proposta Comercial para interpor recurso.
- 10.2 Ocorrendo a interposição de recurso na forma do item anterior, a Licitante que puder vir a ter sua situação efetivamente prejudicada, poderá se manifestar sobre as razões do recurso no mesmo prazo, que correrá a partir da data da divulgação da interposição do recurso na página de licitações do Portal Senac www.sp.senac.br/sites/licitacao.
- 10.3 O recurso administrativo deverá ser entregue ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação do Senac, de segunda-feira a sexta-feira, das 09h30 às 12h e das 14h às 18h, na Rua Dr. Vila Nova, 228 – 7º andar – sala 709 - Vila Buarque – São Paulo – SP.
- 10.4 As razões do recurso deverão ser dirigidas ao Sr. Diretor Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac – Administração Regional no Estado de São Paulo, que é a Autoridade Competente, por intermédio do Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

- 10.5 O recurso terá efeito suspensivo.
- 10.6 O recurso interposto fora das condições constantes neste Edital não será conhecido pelo Senac.

11 PENALIDADES

- 11.1 O descumprimento parcial ou total das condições estabelecidas no presente Edital ensejará a aplicação de penalidades à Licitante vencedora, conforme o caso, as seguintes penalidades:
 - 11.1.1 Multa de 0,5% (meio por cento) por inexecução parcial do contrato, incidente sobre o valor do contrato corrigido monetariamente;
 - 11.1.2 Multa de 10% (dez por cento) por inexecução total do contrato, incidente sobre o valor do contrato corrigido monetariamente.
- 11.2 Nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato previstas acima, poderá haver, além da aplicação das penalidades, a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac por até 2 (dois) anos.
- 11.3 O pagamento das multas contratuais estabelecidas não exime a Contratada do fiel cumprimento das obrigações e responsabilidades contraídas, nem da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos, diretos ou indiretos, que vierem a ser causados ao Senac em decorrência da execução contratual.
- 11.4 A Licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, deixar de entregar documentação exigida para licitação ou apresentar documentação falsa ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Senac pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato/instrumento equivalente e das demais cominações legais.

12 DA CONTRATAÇÃO

- 12.1 Caso a Licitante vencedora não compareça para assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo fixado, o Senac poderá optar por realizar nova Licitação ou convocar as Licitantes, por ordem crescente de

classificação, para fornecer os produtos/serviços pela mesma condição da proposta apresentada nesta Licitação pela Licitante vencedora.

12.2 A recusa injustificada em assinar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à Licitante, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

- 12.2.1 Multa prevista nos subitens 11.1.1 e 11.1.2 deste Edital;
- 12.2.2 Perda do direito à contratação;
- 12.2.3 Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

13 DOS PRAZOS

13.1 DE ENTREGA

- 13.1.1 As entregas deverão ser efetuadas em até **90 (noventa)** dias após o recebimento do Pedido de Compra do Senac e, no local determinado no **ANEXO VI**.

13.2 DO PAGAMENTO

- 13.2.1 O pagamento será efetuado em **30 (trinta)** dias a partir do recebimento dos equipamentos.
- 13.2.2 O Senac realiza seus pagamentos somente nas datas dos dias 5, 15 ou 25 de cada mês.
- 13.2.3 O faturamento deverá obrigatoriamente ser efetuado pela(s) Licitante(s) vencedora(s).
- 13.2.4 Todos os pagamentos serão efetuados diretamente à Contratada por meio de boleto bancário, mediante apresentação de fatura única mensal.
- 13.2.5 Deverão estar inclusas todas as despesas relativas ao fornecimento do produto.
- 13.2.6 Nenhuma fatura poderá ser negociada com instituição de crédito sem a anuência do Senac.

13.3 **DA GARANTIA**

- 13.3.1 O prazo de garantia para os equipamentos da presente Licitação deverá ser de no mínimo **1 (um) ano**.

14 **TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS**

- 14.1 O Senac tem compromisso com a privacidade e a proteção de dados pessoais de seus alunos, colaboradores, clientes e parceiros. E, nesse sentido, o Senac envia seus melhores esforços para, no tratamento de dados pessoais decorrente deste Edital, observar integralmente a legislação aplicável, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”), comprometendo-se, na qualidade de controlador, a:
- 14.1.1 Cumprir as obrigações estabelecidas pela LGPD, tratando sempre o mínimo de dados pessoais necessários para atingir as finalidades deste Edital;
 - 14.1.2 Adotar medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais;
 - 14.1.3 Envidar esforços razoáveis para garantir que os dados pessoais tratados estejam atualizados e sejam relevantes em todas as circunstâncias, enquanto estiverem sob sua custódia ou sob seu controle, na medida em que tenha capacidade de fazê-lo;
 - 14.1.4 Notificar o titular de dados pessoais e as autoridades acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital; e
 - 14.1.5 Disponibilizar avisos de privacidade para ampliar a transparência e confiabilidade acerca do tratamento de dados pessoais realizado.
- 14.2 Ao participar do processo licitatório objeto deste Edital, o Licitante, por seus representantes legais e sob as penas da lei, declara como verdadeiros quaisquer dados pessoais informados na Documentação de Habilitação e/ou decorrentes do previsto neste Edital, responsabilizando-se por esta garantia e pela legalidade do compartilhamento dos dados pessoais com o Senac nos termos da legislação aplicável, em particular da LGPD. O Licitante, compromete-se, ainda, a não comunicar, revelar, disponibilizar ou utilizar dados pessoais aos quais tiver acesso em razão de sua participação no processo licitatório para finalidades distintas daquelas que

motivaram o seu acesso, responsabilizando-se integral e exclusivamente pelo pleno atendimento desta obrigação.

- 14.3 O Licitante declara, por seus representantes legais e sob as penas da lei, que conhece e cumpre integralmente as disposições da LGPD no que toca o tratamento de dados pessoais necessário para a condução de seu negócio e execução do contrato objeto desta Licitação, particularmente que (i) observa as obrigações estabelecidas pela LGPD, garantindo, inclusive, a origem lícita e/ou necessidade dos dados tratados; (ii) adota medidas razoáveis para informar empregados e terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de normas de proteção de dados pessoais; (iii) possui procedimento que permite notificar o Senac acerca do tratamento não autorizado ou ilegal, perda, destruição, dano, alteração ou divulgação não autorizada, bem como qualquer violação de medidas de segurança em relação a dados pessoais cujo tratamento decorra deste Edital e futuro contrato; e (iv) implementou mecanismos para cumprimento de solicitações envolvendo tratamento de dados pessoais pelos titulares e autoridades, e mitigação de riscos, podendo, inclusive, cooperar com o Senac nesse sentido.
- 14.4 O Licitante reconhece que, nos termos da legislação aplicável e políticas de privacidade e segurança da informação do Senac, bem como em decorrência deste Edital, dados pessoais serão tratados, de forma segura e em ambiente com acesso restrito, para fins especialmente de viabilizar (i) a participação na Licitação, (ii) a contratação, a condução e gestão das atividades relacionadas ao objeto da Licitação; e (iii) o contato do Senac por qualquer meio, inclusive para participação em processos licitatórios no futuro. Declara, ainda, ciência de que os dados pessoais podem ser, nos termos da lei, compartilhados pelo Senac com outras entidades como auditores, prestadores de serviços de controle de acesso às dependências do Senac, órgãos do governo, e/ou outros terceiros, inclusive para fins de transparência, evidência da lisura do processo licitatório e atendimento a dispositivos da Lei de Acesso à Informação, sobretudo para cumprimento de obrigações legais do Senac, execução do contrato, exercício regular de direitos e atingimento de interesses legítimos.
- 14.5 Em caso de dúvidas acerca do tratamento de dados pessoais e/ou para exercer os direitos previstos na LGPD, como de acesso, retificação e exclusão, o titular de dados pessoais e/ou seu representante poderão entrar em contato com o encarregado de proteção de dados do Senac conforme indicado na Política de Privacidade do Senac.

15 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 Salvaguardados os interesses do Senac, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, esta Licitação poderá:

- 15.1.1 Ser cancelada, parcial ou totalmente, antes da assinatura do contrato ou instrumento equivalente;
- 15.1.2 Ter adiada a sua abertura; ou
- 15.1.3 Ter alterado seu Edital, com fixação de novo prazo para realização da Licitação;
 - 15.1.3.1 Na hipótese mencionada no **subitem 15.1.3** o Senac enviará cópia das alterações efetuadas ou do novo Edital a todas as Licitantes que já o tenham adquirido.
- 15.2 O Senac se reserva ao direito de aumentar ou diminuir o escopo do fornecimento, sem que caiba aos participantes/contratados qualquer direito de indenização ou compensação.
- 15.3 **O Senac não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital obtidas por meio de terceiros.**
- 15.4 **A não observância de qualquer um dos itens deste Edital, parcial ou totalmente, implicará a inabilitação ou desclassificação da Licitante, conforme o caso.**

São Paulo, 03 de abril de 2023.

Senac São Paulo
Gerência de Materiais e Serviços

**ANEXO I
(M O D E L O)**

(Emitir em papel timbrado da Licitante)

CARTA DE CREDENCIAMENTO

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023

(Razão Social da Empresa, CNPJ e endereço completo com CEP), por seu representante legal **(nome completo, RG e CPF)**, interessada em participar na Licitação acima mencionada, que está sendo realizada pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional no Estado de São Paulo, autoriza o(a) **Sr.(a) (nome completo, RG e CPF)** a representá-la nesta Licitação, estando assim, credenciado(a) e com poderes para praticar todos os atos inerentes à Licitação, inclusive interpor ou desistir da interposição de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

Nome do representante legal da empresa

**ANEXO II
(M O D E L O)**

(Emitir em papel timbrado da Licitante)

CARTA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023

(Razão Social da Empresa, CNPJ e endereço completo com CEP), vem pela presente relacionar os documentos de habilitação, exigidos por força do disposto no **item 6** do Edital do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional do Estado de São Paulo:

* Relacionar todos os documentos a serem apresentados, observando a sequência disposta no **item 6** do Edital e numerando as suas folhas).

Nome do Documento	Nº Página
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

Nome do representante legal da empresa

**ANEXO III
(M O D E L O)
(Emitir em papel timbrado da Licitante)
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO**

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023

(Razão Social da Empresa, CNPJ e endereço completo com CEP), por seu representante legal, **Sr(a). (nome completo, RG e CPF)**, interessada em participar do processo licitatório acima mencionado do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional no Estado de São Paulo, declara:

a) que não existem fatos que impeçam a participação de sua empresa neste certame e que se sujeita integralmente a todas as condições constantes do presente Edital;

b) estar ciente da obrigatoriedade de comunicar a ocorrência de qualquer evento impeditivo superveniente à apresentação dos documentos de habilitação;

c) estar ciente das condições de participação, nos termos do respectivo Instrumento Convocatório, em especial no item 4 deste Edital, e que se sujeita às penalidades previstas na forma da lei, além da suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac por até 2 (dois) anos;

d) possuir estrutura técnica adequada (instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização dos serviços), de acordo com as exigências do presente Edital; e

e) que atende às normas de proteção de dados pessoais, especialmente a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais ("LGPD"), tendo em vista a natureza das informações tratadas, características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia.

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

Nome do representante legal da empresa

(nome completo e cargo do representante legal da Empresa – somente sócios administradores / proprietários ou procuradores com poderes específicos)

**ANEXO IV
(M O D E L O)**

(Emitir em papel timbrado da Licitante)

DECLARAÇÃO – EDITAL E MINUTA CONTRATUAL

CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023

(Razão Social da Licitante), por seu representante legal **(nome completo)**, interessada em participar no processo licitatório acima mencionado, do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Senac, **DECLARO** que nossa empresa, sujeita-se integralmente à todas as condições constantes do presente Edital, bem como às cláusulas e condições da Minuta Contratual dele integrante, caso seja vencedora.

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

Nome do representante legal da empresa.

ANEXO V

(em papel timbrado da Licitante)

**CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL
CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023**

(Nome da Pessoa Jurídica), neste ato representada por seu representante legal Sr.(a). (nome completo e qualificação), vem pela presente apresentar a Proposta Comercial, exigida por força do disposto no **item 7** e respectivos subitens do Edital para o processo de licitação acima mencionado do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac - Administração Regional do Estado de São Paulo, conforme segue:

Item	Descrição do Equipamento	Marca/Modelo	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
1	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
2	FORNO DE LASTRO TRÊS CAMARAS		1	R\$	R\$
3	FORNO MICROONDAS		2	R\$	R\$
4	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS		1	R\$	R\$
5	CORTADOR DE FRIOS		1	R\$	R\$
6	BALANÇA DIGITAL ELETRONICA		3	R\$	R\$
7	FORNO ELETRICO		1	R\$	R\$
8	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$
9	BALANÇA ELETRONICA COM VISOR DUPLO		1	R\$	R\$
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS		2	R\$	R\$
11	RESFRIADOR RAPIDO		1	R\$	R\$
12	FORNO DE LASTRO DUAS CAMARAS		1	R\$	R\$
13	BATEDEIRA 5,7 LTS COM MOEDOR		2	R\$	R\$
14	FORNO MICROONDAS 34 LITROS		1	R\$	R\$
15	MIXER DE MÃO ULTRA		1	R\$	R\$
16	EXTRATOR DE SUCOS		1	R\$	R\$
17	BANDEJA FRIA DE SOBREPOR		10	R\$	R\$
18	VIDRO TERMoeLETRICO DE SOBREPOR		10	R\$	R\$
19	MISTURADEIRA ESPIRAL		1	R\$	R\$
20	LIQUIDIFICADOR 1,5 L		1	R\$	R\$
21	LIQUIIDIFICADOR COM ABAFADOR		2	R\$	R\$
22	CARRINHO DE APOIO		6	R\$	R\$

23	FEEZER VERTICAL COM UMA PORTA EM INOX		2	R\$	R\$
24	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA		1	R\$	R\$
25	REFRIGERADOR VERTICAL COM DUAS PORTAS DE VIDRO		2	R\$	R\$
26	CORTADOR DE FRIOS AUTOMATICO		2	R\$	R\$
27	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG VISOR DUPLO		6	R\$	R\$
28	EXPOSITORA DE SORVETES NEMOX 4 MAGIC PRO 100 iGREEN		2	R\$	R\$
29	BALANÇA DIGITAL DE MESA 15 KG VISOR DUPLO TOLEDO 9094		2	R\$	R\$
30	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
31	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA DE VIDRO		3	R\$	R\$
32	ARMARIO PARA ASSADEIRA DE PÃO EM AÇO		2	R\$	R\$
33	CENTRIFUGA DE FOLHAS E VEGETAIS		1	R\$	R\$
34	BATEDEIRA STAND MIXER 5,7 LTS K		4	R\$	R\$
35	CARRO CANTONEIRA ALTO SIMPLES PARA GNS		2	R\$	R\$
36	RESFRIADOR		2	R\$	R\$
37	AMASSADEIRA ESPIRAL		1	R\$	R\$
38	MODELADORA		1	R\$	R\$
39	PROCESADOR DE ALIMENTOS COM DUAS BOCAS		1	R\$	R\$
40	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA INOX		2	R\$	R\$
41	CARRINHO DE PIPOCA E ALGODÃO DOCE		1	R\$	R\$
42	MISTURADOR ELETRICO		2	R\$	R\$
43	MIXER DE MÃO		3	R\$	R\$
44	COOKTOP DE INDUÇÃO		3	R\$	R\$
45	EXTRATOR DE SUCOS		3	R\$	R\$
46	DESCASCADOR DE LEGUMES 15 KG		1	R\$	R\$
47	BATEDEIRA STAND MIXER 5,7 LTS COM MOEDOR		3	R\$	R\$
48	MAQUINA DE FABRICAR GELO		1	R\$	R\$
49	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$
50	FOGÃO DE INDUÇÃO PORTATIL		5	R\$	R\$

51	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS		12	R\$	R\$
52	BATEDEIRA 4,8 LTS		10	R\$	R\$
53	BALANÇA ETIQUETADORA		1	R\$	R\$
54	EXTRATOR DE SUCO		1	R\$	R\$
55	FORNO DE LASTRO COM DUAS CAMARAS		1	R\$	R\$
56	CARRINHO DE APOIO		2	R\$	R\$
57	MESA AUXILIAR COM RODAS		2	R\$	R\$
58	CHAR BROILER A GAS NATURAL		1	R\$	R\$
59	LIQUIDIFICADOR COM ABAFADOR		2	R\$	R\$
60	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG COM VISOR DUPLO		2	R\$	R\$
61	BATEDEIRA 5,7LTS COM MOEDOR		1	R\$	R\$
62	FREEZER HORIZONTAL		1	R\$	R\$
63	MAQUINA DE CAFÉ EXPRESSO 3 GRUPOS COM MOINHO DOSADOR		1	R\$	R\$
64	FRITADEIRA DE MESA ELETRICA 2 CUBAS		4	R\$	R\$
65	MESA LISA COM RODAS E TAMPO DE GRANITO 1800X700X900		3	R\$	R\$
66	MESA LISA DE CENTRO COM RODAS 1300X700X900		3	R\$	R\$
67	BATEDEIRA PLANETARIA COM BASE 18 LITROS		1	R\$	R\$
68	RECIPIENTE EM AÇO INOX PARA LIXO COM TAMPA E PEDAL		7	R\$	R\$
69	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA DE VIDRO		1	R\$	R\$
70	CARRO EM AÇO INOX 3 PLANOS 1000X600X900		1	R\$	R\$
71	MIXER DE MÃO MINI		3	R\$	R\$
72	COOKTOP DE INDUÇÃO DE 4BOCAS		1	R\$	R\$
73	LAVADORA DE LOUÇAS COM 3 GAVETAS		1	R\$	R\$
74	FORNO DE MICROONDAS		1	R\$	R\$
75	AMASSADEIRA DE MESA		1	R\$	R\$
76	MAQUINA DE SORVETE DE MESA		1	R\$	R\$
77	BASCULANTE INTELIGENTE MULTIFUNCIONAL		1	R\$	R\$

78	FORNO COMBINADO ELETRICO 10 GN'S		1	R\$	R\$
79	MESA DE APOIO AO FORNO		1	R\$	R\$
80	FOGÃO COM 4 QUEIMADORES		4	R\$	R\$
81	FOGÃO COM 6 QUEIMADORES E FORNO		36	R\$	R\$
82	FOGÃO COM DOIS QUEIMADORES		2	R\$	R\$
83	LIOFILIZADOR DE BANCADA		1	R\$	R\$
84	TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE		1	R\$	R\$
85	MODELADORA		1	R\$	R\$
86	LIQUIDIFICADOR		3	R\$	R\$
87	DIVISORA DE MASSA DE MESA		1	R\$	R\$
88	BALANÇA DIGITAL DE MESA 15 KG VISOR DUPLO		2	R\$	R\$
89	BATEDEIRA 5,7LTS COM MOEDOR DE CARNE		2	R\$	R\$
90	MIXER DE MÃO		4	R\$	R\$
91	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG VISOR DUPLO		8	R\$	R\$
92	CILINDRO ELETRICO PARA MASSAS		1	R\$	R\$
93	MODELADOR DE MASSAS PARA STAND MIXER		1	R\$	R\$
94	CARRO PLATAFORMA DOBRAVEL		1	R\$	R\$
95	LIQUIDIFICADOR		2	R\$	R\$
96	LIQUIDIFICADOR PARA BAR		1	R\$	R\$
97	MAQUINA DE PÃO		1	R\$	R\$
98	MAQUINA DE SORVETE DE MESA		1	R\$	R\$
99	CARRINHO DE ALGODÃO DOCE MAIS MAQUINA DE ALGODÃO DOCE		1	R\$	R\$
100	CHAPA ELETRICA PARA CREPE FRANCÊS		1	R\$	R\$
101	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$
102	BATEDOR DE MILS SHAKE		1	R\$	R\$
103	COOKTOP DE INDUÇÃO		1	R\$	R\$
104	CARRINHO DE PIPOCA ELETRICO		1	R\$	R\$
105	MAQUINA DE WAFFLES		1	R\$	R\$

106	CARRO CANTONEIRA SIMPLES BAIXO 5 GNS 400X600X900		3	R\$	R\$
107	CARRO CANTONEIRA ALTO PARA 10GNS 1/1-OU 10 ASSADEIRAS 600X400		1	R\$	R\$
108	BALANÇA DIGITAL ELETRONICA 6 KG VISOR DUPLO		1	R\$	R\$
109	MIXER DE MÃO		2	R\$	R\$
110	CARRO PARA FARINHA		1	R\$	R\$
111	THERMOMIX COM ASSESSORIOS		2	R\$	R\$
112	FILTRO PARA TORNEIRA PROJETO AGUA		1	R\$	R\$
113	BATEDEIRA 5,7 LTS COM MOEDOR DE ALIMENTOS		8	R\$	R\$
114	FORNO COMBINADO A GAS 10 GNS 101/1 A GAS COM MESA DE APOIO		1	R\$	R\$
115	RESFRIADOR CONGELADOR RAPIDO		1	R\$	R\$
116	CUTTER DE MESA		1	R\$	R\$
117	FABRICADRO DE GELO EM CUBO		1	R\$	R\$
118	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
119	MIXER DE MÃO ROBOT MINI		4	R\$	R\$
120	BATEDEIRA 5,7 LTS 5,7L COM MOEDOR DE ALIMENTOS KIO02AX		3	R\$	R\$
121	FORNO ELETRICO		1	R\$	R\$
122	MIXER DE MÃO MINI		5	R\$	R\$
123	LIQUIDIFICADOR		2	R\$	R\$
VALOR TOTAL				R\$	

*** Os valores informados deverão conter duas casas decimais.**

Obs.:

1) Validade da Proposta: **90** (noventa) **dias**;

Dados da empresa que efetuará o faturamento:

Razão Social :.....

Endereço:.....Cep.....Bairro.....Município.....Estado.....

CNPJ

Inscrição Estadual

Contato.....Fone.....Fax.....

E-Mail

Localidade, dia, mês e ano.

Assinatura

**(nome completo e cargo do representante legal da Empresa – somente
sócios administradores / proprietários ou procuradores com poderes
específicos)**

ANEXO VI
CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SENAC OSASCO (Trifásico 220V)

Item 1º

01 Seladora a vácuo

Construída com Aço Inox AISI 304

Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).

Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção.

Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo.

Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado.

Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara.

Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm

Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm

Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm

Potência: 2,6 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente



Item 2º

01 Forno de lastro com 03 câmaras

Forno elétrico com 3 câmaras. Altura externa da câmara: 363 mm, altura útil da boca: 211 mm

Com capacidade para 1 assadeira de medida 60x40 cm/câmara

Com estrutura base em aço inox com calhas.

Controle independente de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C;

Porta com sistema exclusivo de articulação para limpeza interna (não há necessidade da remoção do vidro);

Vaporizador de alta eficiência;

Injeção de vapor em 3 níveis;

Controle de tempo com alarme sonoro (não desliga o forno);

Iluminação de câmara;

Acompanha: Base fechada com acesso frontal; Rodízio para fácil deslocamento,

Suporte para 8 Assadeiras 40cm x 60cm (Base 59cm)

Pressão: 5 a 15 m/H₂O

Dimensão máxima: 896 x 984 x 1983 mm (com a mesa)

Potência: 3 x 2,8 KW – Bifásico – 220 V

Ref. Prática Linha Vitrine mod. Lastro FIT 4.6

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 3º

02 Forno micro-ondas – USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros

5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas

Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



Item 4º

01 Liquidificador 1,5 litros

Liquidificador inox copo inox, alta rotação, 1,5 litros

Com 4 lâminas afiadas estrategicamente posicionadas para triturar e misturar de forma mais efetiva e rápida os ingredientes, mesmo os mais duros como gelo ou polpas de frutas congeladas.

Copo monobloco (sem soldas), produzido em inox, não acumula nenhum tipo de resíduo ou sabor, além de facilitar a limpeza e higiene do liquidificador.

Conta com uma sobretampa que permite que ingredientes sejam adicionados durante o preparo.

Dimensão: 210 x 190 x 405 mm.

Potência: 900 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymssen mod. LI 1.5 ou equivalente



Item 5º

01 Cortador de frios

Construído em alumínio anodizado e aço inox.

Sensores estão posicionados para monitorar as ações do operador, garantindo segurança total.

Com cantos arredondados que impedem o acúmulo de resíduos e líquidos.

O prato e o suporte de apoio possuem sulcos quem facilitam o deslizamento durante o corte, além de ter um sistema automático de tensionamento da correia, o que proporciona maior precisão, mesmo em produtos maior atrito e rigidez.

Afiador integrado que se acionado durante o corte, desliga o fatiador

Lâmina de aço de alta durabilidade.

Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 505 mm

Potência: 0,3 KW - Bifásico – 220 V

Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.

9300 G Comfort	
Movimento	Automático e semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	300
Rotações/minuto	220
Tensão de alimentação (Vca)	220
Potência do motor da lâmina (KW)	0,3
Potência do motor do prato (KW)	0,09
Grau de proteção	IP 54
Abertura máxima de corte (mm)	2
Velocidade de corte (fatias/min)	40
Pé a Pé (mm)	427 x 322,5
Largura total (mm)	684
Profundidade total (mm)	596
Altura total (mm)	600
Peso líquido (kg)	44
Peso embalado (kg)	64
Dimensões da embalagem – LxPxA (mm)	700 x 600 x 830
Consumo (kWh)	1,1
CAPACIDADE DE CORTE	
Produtos com face quadrada (mm) ☐	180 x 180
Produtos com face retangular (mm) ☐	220 x 180
Produtos com face circular (mm) ☐	200



Item 6º

03 Balança digital eletrônica de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg
Gabinete de plástico ABS
Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.
Display de cristal líquido com backlight
Bateria interna recarregável;
Carregador de bateria automático;
Desligamento automático;
Fonte adaptadora multivoltagem
Proteção contra interferências e sobrecargas
Tara sucessiva;
Dimensão (LxPxH): 355 x 350 x 115 mm
Potência: 100 W – **Bifásico** – 220 V – CA=60 Hz
Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



SENAC CAMPINAS (Trifásico 220V)

Item 7º

01 Forno elétrico

Volume: 46 litros
Gabinete externo em aço inoxidável escovado.
Gabinete interno com revestimento autolimpante.
Termostato de precisão de 50º a 300ºC.
02 Resistências blindadas (sup.750w. e inf. 1000w)
Porta com perfil de alumínio anodizado com pintura eletrostática
Porta com vidro duplo espelhado

Tecla multifunção.
Isolamento térmico com lã de vidro.
Lâmpada interna.
Prateleira removível em 03 posições.
Bandeja de proteção à resistência.
Dimensão (CxLxH): 490 x 570 x 360 mm
Potência: 1,75 KW – **Bifásico** – 220 V
Ref. Layr mod. Unyk ou equivalente



SENAC MARÍLIA (Trifásico 380V)

Item 8º

01 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - **Monofásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Item 9º

01 Balança digital eletrônica de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg
Gabinete de plástico ABS
Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.
Display de cristal líquido com backlight
Bateria interna recarregável;
Carregador de bateria automático;
Desligamento automático;
Fonte adaptadora multivoltagem
Proteção contra interferências e sobrecargas
Tara sucessiva;
Dimensão (LxPxH): 355 x 350 x 115 mm
Potência: 100 W – **Monofásico** – 220 V – CA=60 Hz
Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



SENAC SANTOS (Trifásico 380V)

Item 10

02 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.
Liquidificador de Baixa rotação.
Gabinete produzido em aço inox escovado, como copo monobloco sem soldas também em inox.

Copo produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", que permite a formação de um vórtice, direcionando todo o alimento para as lâminas, independente do volume, o que agiliza o processo.

Dimensão (LxPxH): 310 x 300 x 720 mm

Potência: 0,5 CV – **Monofásico** – 220 V

Ref. Skymssen Modelo LS-6 ou equivalente



Item 11º

01 Resfriador/congelador rápido

Ciclo de congelamento mínimo: 12kg

Ciclo de resfriamento 27kg

Construído em aço inox com Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano

Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética

Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta

Equipado com válvula de expansão eletrônica

Congelamento a -18°C no núcleo do alimento

Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto

Função Pré-Resfriamento

Conversão automática para função conservação após o término do processo

8 diferentes opções de processos

Dimensão: 820 x 812 x 995 mm

Potência: 1,8 KW - Monofásico – 220 V

Ref. Prática mod. UK 05 Easy ou equivalente.

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



A	Saída da mangueira de dreno. Deve ser ligada a um entrada de esgoto.
B	Cabo de alimentação (2F+1T) 3,0 m X 1,5mm ² .

Item 12º

01 Forno de lastro com 02 câmaras

Forno elétrico com 2 câmaras altas. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm

Com capacidade para 1 assadeira de medida 80x60cm/câmara ou 2 assadeiras de medida 60x40cm/câmara.

Com estrutura base em aço inox com calhas.

Sem cobertura

Com comandos digitais com funções de controle de temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara. Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox. Sem fornecimento de pressurizador.

Isolamento térmico inovador com sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno a temperatura ambiente.

Lastro construído em material refratário, com 25 mm de espessura, desenvolvido a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.

Portas de construção robusta com 30 mm de espessura de vidro temperado duplo.

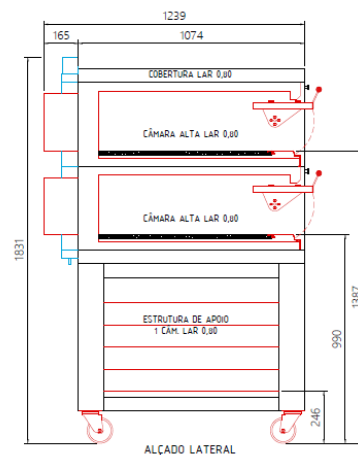
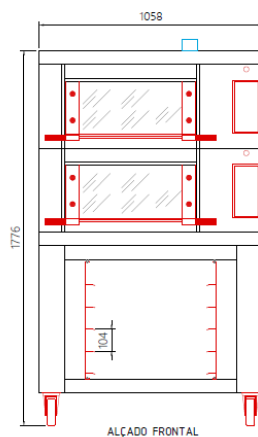
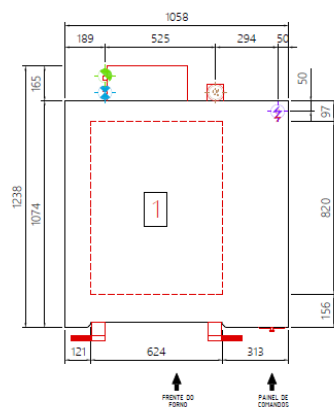
Dimensão: 1060 x 1018 x 1776 mm (com a mesa)

Potência: 13,12 KW – Trifásico – 380 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

Página 39 | 157



DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSAQUEIRAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRÍFASICO			+ OPÇÃO VAPORIZADOR TIPO
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,60 x 0,80 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR	PROFUNDIDADE (m) C/ VAPOR		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA C/ ECO (kW)	CONSUMO TEÓRICO (kWh)	
0,47	0,75	☒	☒		0,91	1,05	1,13	130	3,36	2,12	1,27	M1
	1,20	☒	☒		0,91	1,50	1,58	170	4,80	2,88	1,72	M1
0,62	0,80	☒	☒	☒	1,06	1,10	1,18	150	4,34	2,64	1,58	M1
	1,65	☒	☒	☒	1,06	1,95	2,03	170	8,68	5,09	4,85	M1
0,94	0,75	☒	☒	☒	1,38	1,05	1,13	180	5,04	3,00	1,80	M1
	1,20	☒	☒	☒	1,38	1,50	1,58	240	7,20	4,11	2,46	M1
1,25	0,80	☒	☒	☒	1,69	1,10	1,18	170	6,16	3,78	2,26	M2
	1,65	☒	☒	☒	1,69	1,95	2,03	210	12,32	6,94	4,16	M2
1,42	0,75	☒	☒	☒	1,86	1,05	1,13	230	6,72	3,87	2,32	M2
	1,20	☒	☒	☒	1,86	1,50	1,58	290	9,60	5,34	3,20	M2

SÃO CARLOS (Trifásico 220 V)

Item 13º

02 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 14º

01 Forno micro-ondas

Capacidade: 34 litros
5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento
Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas
Opção manual de entrada de tempo e de quantidades múltiplas "X2 (cozimento duplo) que fornecem operação manual e cozimento de várias porções.
Luz da cavidade do forno para monitorar o status de cozimento sem abrir a porta;
Maçaneta da porta robusta, sem partes móveis;
Display digital de funções
Alerta sonoro de fim de ciclo
Potência: 1,0KW – **Bifásico** – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm
Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente



Item 15º

01 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.

Dimensão: Altura 660 mm – Diâmetro 94 mm - Comprimento do tubo: 300 mm

Velocidade 2300 a 9600 rpm

Potência: 350 W - **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. CMP 300 VV Ultra ou equivalente.



Item 16º

01 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,
Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm
Potência: 500 W – Bifásico – 220 V
Ref. Skymssen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO – GHJ (Trifásico 220V)

Item 17º

10 Bandeja fria de sobrepor

Para uso com bolsas de Glicogel
Base de poliestireno de alto impacto na cor preta.
Superfície em vidro temperado e serigrafado na cor preta
Dimensão (LxPxH): 704 x 336 x 52 mm
Ref. Glasart Gella mod. 338 ou equivalente



Item 18º

10 Vidro termoeletrico de sobrepor

Controle digital de temperatura
Controle individual de temperatura por vidro termoeletrico.
Potência: 420W – **Bifásico** – 220 V
Dimensão (LxPxH): 600 x 400 x 80 mm
Ref. Glasart código 836 ou equivalente



Item 19º

01 Misturadeira espiral

Capacidade – farinha (Kg) Min1,5 – Max 30
Capacidade – massa (Kg) Min 2,5 - Max 50
Capacidade – volume (l) - 73 litros
Estrutura em aço inoxidável AISI 304
Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas
5-100% hidratação: excelente oxigenação e incorporação de água na massa
2 velocidades sincronizadas (gancho e tina)
Tina com cone central
Permite amassar 5% da capacidade total da tina
Dreno
Inversão de tina
Comando digital
Proteção da tina em polímero técnico
Gancho em espiral em aço inoxidável
Dosador de água integrado
Potência: Motor da Espiral - 3,2KW; Motor da Tina 1,2 KW – **Trifásico** – 220 V
Dimensão (LxPxH): 570 x 1045 x 1263 mm
Ref. Ferneto mod. AEF030 ou equivalente



Item 20º

01 Liquidificador capacidade 1,5 lts

Desempenho de trituração uniforme. Lâminas para trabalhos pesados.

O contorno do design do fundo do copo minimiza os grumos de alimentos e facilita a limpeza.

Tampa auxiliar com anel puxador para uma fácil remoção.

Tampa medidora interna, remova para adicionar ingredientes enquanto bate

Copo de tritan 1,50 litros sem BPA, resistente a impactos, à prova de quebras e pode ser utilizado em lava-louça.

Base durável em ABS. Proteção contra sobrecarga. Rotação máxima: 15.000 rpm

Potência: 1,2 KW – **Bifásico** – 220 V

Dimensão (LxPxH): 213 x 201 x 453 mm

Ref. Tramontina by Breville Smart Gourmet com Copo Tritan 1200 W 1,5 ou equivalente.



Item 21º

02 Liquidificador com abafador.

Capacidade 1,4 Litros

Com 6 botões de programação no painel frontal e 34 programas otimizado.

Finalização automática de ciclo para deixar o equipamento funcionando e seguir com o trabalho

Hélice em aço inoxidável apoiada em rolamentos de esferas blindados

Acoplamento do copo com a base do motor do tipo metal-metal que suporta altíssimas rotações e durabilidade.

Gabinete de proteção acústica flutuante, protegido magneticamente, é consideravelmente mais fácil de limpar e desmontar, sem parafusos para danificar o invólucro.

Dimensões: 216 x 267 x 457 mm

Potência: 2300 W – Trifásico – 220 V

Ref. Vitamix Quiet One ou equivalente.



Opção:

Ref. Blendtec Connoisseur 825 ou equivalente.



Item 22º

06 Carrinho de apoio

Construído em polietileno

Capacidade: 135 kg.

Alças arredondadas.

Prateleira intermediária com cantos arredondados.

Dimensão (LxPxH): 990 x 530 x 970 mm

Ref. Rubbermaid código FG9T6800BLA ou equivalente



Item 23º

02 Freezer vertical com 01 porta em inox

Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

A refrigeração interna é feita através de ar forçado;

Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor;

Controle de temperatura por meio de termo controlador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração;

Portas em inox ou vidro, inteiriça ou bipartida, com opcional de portas mista;

Pés niveladores em nylon com 150mm de altura;

Sistema de trilhos para receber GN's ou cremalheiras com grades.

Com 10 Trilhos para GN's

Sistema FROST FREE

Acompanha 05 Grades

Temperatura de trabalho entre -16°C a -20° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 0,83 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS 1VT-F ou equivalente



Item 24º

01 Máquina de lavar louças

Capacidade mecânica: 24, 30 ou 60 gavetas por hora.

Sistema fechado nos quatro lados

Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação.

Enchimento e controle automático do nível de água do tanque de lavagem e do aquecedor de enxágue.

Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI 304.

Braços de lavagem giratórios, intercambiáveis, dotados de bicos especiais de relevo antientupimento e bicos pulverizadores de alto rendimento.

Conjunto da estrutura apoiado sobre pés dotados de sapatas de nivelamento.

Tanque de lavagem estampado com cantos arredondados para facilitar o escoamento da água e a limpeza interna.

Sistema integrado com filtro coletor de resíduos e protetor da bomba de lavagem. Aquecedor do enxágue, incorporado para aquecimento da água de enxágue aos 80°/90°C, construído em aço inoxidável, com resistências do tipo imersão, controladas eletronicamente.

Sistema exclusivo de controle do volume e temperatura da água de enxágue, otimizando o consumo de água, detergente e tenso ativo.

Motobomba enxágue incorporada.

Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável.

Capacidade do tanque de lavagem: 20 litros.

Potência da bomba de lavagem: 350 litros/minuto

Consumo de água: 2,6 litros/ciclo

Resistência para aquecimento da água de lavagem: 3KW

Abertura completa do capô, através de braço articulável

Aquecimento e controle de temperatura de lavagem aos 55°/65°C através de resistência elétrica.

Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI304.

Acompanha o equipamento padrão: 01 gaveta lisa – P6200; 01 gaveta com pinos para pratos e bandejas – modelo P1700; 01 motobomba de enxágue; 01 kit para instalação hidráulica e cabo sem plug;

Acompanha:

10 Gavetas para copos

Dimensão (L x P x H): 700 x 930 x 1530 mm

Potência máquina: 11,5 KW – **Trifásico** – 220 V

Tubulação hidráulica com diâmetro de 3/4, com pressão mínima de 100kPa (1 bar) e máxima de 400kPa (4 bar)

Ref.: Hobart modelo Ecomax 603 ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 25º

02 Refrigerador vertical duplo em aço inox com 02 portas em vidro

Capacidade: 1280 litros

Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais.

Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio.

Portas em vidro, inteiriça. Com chave.

Pés fixos em nylon, com regulagem de altura.

Controle de temperatura por termocontrolador digital.

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado.

Temperatura de trabalho: de +1°C a +10°C

Com 10 pares de trilhos por porta

Sistema FROST FREE.

Acompanha 05 grades

Dimensão: 1400 x 800 x 2070 mm

Potência: 1028W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. RVCD-2V ou equivalente

Item 26º

02 Cortador de frios automático

Construído em alumínio anodizado e aço inox.

Sensores estão posicionados para monitorar as ações do operador, garantindo segurança total.

Com cantos arredondados que impedem o acúmulo de resíduos e líquidos.

O prato e o suporte de apoio possuem sulcos quem facilitam o deslizamento durante o corte, além de ter um sistema automático de tensionamento da correia, o que proporciona maior precisão, mesmo em produtos maior atrito e rigidez.

Afiador integrado que se acionado durante o corte, desliga o fatiador

Lâmina de aço de alta durabilidade.

Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 505 mm

Potência: 0,3 KW - **Bifásico** – 220 V

Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.



9300 G Comfort	
Movimento	Automático e semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	300
Rotações/minuto	220
Tensão de alimentação (Vca)	220
Potência do motor da lâmina (KW)	0,3
Potência do motor do prato (KW)	0,09
Grau de proteção	IP 54
Abertura máxima de corte (mm)	2
Velocidade de corte (fatias/min)	40
Pé a Pé (mm)	427 x 322,5
Largura total (mm)	684
Profundidade total (mm)	596
Altura total (mm)	600
Peso líquido (kg)	44
Peso embalado (kg)	64
Dimensões da embalagem – LxPxA (mm)	700 x 600 x 830
Consumo (kWh)	1,1
CAPACIDADE DE CORTE	
Produtos com face quadrada (mm) ☐	180 x 180
Produtos com face retangular (mm) ☐	220 x 180
Produtos com face circular (mm) ☐	200

Item 27º

06 Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg

Gabinete de plástico ABS

Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.

Display de cristal líquido com backlight

Bateria interna recarregável;

Carregador de bateria automático;

Desligamento automático;

Fonte adaptadora multivoltagem

Proteção contra interferências e sobrecargas

Tara sucessiva;

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

Potência: 100 W – **Bifásico** – 220 V – CA=60 Hz

Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



Item 28º

02 Expositora de sorvetes

Possui 04 tanques
Capacidade: 10 litros
Controle eletrônico de temperatura ajustável.
Descongelamento manual
Temperatura de operação: - 10°C / - 16°C
Termostato eletrônico
Fechamento da tampa
Dimensão (LxPxH): 1000 x 450 x 360 mm
Potência: 200 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Nemox mod. 4 Magic Pro100 i-Green ou equivalente



Item 29º

02 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg com visor duplo

Divisão de 2kg de 0 até 6 kg e de 5 g de 6 até 15 kg
Gabinete de plástico ABS
Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.
Display de cristal líquido com backlight
Bateria interna recarregável;
Carregador de bateria automático;
Desligamento automático;
Fonte adaptadora multivoltagem
Proteção contra interferências e sobrecargas
Tara sucessiva;
Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm
Potência: 100 W – **Bifásico** – 220 V – CA=60 Hz
Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



Item 30º

01 Seladora a vácuo

Construída com Aço Inox AISI 304
Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).
Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção.
Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo.

Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado.

Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara.

Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm

Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm

Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm

Potência: 2,6 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente



Item 31º

03 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em vidro

Capacidade: 580 litros

Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais.

Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio.

Portas em vidro, inteiriça.

Sistema FROST FREE.

Pés fixos em nylon, com regulagem de altura.

Controle de temperatura por termocontrolador digital.

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado.

Com 10 pares de trilhos por porta

Acompanha 05 grades

Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm

Potência: 780 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente

Item 32º

02 Armário para assadeiras de pão em Aço Inox 304

Para bandejas: 580x700mm

Armário estufa em aço inox 304 para 20 bandejas, divisões em trefilado, 01 porta, puxador, rodízios de borracha.

O acabamento inclui reforço frontal, puxador em aço inox, estrutura em tubo retangular, divisões em grade.

Rodízios parafusados, que facilita a manutenção, a limpeza e eventuais substituições.

Rodízios giratórios de borracha BP que não arranham o piso.

Rodas especiais para aplicação em congelamento.

Ref. Perlina ou equivalente



Item 33º

01 Centrifuga de folhas e vegetais

Capacidade de carga por ciclo: 12Kg
Produção hora escorredor: 240kg - 720 kg
Corpo e cesto escorredor de aço inoxidável
Tampa elevável com amortecedores
Painel de controle eletrônico
Rodas com freio.
Temporizador (min-max): 60" - 120" -180"
02 velocidades: 350 rpm - 900 rpm
Dimensão (LxPxH): 540 x 750 x 815mm
Potência: 0,55KW - Bifásico - 220 V
Ref. Sammic mod. ES-200 ou equivalente



Item 34º

04 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm

Potência: 500W – **Bifásico** – 220V

Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 35º

02 Carro cantoneira alto simples para GNs

Capacidade 10 GN 1/1

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.

Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, em número de 10 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 130 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e

04 para-choques injetados redondos de borracha.

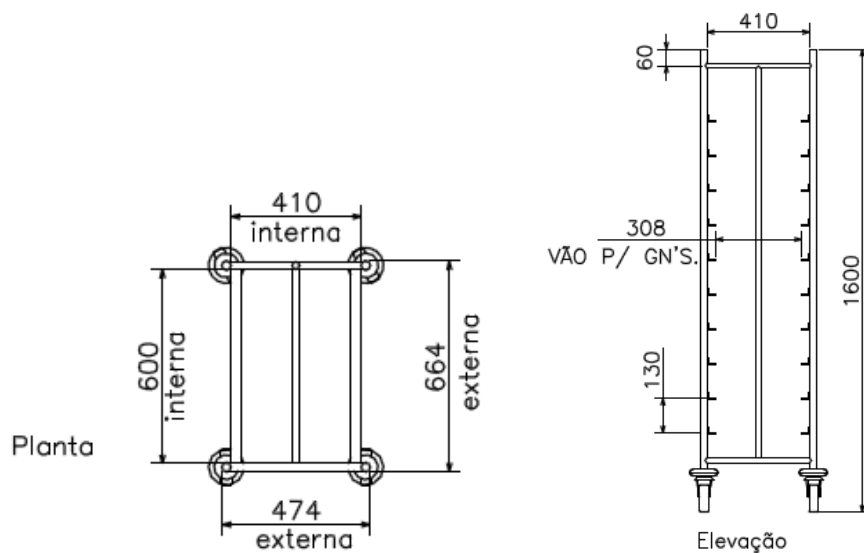
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

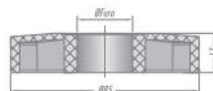
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 410 x 664 x 1600 mm



Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

Item 36º

02 Resfriador Rapido

Capacidade: MultiRack GN 1/1 26 GNs 1/1 - 65 mm 36 GNs 1/1 - 40 mm* 54 GNs 1/1 - 20 mm

Inserção transversal. Não compatível com 600x400 mm

Capacidade Produtiva: 85 Kg/Ciclo

Rendimento por tempo em resfriamento e congelamento**:

No núcleo dos alimentos (de 90 °C a 3 °C) – Em até 90 min

No núcleo dos alimentos (de 90 °C a -18 °C) – Em até 240 min

Condições de trabalho:

Temperatura ambiente: Max. +32°C

Umidade Relativa: Max 55% U.R. (Não garantido perfeito funcionamento em condições acima do indicado)

Características:

- Resfriamento rápido: Resfria qualquer tipo de alimento até +3°C, preservando sua consistência, umidade e propriedades nutricionais.
- Ultracongelamento: Para preservar o tempo de validade, os alimentos podem ser congelados à -18°C no núcleo. Garantir a formação de micro cristais de gelo que não prejudicam a textura do alimento.
- Descongelamento: Proporciona as condições ideais de descongelamento para cada tipo de proteína, preservando a estrutura do alimento intacta e diminuindo a proliferação bacteriana.
- Conservação: Conserva todos tipos de alimento na temperatura desejada.
- Chocolate: Atende às necessidades de confeitadores e chocolatiers com ciclos dedicados de derretimento de chocolate que mantém a estrutura desejada.
- Regeneração: É possível utilizá-lo para regenerar pratos através da definição de temperatura e tempo desejado para manutenção, deixando-os prontos para serem servidos
- Pasteurização: Pasteuriza e resfria (+3°C) ou pasteuriza e congela (-18°C) os alimentos automaticamente, aumentando o tempo de validade e diminuindo a proliferação de bactérias.
- Fermentação: Possui ciclos de fermentação natural sem mudanças repentinas de temperatura e com controle de umidade da câmara, com ajuste de tempo na programação.
- Cocção em Baixa Temperatura¹: Cozinha alimentos em baixa temperatura realizando manutenção, resfriamento ou congelamento automático após o processo de cocção, tendo menor perda de peso do alimento cozido.
- Ajustes: Todos os processos podem ser ajustados em até 5 etapas com controle de temperatura da câmara e temperatura interna do alimento desejadas, velocidade da turbina e tempo em cada uma.
- Grupos: O painel é subdividido em 4 grupos: Gastronomia, Confeitaria, Panificação e Sorveteria.

Potência: 6,2 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 870 x 1092 x 1970 mm

Ref. Irinox mod. Multi Fresh-MF 85.2 ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 37º

01 Amassadeira Espiral

Capacidade massa: 80 Kg

Capacidade farinha: 50 Kg

Volume da Bacia: 155 litros

Altura de descarga: 940mm

O garfo, bacia e espada central, são inteiramente em aço inoxidável de alta resistência;

O ciclo de trabalho pode ser manual ou automático, escolhido pelo operador, com dois temporizadores para programar a velocidade lenta e rápida; (Em caso de defeito nos temporizadores o equipamento pode funcionar no ciclo manual)

Montada sobre rodízios giratórios e sapatas reguláveis de bloqueio ao solo;

O painel de comando frontal em tensão 24 V com sistemas de proteção automáticos; (Chave geral, disjuntor motor, fusíveis no transformador)

Rodízios laterais de apoio para a bacia;

Anel de reforço na bacia onde é apoiado o rodízio lateral.;

Grade de proteção em aço inoxidável com janela de inspeção;

Garfo espiral forjado.

Rolamentos com blindagem em borracha nitrílica a prova de poeira (evita contaminação)

Os cubos possuem retentores para evitar contaminação por farinha ou água.

Refrigeração forçada do motor e transmissão, evitando o super aquecimento por uso contínuo.

Equipamento de acordo com as normas de segurança NR-12.

A redução de velocidade se faz mediante um sistema de dupla transmissão por correias (motor /polia intermediária, polia intermediária/ garfo espiral) obtendo um alto nível de transferência do motor para o garfo, de fácil manutenção pois não necessita engraxar ou trocar de óleo evitando vazamentos de graxa e óleo. Eixos e polias montados com buchas expansivas.
Potência: 8,0 KW – Trifásico – 220 V
Dimensão (LxPxH): 710 x 1220 x 1500 mm
Ref. Progresso mod. A-80 ou equivalente



Item 38º

01 Modeladora

Quatro cilindros com rolos revestidos em cromo duro anti-oxidação, largura útil de 500mm;
Possui esteira de introdução de massa com grade de proteção (dispositivo de segurança);
Retorno automático dos pães para ser operado por uma só pessoa.
Mancais com rolamentos blindados a prova de poeira;
Mancais oscilantes removíveis, facilitam a troca de feltros, pois não é necessário desmanchar a modeladora para a troca dos mesmos;
Estrutura em pintura epóxi a pó na cor branca de elevada resistência, montada sobre rodízios giratórios com freio de deslocamento;

Dispositivo que desliga a rotação dos feltros, fazendo com que a modeladora possa operar como um pequeno cilindro laminador;
Regulagem independente dos cilindros de laminação e dos feltros enroladores.
Baixo coeficiente de ruído;
Chave de partida direta magnética com relê de proteção do motor;
Sistema de tensionamento automático de proteção dos feltros.
Dupla regulagem independente: uma para os feltros enroladores e outra para laminação da massa.
Equipamento de acordo com as normas de segurança NR-12.
Potência: 0,75 KW – Trifásico – 220 V
Dimensão (LxPxH): 500 x 1220 x 1250 mm
Ref. Progresso mod. M-500 ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 39º

01 Processador de alimentos CL55 com 02 bocas.

Alta capacidade: Boca Extra Larga

O volume XL da boca aceita até 15 tomates ou 1 repolho inteiro.

-Alavanca com movimento assistido para reduzir o esforço do operador e garantir maior produtividade.

-Reinício da máquina pelo empurrador: economia de tempo e conforto de uso

Boca automática:

- A boca automática combina alto rendimento e qualidade de corte.

-Alta capacidade de entrada e alto rendimento.

-Ideal para fatiar produtos como tomates, ralar cenouras, fazer batatas em cubos ou fritas.

- Bloco motor em aço inox, motor potente para trabalhar com grandes quantidades.

- Motor industrial assíncrono para uso intensivo, fiabilidade e longa vida útil.

- Motor montado sobre rolamentos de esferas para operação silenciosa e sem vibrações.

- Livre de manutenção: sem peças de desgaste (escovas de carvão)

- Eixo do motor em aço inox.

Itens incluídos:

- Base Móvel Inox - Equipada com 2 rodas com freio

- Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L

- Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube

- Conjunto multicorte de 14 discos

- Carrinho ajustável GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1, Equipamento para purê de batatas 3 mm

Dimensão (LxPxH): 369 x 720 x 1200 mm

Potência: 1,1 KW – Trifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. CL-55 Workstation ou equivalent



Item 40º

02 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em aço inox

Capacidade: 580 litros

Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais.

Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio.

Porta em aço inox, inteiriça.

Sistema FROST FREE.

Pés fixos em nylon, com regulagem de altura.

Controle de temperatura por termocontrolador digital.

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado.

Com 10 pares de trilhos por porta

Acompanha 05 grades

Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm

Potência: 780 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente

Item 41º

01 Carrinho de pipoca e algodão doce

Com 1 máquina pipoca elétrica e 1 máquina algodão doce pipocar 4294 et Carrinho:

Gabinete em chapa galvanizada e com pintura a pó na cor vermelha.

Mesa superior em chapa com pintura epóxi

2 Rodas tipo bicicleta aro 20

Gabinete interno para utensílios

1 pipoqueira elétrica e 1 máquina algodão doce

Este carrinho não deve ser locomovido com as máquinas sobre ele, deve ser removida para o transporte.

Ref. Pipocar mod. 4294 EL 220 ou equivalente

01 Máquina pipoca elétrica:

Estrutura em aço inox;

Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;

Portas e vitrines em vidro temperado;

Panela basculante em aço cromado com tampa em inox, parte interna em alumínio, com capacidade para 150g de milho de pipoca;

Conjunto misturador estanhado;

Gaveta de resíduos em aço inox;

Termostato para controle automático da temperatura;

Lâmpada para iluminação interna;

Resistência inferior com potência 200w blindada;

Resistência da panela com potência 1000w blindada;

Máquina de Algodão Doce Profissional - AD-43 alumínio modelo 5007

- Produção de 2 a 3 algodões por minuto,

- Possui uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade para 400Grs de açúcar por abastecimento, tampa da turbina em policarbonato transparente de altíssima resistência que facilita a verificação do nível de açúcar.

- Equipado com motor de 1/10cv de potência, Baixo ruído.

- Cuba coletora em material plástico PP (Polipropileno) injetado, extremamente higiênica, resistente e atóxica com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.

- Equipamento Bivolt.

- Gabinete em aço carbono com pintura Epóxi com alças laterais grandes de fácil manuseio.

- Painel de controle completo, Interruptor emergência, botões motor, resistência, controlador de temperatura, luz piloto que indica o aquecimento.

Dimensão (LxPxH): 430 x 430 x 360 mm

Potência: 1200 W – **Bifásico** – 220V

Ref. Pipocar mod.AD-43 Alumínio 5007 ou equivalente



Item 42º

02 Misturador elétrico

Capacidade 5 litros
Cabeçote em chapa de aço inox;
Caçarola em alumínio fundido para melhor distribuição do calor com diâmetro de 280mm e profundidade de 100mm;
Raspadores em silicone;
Temporizador digital;
Controle eletrônico de velocidade;
Beep de aviso do tempo programado;
Chave troca de Voltagem;
Este equipamento não se destina a produção de massas pesadas.
Dimensão: 372 x 285 x 290 mm
Potência: 780 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Progás mod. PRMOG-05 ou equivalente



Item 43º

03 Mixer de mão

Bloco motor em aço inox. Pé, sino e faca de aço inox.
Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.
Velocidade 2000 a 12500 rpm
Dimensão: Altura 535 mm - Comprimento do tubo: 240 mm
Aeromix inox, Suporte mural - Incluído
Potência: 290 W - **Bifásico** - 220 V
Ref. Robot Coupe mod. MP 240 VV ou equivalente.



Item 44º

03 Cooktop de indução

Cooktop de Indução 4 Bocas com Sense Fry Preto

Possui tecnologia exclusiva Sense Fry, sensor de temperatura capaz de auxiliar no cozimento perfeito dos alimentos e manter o nível ideal de temperatura da panela durante o preparo da receita.

Além de ter 4 zonas, função timer, que desliga automaticamente a zona selecionada no tempo programado e função pausa,

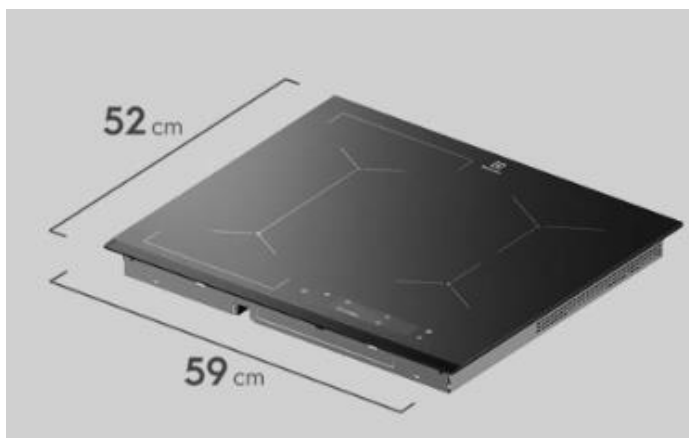
Este Cooktop também conta com uma zona Unicook que possibilita usar simultaneamente 2 zonas de cozimento na mesma potência.

Sua mesa com controle digital em painel TFT é de vidro ultra resistente com superfície plana, que facilita a limpeza e proporciona estabilidade das panelas.

Dimensão (LxPxH): 600 x 520 x 44 mm

Potência: 11,7 KW – **Bifásico** – 220V

Ref. Electrolux mod. IE6SF ou equivalente



Item 45º

03 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,
Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm
Potência: 500 W – Monofásico – 220 V
Ref. Skymssen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 46º

01 Descascador de legumes

Capacidade Total - 15 Kg - Tempo de descasque - 2 a 3 minutos

Importante: A posição da boca de descarga deve ser sobre a cuba que estará ao lado.

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.

Os descascadores PIONEER permitem descascar finamente batatas e cenouras em alguns minutos e com uma quantidade mínima de resíduos. O design especial do disco e defletores garante uma distribuição uniforme da ação de descascamento em toda a superfície do produto, resultando em menos desperdício.

Equipado com cronômetro para definir os tempos de descascamento e evitar descascamento excessivo do produto. O produto é descascado instantaneamente por um jato de água e coletadas em um filtro de aço inoxidável.

- Estrutura e câmara de descascamento construídos em aço inoxidável 18/10.
- Pés e disco de descasque em alumínio anticorrosivo.
- Tempo de descascamento: 2 a 3 minutos.
- Tampa de plástico rígido articulada à máquina equipada com trava de segurança.
- Dispositivos de segurança aprovados na tampa e na descarga do produto.
- O motor das engrenagens é protegido contra sobrecarga de energia.
- Caixa de controle incluído: botão de liga/desliga, botão de descarga do produto, temporizador para ajuste do tempo de descascamento, alimentação de energia. Controles de baixa tensão (24 V). Grau de proteção IP 54.
- No fim dos ciclos o disco de descascamento e o filtro são facilmente removidos e limpos para melhorar a higiene.

Acompanha: Filtro de drenagem

É um acessório opcional projetado para prevenir que os resíduos de cascas vão para a linha de drenagem.

É feito de aço inox 18/10

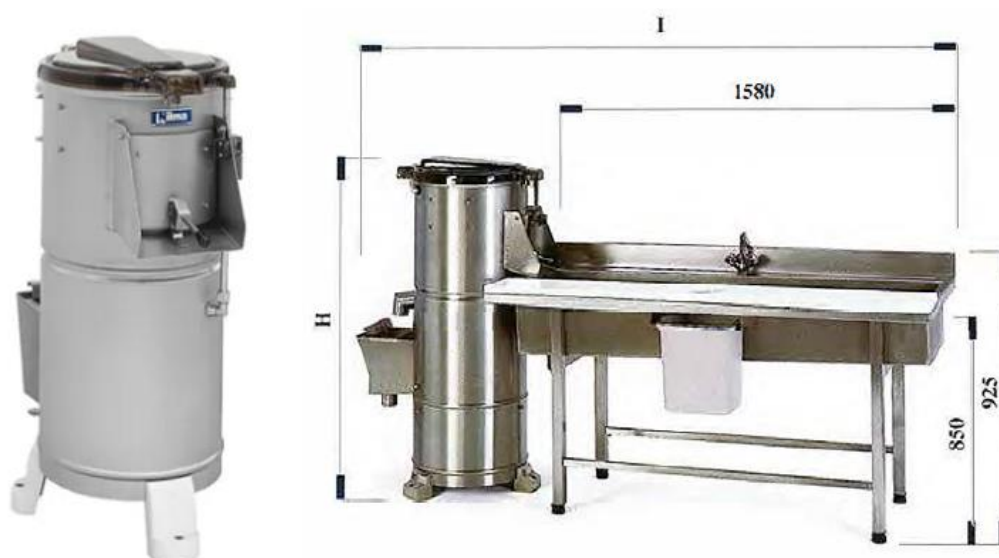
Consiste em uma pequena cuba com perfurado removível instalado logo abaixo do tubo de drenagem.



Dimensão (LxPxH): 575 x 610 x 1020 mm

Potência: 550 W – Bifásico – 220 V

Ref. Nilma mod.Pioneer K15 ou equivalente.



SENAC CAP - CENTRO UNIVERSITÁRIO ÁGUAS DE SÃO PEDRO (Trifásico 220V)

Item 47º

03 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
 Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
 Levantamento da tigela
 Tigela com capacidade de 5,7 litros;
 Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
 Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
 Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
 Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
 Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 48º

01 Máquina de fabricar gelo em cubo

Produção de 75 Kg/dia

Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 25 Kg (aproximadamente 1125 cubos de gelo).

Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano.

Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540)

Baixo consumo de energia.

Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8".

Evaporador em tubo de cobre niquelado com 24 dedais para formação de gelo.

Placa de circuito eletrônico:

Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo.

Gas refrigerante: R-134a (HFC)

Com filtro de água

Dimensão (LxPxH): 570 x 540 x 1110 mm

Potência: 1/3HP - **Bifásico** – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 75A ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 49º

01 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.

Velocidade: 2300 a 9600 rpm em triturador

500 a 1800 rpm em batedeira auto ajustada.

Dimensão: Altura 640 mm – Diâmetro 125 mm – Comprimento do tubo: 250 mm

Potência: 310 W - **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. CMP 250 Combi ou equivalente.



Item 50º

05 Fogão de indução portátil

Com 01 área de aquecimento com comando touch.
Com 8 funções pré programadas e 8 temperaturas.
Mesa em vidro vitrocerâmico.
Com bloqueio de painel.
Com Timer e desligamento automático de segurança.
Dimensão: 290 x 370 x 35 mm.
Potência: 2,0 KW – **Bifásico** – 220 V
Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 ou equivalente



Item 51º

12 Liquidificador 1,5 litros

Liquidificador inox copo inox, alta rotação, 1,5 litros

Com 4 lâminas afiadas estrategicamente posicionadas para triturar e misturar de forma mais efetiva e rápida os ingredientes, mesmo os mais duros como gelo ou polpas de frutas congeladas.

Copo monobloco (sem soldas), produzido em inox, não acumula nenhum tipo de resíduo ou sabor, além de facilitar a limpeza e higiene do liquidificador.

Conta com uma sobretampa que permite que ingredientes sejam adicionados durante o preparo.

Dimensão: 210 x 190 x 405 mm.

Potência: 900 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymssen mod. LI 1.5 ou equivalente



Item 52º

10 Batedeira Capacidade 4,8L Litros

10 Velocidades

Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox

Tigela com capacidade de 4,8 litros;

Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet

Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX

Dimensão (LxPxH): 221 x 358 x 353 mm

Potência: 300W – **Bifásico** – 220V

Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Artisan Empire Red - KEA30CVPNA ou equivalente.



Item 53º

01 Balança Etiquetadora

Balança computadorizada com impressora integrada

Itens: 2.000 itens;

Descritivo de 1 linha com 25 caracteres; Codificação e precificação com até 6 dígitos;

Data e hora da embalagem; Validade de 0 a 990 dias;

Lote de até 12 caracteres alfanuméricos.

Fonte multivoltagem

Permite funcionamento automático entre 93,5 a 260,0 Vca, dispensando o uso de estabilizadores de tensão e chave de comutação de energia.

Recursos gráficos: Complementam a identificação dos itens e permitem personalizar as etiquetas impressas com a logomarca ou nome do estabelecimento. Prevê 3 (três) tipos de imagens; Imagens de item para associação direta aos itens; Imagens de cabeçalho e de rodapé

Pesagem até 32 kg com tripla faixa de pesagem:

0 a 6,000 kg = divisão de 2 g

6,005 a 15 kg = divisão de 5 g

15,010 a 32 kg = divisão de 10 g

Gabinete superior e inferior em plástico ABS injetado de alta resistência.

Prato de pesagem em aço inox

Cadastramento dos produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede.

Mecanismo externo e basculante: Não utiliza correias ou peças internas que requeiram a sua abertura e o rompimento do lacre do Inmetro; não requer ajustes ou adaptação de peças para uso qualquer tamanho de etiqueta; possui guia lateral para articulação do mecanismo que facilita a limpeza e a troca do rolo de etiquetas. Cabeça térmica inteligente: Não necessita de alinhamento ou de ajustes no tracionamento das etiquetas por ser auto-alinhante; Controle automático de

aquecimento evita o superaquecimento prolongando a sua vida útil e garantindo impressões com qualidade superior.

Alta definição e durabilidade: Resolução de 8 pontos por milímetro com capacidade de imprimir até 50 km de etiquetas impressas.

Rebobinador automático do liner das etiquetas.

Etiquetas com largura única de 40 milímetros.

Dimensão (LxPxH): 375 x 399 x 190 mm

Potência: 30 W – Bifásico – 220 V

Ref. PRIX mod. 4 UNO ou equivalente.



Item 54º

01 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.

Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,

Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm

Potência: 500 W – Bifásico – 220 V

Ref. Skymssen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 55º

01 Forno de lastro com 02 câmaras

Forno elétrico com 2 câmaras **altas**. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm
Com capacidade para 2 assadeiras de medida 80x60cm/câmara ou 4 assadeiras de medida 60x40cm/câmara.

Tipo de resistência: Potente

Com estrutura base H= 47 cm em aço inox com calhas. **Sem cobertura**

Com comandos digitais com funções de controle de temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara. Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox. **Com pressurizador.**

Isolamento térmico inovador com sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno a temperatura ambiente.

Lastro construído em material refratário, com 25 mm de espessura, desenvolvido a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.

Portas de construção robusta com 30 mm de espessura de vidro temperado duplo.

Dimensão: 1680 x 1240 x 1710 mm (com a mesa)

Potência: 33 KW – Trifásico – 220 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



4 2	16	125	80	23	168	115	124	35	1	234
	21			28				40		237
	26			33				45		240
	31			38				50		243

Cúpula		dimensões exteriores (cm)			peso (kg)	Estrutura	nº de câmaras	dimensões exteriores (cm)			peso (kg)	Estufa	capacidade tabuleiros	dimensões exteriores (cm)			peso (kg)
		X	Y	Z				X	Y	Z				X	Y	Z	
Lar 125x80	com exaustor	168	137	28	32	1 ou 2		168	115	93	68	12	40x60	168	115	65	123
						3		168	115	71	70	0	45x75				
												6	80x60				
	sem exaustor	168	120	20	9	4		168	115	47	69	24	40x60	168	115	89	169
						5 (sem calhas)		168	115	29	54	0	45x75				
												12	80x60				

SENAC CAJ (Trifásico 220V)

Item 56º

02 Carrinho de apoio

Feito com polietileno
Capacidade: 135 kg.
Alças arredondadas.
Prateleira intermediária com cantos arredondados.

Dimensão (LxPxH): 990 x 530 x 970 mm
Ref. Rubbermaid código FG9T6800BLA ou equivalente



Item 57º

02 Mesa auxiliar com rodas

Mesa de Apoio de madeira Tauarí com acabamento com verniz tingido. Com rodízios.
Com prateleira inferior e gaveta.
Cor a ser definida
Dimensão: 670 x 340 x 750 mm
Ref. Tramontina mod. London



Item 58º

01 Char broiler a gás natural

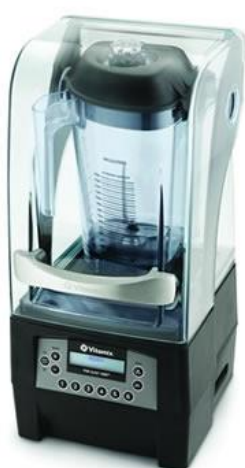
Construção extra reforçada em aço inox;
 Grelhas em ferro fundido;
 Transmissão de calor por radiadores em ferro fundido;
 Queimadores tubulares em aço esmaltado;
 Gaveta coletora de resíduos em aço inox;
 Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
 Consumo de gás Natural: 2,48m³/h – Pressão 2,15KPa
 Dimensão: 900x 975 x 331 mm
 Ref. Macom Linha 900 mod CB92-N ou equivalente
 Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira
 Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;
 Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm
 Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente



Item 59º

02 Liquidificador com abafador.

Capacidade 1,4 Litros
 Com 6 botões de programação no painel frontal e 34 programas otimizado.
 Finalização automática de ciclo para deixar o equipamento funcionando e seguir com o trabalho
 Hélice em aço inoxidável apoiada em rolamentos de esferas blindados
 Acoplamento do copo com a base do motor do tipo metal-metal que suporta altíssimas rotações e durabilidade.
 Gabinete de proteção acústica flutuante, protegido magneticamente, é consideravelmente mais fácil de limpar e desmontar, sem parafusos para danificar o invólucro.
 Dimensões: 216 x 267 x 457 mm
 Potência: 2300 W – Monofásico – 220 V
 Ref. Vitamix Quiet One ou equivalente.



Opção:
Ref. Blendtec Connoisseur 825 ou equivalente.



Item 60º

02 Balança digital de mesa com capacidade de 6kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg

Gabinete de plástico ABS

Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.

Display de cristal líquido com backlight
 Bateria interna recarregável;
 Carregador de bateria automático;
 Desligamento automático;
 Fonte adaptadora multivoltagem
 Proteção contra interferências e sobrecargas
 Tara sucessiva;
 Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm
 Potência: 100 W – **Bifásico** – 220 V – CA=60 Hz
 Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



Item 61º

01 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
 Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
 Levantamento da tigela
 Tigela com capacidade de 5,7 litros;
 Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
 Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
 Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
 Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
 Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente.



Item 62º

01 Freezer horizontal

Freezer Horizontal com 2 Portas - 546 Litros - Dupla Ação
Freezer temperatura: -18°C/-22°C – Refrigerador: +2°C / +8°C
Gabinete externo em aço pré-pintado;
Gabinete interno em aço galvanizado;
Moldura do tanque em plástico.
Dimensão (LxPxH): 1665 x 728 x 945 mm
Potência: 340 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Metalfrio mod. DA550 ou Equivalente.



Item 63º

01 Máquina de Café Expresso com 03 grupos com moinho dosador

Máquina de café expresso com 03 grupos

Máquina automática de 3 grupos • 360 xícaras por hora

Cada grupo dos modelos DT está equipado com quatro teclas de seleção de doses e uma para a distribuição contínua ON/OFF

A área de trabalho já vem de série iluminada graças as luzes no grupo café

Sistema termossifônico. Bomba volumétrica incorporada. Autorregulador do nível da água na caldeira, Manômetro duplo para o controle da pressão da bomba e da caldeira.

Reposição automática de água na caldeira

Caldeira de 17 litros

2 tubos de vapor em aço inox

Bico de água quente

Dimensão: 1020 x 518 x 552 mm

Potência: 5,9 -7,0 KW – Bifásico – 220 V

Ref. La Cimbali mod. M23 up-DT3 ou equivalente.

Acompanha:

Moinho dosador:

Automático, Dosador volumétrico

Potência: 0,5 KW – Bifásico – 220 V

Ref. La Cimbali mod. Enea On Demand

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 64º

04 Fritadeira de Mesa Elétrica com 2 cubas

Equipada com duas cubas confeccionadas em aço inoxidável, com capacidade individual para 5 litros de óleo, com tampa.

Sistema de escorredor que faz com que o excesso de óleo retorne ao tanque de fritura, cesto robusto confeccionado com arame estanhado e pega mão em plástico, ergonomicamente projetado.

Desenvolvida em conformidade com as especificações do Inmetro, a fritadeira elétrica dispõe de um eficiente sistema de segurança que entra em funcionamento caso o termostato principal deixe de operar, impedindo o superaquecimento e a combustão do óleo.

O sensor de temperatura, que entra em contato direto com o óleo, ainda proporciona maior confiabilidade na leitura da temperatura, bem como maior velocidade na retomada da mesma, essencial para frituras com qualidade.

Dimensão (LxPxH): 610 x 670 x 280 mm

Potência: 3,3 KW (2X) – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymssen mod. FED-20-N ou Equivalente



Item 65º

03 Mesa lisa de centro com rodas – Tampo em granito

Estrutura em aço inox e tampo em granito Cinza Andorinha.

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2" de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Provida de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, **sendo os quatro com travas.**

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capac. de carga e o peso próprio do equipamento.

Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox para proteção do granito.

Dimensão: 1800 x 700 x 900 mm

Item 66º

03 Mesa lisa de centro com rodas

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm),

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2" de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Provida de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, **sendo os quatro com travas.**

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capac. de carga e o peso próprio do equipamento. Dimensão: 1300 x 700 x 900 mm

Item 67º

01 Batedeira planetária com base - capacidade 18 litros

Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades.

Velocidades controladas por inversor de frequência.

Equipada com grade de segurança, tacho em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis: Globo, leque e gancho.

Suporte do tacho com movimentação vertical e com 03 pontos de fixação (laterais e traseiro).

Estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão, que transferem ao equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada.

Bocal Alimentador: Dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento.

Itens de segurança: Grade basculante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento.

Componentes elétricos e eletrônicos certificados, que permitem automação, segurança, praticidade e economia energética.

Acompanha a base.

Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal.

Dimensão: 552 x 820 x 1093 mm

Potência: 1,5 KW – Bifásico – 220 V

Ref. Pratica mod. BP18 ou equivalente.



Item 68º

07 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal

Construção em aço inoxidável AISI304.

04 rodízios $\phi 3''$ giratórios.

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento

Dimensão $\emptyset = 572 \times 626$ mm de altura.

Ref. Macom mod. CAR-80PD ou equivalente.



Item 69º

01 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em vidro

Capacidade: 580 litros

Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais.

Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio.

Portas em vidro, inteiriça.

Sistema FROST FREE.

Pés fixos em nylon, com regulação de altura.

Temperaturas de trabalho: REFRIGERADOR: $+ 1^{\circ}\text{C}$ a $+ 10^{\circ}\text{C}$;

Fluido refrigerante (Gás): R134a;

Controle de temperatura por termocontrolador digital.

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado.

Com 10 pares de trilhos por porta

Acompanha 05 grades

Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm
Potência: 780 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente

SENAC MOGI GUAÇU (Trifásico 220V)

Item 70º

01 Carro em aço inox com 03 planos

Plano construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com bordas de 40 mm rebatidas em 90º para cima,
Montantes em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Øde25mm com espessura de parede de 1,5mm.

Estrutura em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16".

Provido de 4 rodízios giratórios com expensor de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e de pára-choques de borracha de canto.

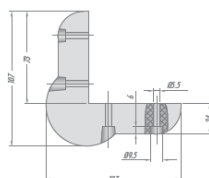
02 alças tubulares

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 1000 x 600 x 900 mm

Bumper Cantoneira



216



Item 71º

03 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Item 72º

01 Cooktop de indução

Cooktop de Indução 4 Bocas com Sense Fry Preto

Possui tecnologia exclusiva Sense Fry, sensor de temperatura capaz de auxiliar no cozimento perfeito dos alimentos e manter o nível ideal de temperatura da panela durante o preparo da receita.

Além de ter 4 zonas, função timer, que desliga automaticamente a zona selecionada no tempo programado e função pausa,

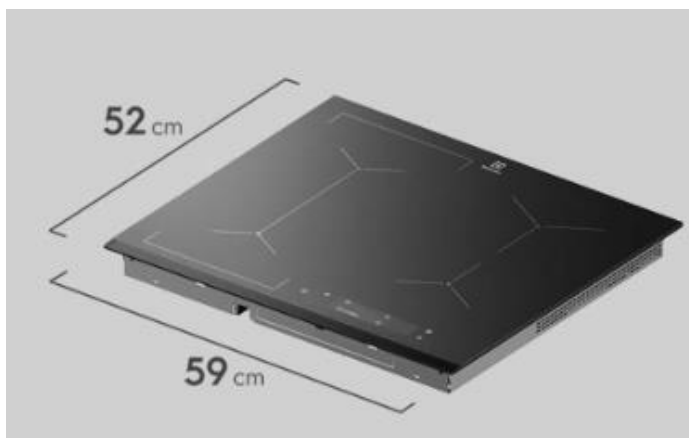
Este Cooktop também conta com uma zona Unicook que possibilita usar simultaneamente 2 zonas de cozimento na mesma potência.

Sua mesa com controle digital em painel TFT é de vidro ultra resistente com superfície plana, que facilita a limpeza e proporciona estabilidade das panelas.

Dimensão (LxPxH): 600 x 520 x 44 mm

Potência: 11,7 KW – **Bifásico** – 220V

Ref. Electrolux mod. IE6SF ou equivalente



SENAC ACLIMAÇÃO (Trifásico 220V)

Item 73º

01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado. Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.

Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora

Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.

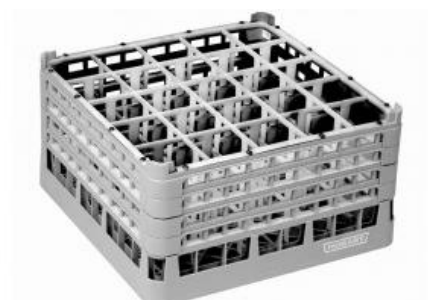
Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.

Dimensão: 435 x 530 x 700 mm

Potência: 3,5KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.

Acompanha: 03 Gavetas para Copos 18 cm x 25 Copos



Item 74º

01 Forno micro-ondas – USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros

5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas

Potência: 1,0KW – **Bifásico** – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



Item 75º

01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 5 Kg de massa pronta

Velocidade: 180 RPM

Corpo em aço SAE 1020

Cuba em aço inoxidável

Grades de proteção cromada

Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores

Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado

Espirais em ferro fundido com banho de estanho

Acabamento de alta resistência em pintura epóxi

Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm

Potência: 0,5 CV– **Bifásico** – 220 V

Ref. G Paniz mod. AE 05 L ou equivalente.



Item 76º

01 Máquina sorvete de mesa

Capacidade por ciclo: 2,5 litros

Possui cilindro superior vertical (inicia pasteurização) e um cilindro horizontal inferior.

(termina da fase de pasteurização e inicia a produção da mistura).

Cilindros independentes podendo trabalhar simultaneamente, permitindo dois processos ao mesmo tempo.

Dimensão (LxPxH): 360 x 680 x 700 mm

Potência: 3,0 KW - Monofásico - 220 V

Ref. Bravo mod. 12 ou equivalente.



CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTO AMARO – CAS (Trifásico 380 V)

Item 77º

01 Basculante inteligente multifuncional

Volume útil: 2x17litros

Superfície de preparo: $2 \times 2/3$ GN (2×13 dm²)

-Sensor de temperatura de núcleo: cada cuba conta com um sensor de temperatura de núcleo. Para o preparo preciso sem demanda de monitoramento.

-iVarioBoost é a tecnologia de aquecimento patenteada formada por elementos aquecedores de cerâmica ligados ao fundo da cuba reativa e à prova de arranhões. Com ele, o iVario Pro aquece uniformemente todo o fundo da cuba chegando a 200 °C em menos de 2,5 minutos e, quando necessário, diminui a temperatura rapidamente. Ao mesmo tempo, há reservas de potência suficientes disponíveis para que as oscilações de temperatura possam ser compensadas com rapidez inclusive quando se prepara grandes quantidades de cozido ou quando se adiciona líquido.

-Estrutura da cuba: O fundo da cuba reativa e à prova de arranhões garante uma superfície robusta e é ideal para oscilações de temperatura extremas e exigências físicas. Assim, não há deformações nem distribuições desiguais de energia. As paredes da cuba não esquentam, o que economiza energia e protege contra queimaduras.

-Sensores: Inúmeros sensores altamente sensíveis medem e regulam a temperatura no fundo da cuba em segundos, proporcionando uma regulação com precisão de graus. Desse modo, a temperatura é constantemente mantida durante todo o processo, tanto no fundo da cuba quanto no meio da cocção, como água ou óleo. Para uma qualidade elevada e uniforme que não demanda monitoramento.

-Elementos aquecedores: O sistema de aquecimento iVarioBoost é formado por vários elementos aquecedores de cerâmica que se espalham por toda a superfície e são regulados de forma inteligente para distribuir o calor requerido na cuba da maneira ideal e levar a energia com exatidão onde e quando ela for necessária. Desse modo, você pode contar com a mesma disponibilidade de desempenho tanto para as cargas parciais quanto totais.

-Ducha integrada: A ducha conta com jato contínuo para enxaguar grandes áreas com potência durante a limpeza intermediária.

-Auto lift: O AutoLift levanta e abaixa o alimento automaticamente do/no líquido de cocção. Sem respingos, sem queimaduras e com a possibilidade de usar o líquido de cocção mais de uma vez.

-Tela sensível ao toque: O painel de controle nivelado, o botão seletor com revestimento de aço inoxidável e o botão integrado para ligar e desligar com função sensível ao toque no vidro frontal conferem ao iVario uma aparência moderna e orientam o usuário de forma intuitiva. E, nos sistemas de cocção com duas cubas, ambas são representadas claramente em uma tela sensível ao toque.

-Sensor de temperatura de núcleo: O sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição entrega resultados de medição exatos e garante resultados de

cocção precisos. O sensor reconhece quando não foi colocado corretamente e fornece os dados para o protocolo HACCP.

Acompanha:

- Base inferior com pés em aço inox
- 02 Cestos para cozinhar
- 02 Cestos para fritar
- Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto.

Potência: 17 KW – **Trifásico** – 380 V

Dimensão (LxPxH): 1100 x 756 x 485 mm

Ref. Rational mod. iVario 2-XS ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 78º

01 Forno Combinado Elétrico capac. 10gns

Características:

- Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual).
 - Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada.
 - Funções inteligentes:
 - Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade.
 - A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada.
 - Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis.
 - Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado.
 - Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais.
 - Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade.
 - Etapa de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação.
 - Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas.
 - Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive.
 - Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos.
 - Fechamento automático de lacunas no planejamento.
 - Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo.
 - Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração.
 - O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção.
 - Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação.
 - Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço.
- #### Funções de cocção:
- Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C.
 - Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas.

- Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional.
- Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água.
- Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta.
- Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos
- Coccao Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção.
- Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente;
- Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais.
- Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais.
- Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm.
- Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking.
- Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora.
- Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual.
- Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento.
- Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente.
- Freio da turbina do ventilador integrado.
- Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C.
- Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho.
- Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking.
- Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma.
- Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm. Interligação em rede.
- Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking.
- Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking.
- Interface USB integrada para a troca de dados local.
- Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking.

Limpeza e conservação:

- Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede.
- 9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco.
- Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções;
- Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza.
- Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fósforo.
- Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros pivotantes para limpeza fácil.
- Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada.
- Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5.
- Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Operação:

- Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos.
- Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário.
- Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva.
- Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda.
- Preferências de cocção básicas da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma ajustado do equipamento.
- Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento selecionado.
- Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes.
- Ajuda sensível ao contexto, que exhibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela.
- Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda.
- Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção.
- Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção.
- Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação.
- Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Espaçamento entre trilhos: 68 mm

Acompanha:

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

1.Plug

2. Tubos de enxágue e deságue

3.Conexões Hidráulicas

Potência: 18,9 KW – **Trifásico** – 380 V

Entrada de água: ¾ "

Saída de água: 50 mm

Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar)

Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm

Ref. Rational ICOMBI Pro 10 1/1 elétrico ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Item 79º

01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras para apoio do forno combinado

Em aço inox

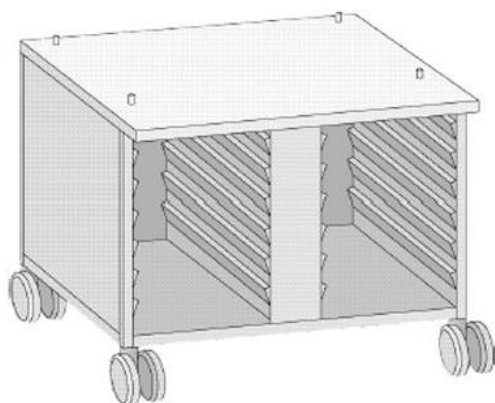
14 pares de calhas de suporte, painéis laterais, parede traseira e cobertura (móvel).

Mesa com rodas

(Espaçamento entre trilhos:68 mm)

Dimensão: 845 x 724 x 671 mm

Ref. Rational US III MÓVEL mod. 101 ou equivalente



Item 80º

04 Fogão de centro com 4 queimadores

Características:

Fogão de centro com duas frentes;

Estrutura reforçada construída em aço inoxidável

Grelhas e queimadores em ferro fundido

Grelhas do tipo radiante de 40 x 45 cm;

Queimadores de alto rendimento com linha de chama dupla;

Permite alternar a posição dos queimadores sem perder regulagem;

Opção para Gás Natural ou GLP;

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama;

Manípulos em baquelite;

Bandeja coletora de resíduos em aço inox;

Equipamento modular, permite ser apoiado em módulos base, fornos, refrigeradores ou em mesas;

Sapatas reguláveis em borracha permitem o nivelamento perfeito.

Consumo de gás GLP: 2,61 Kg/h

Dimensão: 900 x 1050 x 245 mm

Ref. Macom Linha 900 mod. FC92C-G/N ou equivalente.

Acompanha módulo de base aberto de centro sem prateleira

Dimensão: 900 x 900 x 655 mm

Ref. Macom Linha 900 mod MC92-A ou equivalente



Item 81º

36 Fogão com 6 queimadores e forno

Características:

Fogão de encosto

Estrutura reforçada construída em aço inoxidável

Grelhas e queimadores em ferro fundido

Grelhas do tipo radiante de 40 x 45 cm;

Queimadores de alto rendimento com 02 linhas de chama;

Opção para Gás Natural ou GLP;

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama;

Manípulos em baquelite;

Bandeja coletora de resíduos em aço inox;

Proteção traseira em aço inox

Controle de temperatura por termostato

Consumo de gás GLP: 3,91 Kg/h (Fogão) 0,65 Kg/h (Forno)

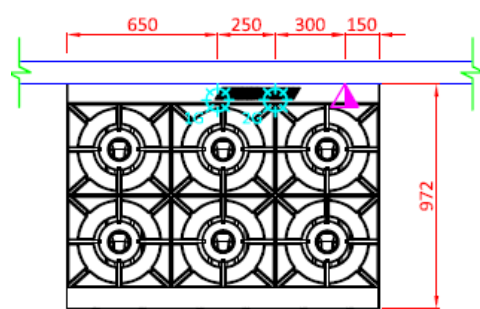
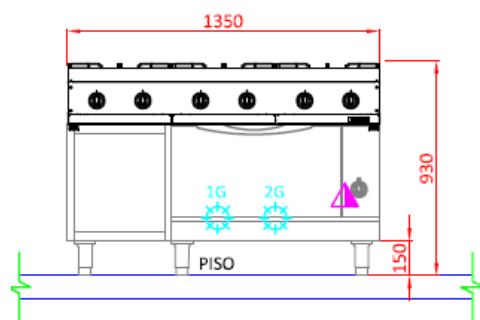
Dimensão: 972 x 1350 x 930 mm

Ref. Macom Linha 900 mod. FF93C-DA ou equivalente.



Foto Ilustrativa

FF93C-DA-A



Item 82º

02 Fogão a gás com 2 queimadores

Construção em aço inox e grelha em ferro fundido;
Grelha contínua que aumenta a área de cocção em 24% e facilita o deslizamento das panelas;
Queimadores podem ser trocados de lugar sem perder rendimento e sem a necessidade de regulagem no queimador, facilitando assim a limpeza;
Linha dupla de chama; Coroa em ferro fundido;
Fogão a gás, sem necessidade de ponto elétrico;
Equipamento modular que pode ser parte de blocos de cocção da mesma série (700);
Pode ser apoiado em módulos base (opcionais), em fornos, em tampos de refrigeradores ou em mesas;
Sapatas reguláveis que garantem nivelamento perfeito;
Consumo de gás GLP: 0,75 Kg/h
Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
Ref. Macom Linha 700 mod. FE71C-G/N ou equivalente.
Acompanha módulo de base aberto sem prateleira
Dimensão: 360 x 600 x 655 mm
Ref. Macom Linha 700 mod ME71-A ou equivalente



Item 83º

01 Liofilizador de bancada

LIOFILIZADOR DE BANCADA: Todo o sistema de refrigeração e a bomba de vácuo são instalados no interior do gabinete que reproduz aplicações industriais (piloto). Condensador em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário polido montado na periferia da câmara de secagem, resfriado por unidade condensadora com ventilação forçada e gás refrigerante livre de CFC com todas as conexões de vácuo,

eletricidade, válvulas e isolamentos necessários, estando o equipamento configurado para ser instalado sobre uma bancada.

CÂMARA DE SECAGEM COM SISTEMA DE AQUECIMENTO: construída em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário polido, solda tipo argônio e anel de vedação em Buna-N ou perfil de silicone, porta de vidro transparente que permite a visualização do processo com trava. Estantes em aço inox AISI 304 com Plataformas aquecidas e controladas individualmente, permitindo a aceleração do processo de sublimação e a consequente redução do ciclo onde se acomodam as bandejas, sendo mesma removível a para limpeza e descontaminação do condensador. (Opcional) sondas de policiamento.

FECHAMENTO SOB VÁCUO: instalado nas plataformas da câmara de secagem, sua aplicação é lacrar frascos tipo penicilina no interior da própria câmara em uma atmosfera negativa.

BOMBA DE VÁCUO: de duplo estágio, tipo direct-drive, com velocidade de bombeamento de 7 CFM (200 LPM), podendo funcionar em ciclos contínuos sem problemas com aquecimento demasiado. Palhetas rotativas banhadas a óleo, dispositivo "gás ballast" e válvula de retenção de fluxo reverso. Inclui mangueira para conexão.

PAINEL DE COMANDO: (LCD), com os parâmetros do processo: temperatura do condensador em °C; temperatura da bandeja em °C; sondas tipo PT 100; controlador da potência de aquecimento tipo PID com setpoint programável; rampa e patamar; tempo decorrido do processo em HH:MM:SS; indicador do vácuo em µHg (microns); alarme de vácuo fora da faixa; alarme de temperaturas; proteção para a bomba de vácuo em função da qualidade do vácuo; indicador na tela de data/hora e voltagem da rede; indicador na tela Gráfica, de processo finalizado; menu em 3 idiomas, saída serial RS 485 para registro de temperatura e vácuo + software de gerenciamento + conversor USB + cabo de comunicação com o PC.

Bandejas 180 x 420 x 20mm – Câmara secagem: Diâmetro 350 x 500mm

Dimensão (LxPxH): 1170 x 710 x 640 mm

Potência: 1,3 KW - **Monofásico** - 220 V

Ref. Terroni mod. LV 2000 A ou equivalente.



Item 84º

01 Temperadeira de chocolate

Tempera até 15kg de chocolate por hora

Reservatório com capacidade para armazenar 5 kg de chocolate

Capacidade mínima recomendada para operação 2,5 kg de chocolate derretido

Características:

Com todas as partes de contato em INOX 304 escovado.

Possui cuba de 5kg e capacidade para temperar até 15kg de chocolate por hora.

Com o chip ChocoSense™, um hardware exclusivo da VONIN que traz diversas novas possibilidades para trabalhar com mais eficiência e conforto.

Temperadeira contínua por rosca-sem-fim e tem sua própria unidade de condensação, que realiza o resfriamento do chocolate através de gás frio. Isso a permite ter um rápido ciclo de temperagem com uma qualidade excepcional, sem adições ou depender da temperatura do ambiente externo.

Rosca transportadora de fácil remoção

- Máquina construída com design sanitário. Peças de contato desmontáveis para limpeza sem ferramentas

- Rosca com sistema de reversão para fácil esvaziamento da máquina

Dimensão (LxPxH): 520 x 551 x 387/670 mm

Potência: 2,9 KW - **Monofásico** - 220 V

Ref. Vonin mod. Ruby 5 ou equivalente.



SENAC TABOÃO DA SERRA (Trifásico 380V)

Item 85º

01 Modeladora

Velocidade: 365 RPM
Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi
Gabinete fechado
Proteção de segurança
Retorno automático
Esteira transportadora para cilindro
Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro
Rolamentos blindados
Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm
Potência: 1/4 CV - **Monofásico** - 220 V
Ref. G.Paniz mod. MPS 250 ou equivalente.



Item 86º

03 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.
Liquidificador de alta rotação.
Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado.
Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar.
Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.
Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm
Potência: 1000 W - **Monofásico** - 220 V

Ref. Skymesen Modelo TA2 ou equivalente



Item 87º

01 Divisora de massas de mesa

Divisora Manual

Projetada para dividir manualmente a massa em 30 divisões

Base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono.

Base revestida em aço inoxidável

Estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido

Acabamento em aço inox

Sem pedestal

Dimensão (LxPxH): 420 x 385 x 620 mm

Ref.: G.Paniz mod. DV 30



Item 88º

02 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg

Gabinete de plástico ABS

Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.

Display de cristal líquido com backlight

Bateria interna recarregável;

Carregador de bateria automático;

Desligamento automático;

Fonte adaptadora multivoltagem

Proteção contra interferências e sobrecargas

Tara sucessiva;

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

Potência: 100 W – **Monofásico** – 220 V – CA=60 Hz

Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



SENAC SÃO BERNARDO DO CAMPO (Trifásico 220V)

Item 89º

02 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
01 Modelador de Massa para Stand Mixer - KIN01CR
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente





Item 90º

04 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - **Bifásico** - 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Item 91º

08 Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg
Gabinete de plástico ABS
Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.
Display de cristal líquido com backlight
Bateria interna recarregável;
Carregador de bateria automático;
Desligamento automático;
Fonte adaptadora multivoltagem
Proteção contra interferências e sobrecargas
Tara sucessiva;
Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm
Potência: 100 W – **Bifásico** – 220 V – CA=60 Hz
Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



Item 92º

01 Cilindro Elétrico para massas

Laminador de massas com rolos em aço cromado com 28cm de aproveitamento e 5,7cm de diâmetro;
Rolamentos com mancal em ambas as extremidades dos rolos, fazendo a massa mais uniforme;
A abertura regulável entre os rolos vai de 0mm até 07mm;
Manípulos em PP para ajuste na espessura da massa com maior segurança e rapidez;

Possui raspadores para não grudar a massa, mantendo os rolos limpos durante e depois da utilização;
Motor protegido com carenagem de ABS antichamas para maior segurança do produto mesmo aquecido;
Permite laminar 4kg de massa por hora.
Base em MDF antibacteriana oferecendo maior durabilidade e facilidade na limpeza;
Chapa de proteção amarela, gerando maior segurança na utilização e evitando acidentes;
Acompanha cortador de massas tipo talharim (corte de 4mm). Corta 15kg de massa por hora;
Mesa de apoio inclinada em 45°, facilitando a laminação sem que haja esforço manualmente;
Pés emborrachados que absorvem a vibração e não derrapam;
Dimensão (LxPxH): 345 x 435 x 240 mm
Potência: 1/4 CV – **Bifásico** – 220 V
Ref. Anodilar mod. 28 cm ou equivalente



Item 93º

01 Modelador de massas para Stand Mixer

Modelador de Massa para Stand Mixer
Dimensão (LxPxH): 56 x 96 x 246 mm
Ref. Kitchenaid mod. KIN01CR



Item 94º

01 Carro plataforma dobrável

Carrinho Plataforma de Aço Dobrável

Capacidade para até 300 Kg (distribuídos sobre o carrinho), rodas emborrachadas com rolamentos especiais e de fácil manuseio.

Fabricado em aço e nylon de alta resistência, pode ser transportado com facilidade.

Quando dobrado, se torna super compacto, podendo ser guardado nos menores espaços: atrás de portas, porta malas de carro e outros.

Não possui travas nas rodas, sendo o material da roda de polipropileno e borracha termoplástica. Tamanho de 4" (polegadas);

Dimensão (LxPxH): 610 x 910 x 870 mm

Ref. Bumafer mod. 300Kg Dobrável ou equivalente



SENAC SÃO MIGUEL PAULISTA (Trifásico 380V)

Item 95

02 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado.

Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar.

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 1000 W – **Monofásico** – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA2 ou equivalente



SENAC GHP – GRANDE HOTEL SÃO PEDRO (Trifásico 220V)

Item 96

01 Liquidificador para bar

Capacidade: 2,0 litros

Liquidificador maxi blender, copo tritan, alta rotação, com variador de velocidade, Apresenta um conjunto de lâminas de seis pontas produzido em aço inoxidável e rolamentos duplos blindados, também em aço inox. Seu copo é confeccionado em Tritan™, um material livre de Bisfenol-A, ultra resistente a quedas e impactos.

Dimensão (LxPxH): 205 x 230 x 505 mm

Potência: 2238 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymssen Modelo BM2 ou equivalente



Item 97°

01 Máquina pão

Em aço inox

Distribui automaticamente frutas, nozes e outros ingredientes no momento certo.

LCD inteligente. Fácil de programar.

Programas manuais e automáticos.

Programas automáticos, incluindo pães sem glúten, sem fermento, crocantes, com geleias e massas.

Prepara e assa os pães rapidamente em menos de 2 horas.

Nove configurações personalizadas para criar e salvar as receitas.

Timer com intervalo de 13 horas para o início.

Quatro tamanhos de pães: 1,25 kg, 1 kg, 750 g e 500 g.

Proteção de 60 minutos contra interrupção de energia.

A luz interna e a janela de visualização permitem que você verifique o processo do seu ciclo de preparo sem perder calor abrindo a tampa.

Dimensão (LxPxH): 261 x 406 x 355 mm

Potência: 680 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Tramontina by Breville Modelo Panificadora Pan Express em aço inox ou equivalente.



Item 98º

01 Máquina de sorvete de mesa

150 casquinhas por hora.

O sistema aerador (bomba de ar) injeta ar no cilindro enquanto o sorvete é retirado permitindo consistência e cremosidade inigualáveis, além de aumentar o rendimento em até 30%

O equipamento possui dois sistemas de refrigeração independentes, um para os cilindros e outro para as cubas que permite a conservação da calda no modo noturno.

O batedor de aço inox é mais resistente quando comparado aos batedores de plástico de máquinas convencionais.

O painel digital conta com contador de sorvetes, indicador de tensão elétrica, indicador de falhas, vídeo de manuseio da máquina e as funções produção, limpeza e ajuste da consistência do sorvete.

Estrutura e compressor com redução de ruído;

Conservação de conteúdo em modo stand-by

Cuba com volume de 6 litros;

Cilindro e cuba feitos em aço inoxidável, de maior durabilidade.

Certificação INMETRO

Indicador de tensão no painel digital

Bombeamento de ar interno

Controle totalmente eletrônico

Cuba com refrigeração

Estrutura vedada com redução de ruído;

Indicador de erro no painel

Conservação noturna do conteúdo restante, não estraga de um dia para o outro;

Compressor com baixo nível de ruído;

Tela LCD de 7 polegadas. Contador de sorvetes

Bomba de ar para um melhor sorvete

Painel touch screen

Dimensão (LxPxH): 210 x 550 x 740 mm
Potência: 1200 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Elgin mod. Gelatta Expresso ou equivalente



Item 99º

01 Carrinho Algodão Doce + Máquina Algodão Doce

Carrinho algodão doce retrô sem a máquina algodão modelo 4238 vermelho + máquina algodão doce modelo 5007

Gabinete em chapa galvanizada e com pintura a pó

Mesa superior em chapa com pintura epóxi

2 Rodas tipo bicicleta aro 20

Gabinete interno para utensílios

Dimensão (LxPxH): 650 x 950 x 900 mm

Ref. Pipocar mod. 4238 Vermelho ou equivalente

Máquina de Algodão Doce Profissional - AD-43 alumínio modelo 5007

- Produção de 2 a 3 algodões por minuto,
- Possui uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade para 400GrS de açúcar por abastecimento, tampa da turbina em policarbonato transparente de altíssima resistência que facilita a verificação do nível de açúcar,
- Equipado com motor de 1/10cv de potência, Baixo ruído.
- Cuba coletora em material plástico PP (Polipropileno) injetado, extremamente higiênica, resistente e atóxica com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento Bivolt.
- Gabinete em aço carbono com pintura Epóxi com alças laterais grandes de fácil manuseio.

- Painel de controle completo, Interruptor emergência, botões motor, resistência, controlador de temperatura, luz piloto que indica o aquecimento.
Dimensão (LxPxH): 430 x 430 x 360 mm
Potência: 1200 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Pipocar mod.AD-43 Alumínio 5007 ou equivalente



Item 100º

01 Chapa elétrica para crepe francês

Chapa quente esmaltada; Estrutura em aço inox escovado
Com 02 chapas redondas Ø 330 mm;
Termostato para controle de temperatura; individual;
Lâmpada piloto.
Dimensão (LxPxH): 810 x 480 x 140 mm
Potência: 2400 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Progás mod. PRKF-202-E ou equivalente



Item 101º

01 Mixer de mão

Bloco motor em aço inox. Pé, sino e faca de aço inox.
Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.
Velocidade 9500 rpm
Dimensão: Altura 740 mm - Comprimento do tubo: 350 mm
Potência: 440 W - **Monofásico** – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. MP 350 Ultra ou equivalente.



Item 102º

01 Batedor de milk shake

Com 3 hastes, copos em aço inox
Conta com um botão de liga/desliga, motores independentes, permitindo preparo simultâneos. O operador pode movimentar o copo durante a operação ou deixá-lo no suporte.
Copos em inox acompanham o equipamento, mas também é possível preparar o milkshake direto no copo plástico pois suas hastes, de material especial, não danificam o copo.
Dimensão (LxPxH): 460 x 260 x 470 mm
Potência: 1500 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Skymssen mod. BMS-3N ou equivalente



Item 103º

01 Cooktop de indução

Cooktop de Indução 4 Bocas Unicook Preto

Com função timer, trava de segurança e **painel touch**,

Possui a tecnologia Unicook que permite usar 2 zonas de cocção simultaneamente. Também é equipado com a função **Potência Turbo**, que intensifica a potência máxima por um período de tempo, usado principalmente para aquecer rapidamente grandes quantidades de água.

Com mesa de vidro ultra resistente, sem detalhes e plana, as panelas ficam mais estáveis e a limpeza mais fácil.

Dimensão (LxPxH): 780 x 520 x 44 mm

Potência: 11700 W – **Bifásico** – 220V

Ref. Electrolux mod. IE80P ou equivalente



Item 104º

01 Carrinho de pipoca elétrico

Carrinho de pipoca retrô elétrico doce e salgada com resistência elétrica 220 volts
Modelo: 4246 EL

Descrição do Produto

Gabinete em chapa galvanizada e com pintura a pó

Mesa superior em chapa com pintura epóxi

2 Rodas tipo bicicleta aro 20

Gabinete interno para utensílios

Vitrine com 2 divisões para pipocas doce e salgada

1 fogareiro elétrico para estourar pipocas na voltagem 220 volts

1 panela em alumínio laminado com manivela

Dimensão (LxPxH): 550 x 1000 x 1350 mm

Potência: 1000 W – **Bifásico** – 220V

Ref. Pipocar mod. 4246 EL ou equivalente



Item 105º

01 Máquina de Waffles

Máquina de Waffles Bubble antiaderente (Teflon)

Capacidade: 1 Waffles Bubble na medida 20x20x5 a cada 5 Minutos.

Estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.

Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 850watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.

Sistema exclusivo de rotação.
Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças longas.
Grill em alumínio com revestimento antiaderente cerâmico
Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
Dimensão (LxPxH): 340 x 500 x 200 mm
Potência: 1700 W – **Bifásico** – 220V
Ref. Inovamac mod. GWB-1-Teflon ou equivalente



SENAC BEBEDOURO (Trifásico 380V)

Item 106º

03 Carro Cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16.
Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.
Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 5 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.
Provido de 4 rodízios giratórios, com expensor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas.
04 para-choques injetados redondos de borracha.

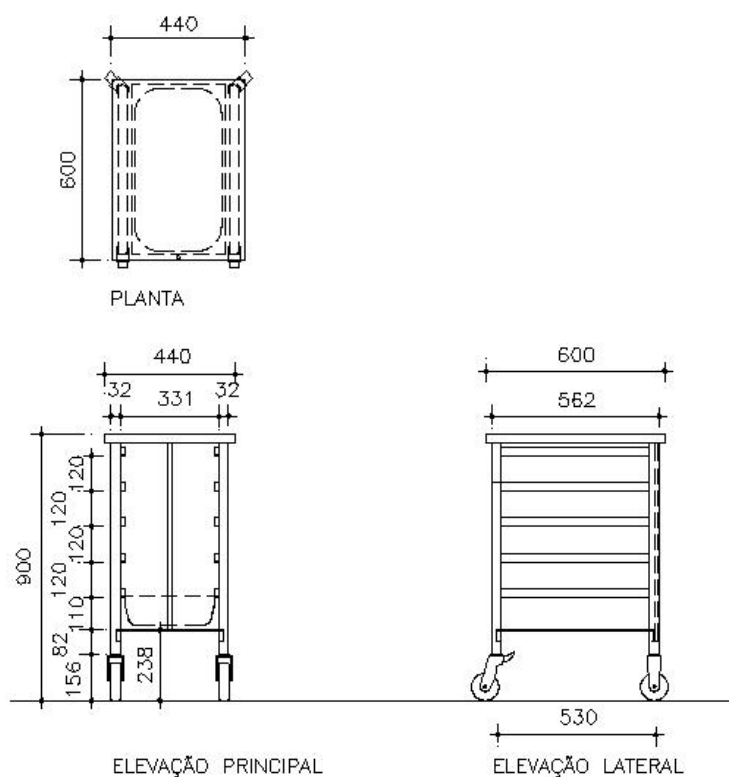
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

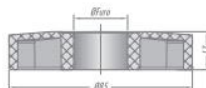
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm



Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

Item 107º

01 Carro Cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e superior.

Cantoneira em perfil "L" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm), em número de 10 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 130 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expensor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e

04 para-choques injetados redondos de borracha.

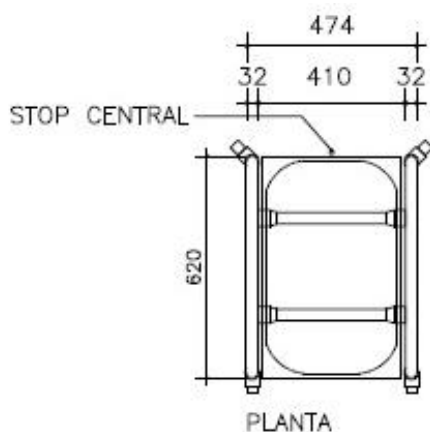
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

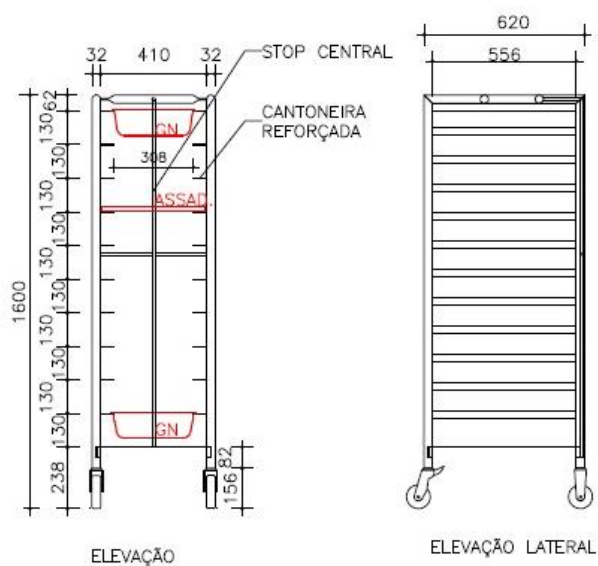
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

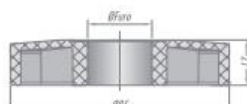
Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm





Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

Item 108º

01 Balança digital eletrônica de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg
Gabinete de plástico ABS
Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.
Display de cristal líquido com backlight
Bateria interna recarregável;
Carregador de bateria automático;
Desligamento automático;
Fonte adaptadora multivoltagem
Proteção contra interferências e sobrecargas
Tara sucessiva;
Dimensão (LxPxH): 355 x 350 x 115 mm
Potência: 100 W – **Monofásico** – 220 V – CA=60 Hz
Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



Item 109º

02 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis
Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm
Velocidade variável 2000 a 12500 rpm
Potência: 250 W – **Monofásico** – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Item 110º

01 Carro para farinha

Tampa deslizante higiênica e clara reduz o manuseio e permite a rápida identificação do conteúdo.

Rodízios de 3" (7,6 cm) apresentam excelente estabilidade e capacidade de rolamento de peso

Incluído gancho em S para pendurar a colher convenientemente situado na frente.

Bin feito de material aceito pela FDA de modo que não sejam necessários forros

Capacidade 27 gal.

Dimensão: 330 x 750 x 720 mm

Ref. Cambro IBS20 ou equivalente



Item 111º

02 Thermomix

Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas

Copo em inox com capacidade de 2,2 L

Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L

Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm

Regulagem de velocidade especial (alternando o sentido da lâmina) para fazer massa – função espiga/sovar massa

Recurso de segurança especial: proteção eletrônica do motor para evitar a sobrecarga

Proteção contra superaquecimento

As balanças fornecem uma precisão de 1g em toda a faixa de pesagem, até 3.000g por medida pesada.

Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura

O aquecimento otimizado oferece aquecimento preciso em etapas de 1 grau de 37 graus a 160 graus.

Dimensões sem Recipiente (AxLxP): 34,1 cm x 32,6 cm x 32,6 cm

Dimensões Recipiente (AxLxP): 13,1 cm x 38,3 cm x 27,5 cm

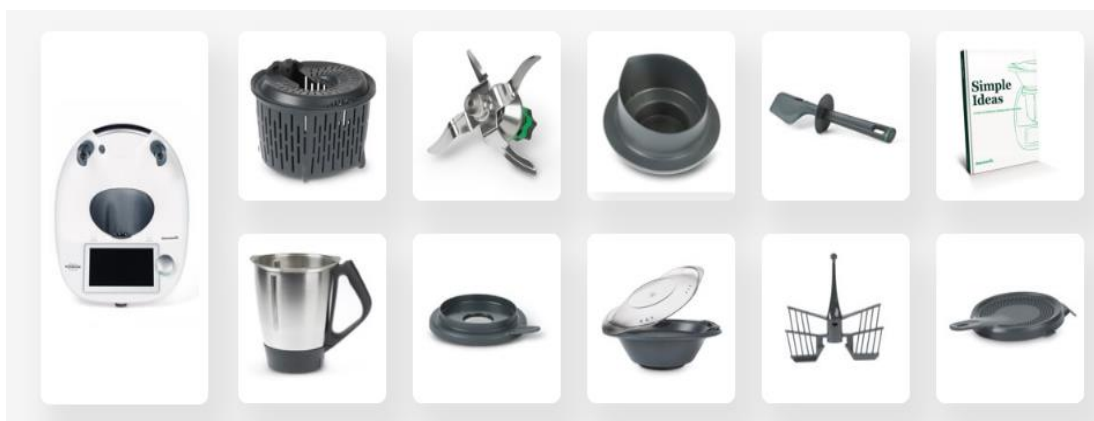
Potência: 1,5KW – Monofásico – 220 V

Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.



Incluído no pacote:

Livro de boas-vindas, tigela, Varoma, cesto para fervura com tampa, proteção contra respingos, batedor borboleta, espátula e copo medidor novos e aprimorados.



SENAC RIBEIRÃO PRETO

Item 112º

01 Filtro para acoplar à torneira

Fabricado em plástico ABS, o Purificador TF possui alta resistência. Com o mecanismo meia volta, o manuseio é suave e com alta resistência, fazendo com que dure ainda mais e torne a rotina mais prática. O Purificador TF pode ser instalado em conjunto com diversas torneiras, ou até mesmo sem ser acoplado em uma, formando um ponto extra de água. Ref Projeto Água mod. TF Parede Código 8503



SENAC SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (Trifásico 220V)

Item 113º

08 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 114º

01 Forno Combinado a gás capac. 10gns com Mesa de apoio

Características:

- Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual).
- Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada.
- Funções inteligentes:
- Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade.
- A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada.
- Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis.

- Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado.
 - Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais.
 - Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade.
 - Etapa de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação.
 - Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas.
 - Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive.
 - Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos.
 - Fechamento automático de lacunas no planejamento.
 - Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo.
 - Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração.
 - O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção.
 - Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação.
 - Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço.
- Funções de cocção:
- Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C.
 - Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas.
 - Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional.
 - Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água.
 - Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta.
 - Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos
 - Coccao Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção.
 - Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente;
 - Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais.

- Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais.
 - Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm.
 - Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking.
 - Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora.
 - Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual.
 - Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento.
 - Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente.
 - Freio da turbina do ventilador integrado.
 - Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C.
 - Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho.
 - Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking.
 - Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma.
 - Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm. Interligação em rede.
 - Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking.
 - Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking.
 - Interface USB integrada para a troca de dados local.
 - Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking.
- Limpeza e conservação:
- Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede.
 - 9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco.
 - Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções;
 - Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza.
 - Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fósforo.
 - Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros pivotantes para limpeza fácil.
 - Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada.

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

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

Operação:

- Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos.

- Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário.

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

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

- Preferências de cocção básicas da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma ajustado do equipamento.

- Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento selecionado.

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

- Ajuda sensível ao contexto, que exhibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela.

- Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda.

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

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

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

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

Espaçamento entre trilhos:68 mm

Acompanha:

Conjunto de acessórios

01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras (Ver detalhes abaixo)

10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".

10 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo.

10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais.

10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8

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

1. Mangueira de Gás
2. Plug
3. Tubos de enxágue e deságue
4. Conexões Hidráulicas

Potência: 1,0 KW – Bifásico – 220 V
Consumo gás natural – 2,76 m³/h
Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm
Entrada de água: ¾ "
Saída de água: 50 mm
Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar)
Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm
Ref. Rational ICOMBI Pro 10 1/1 a gás ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras para apoio do forno combinado

Em aço inox

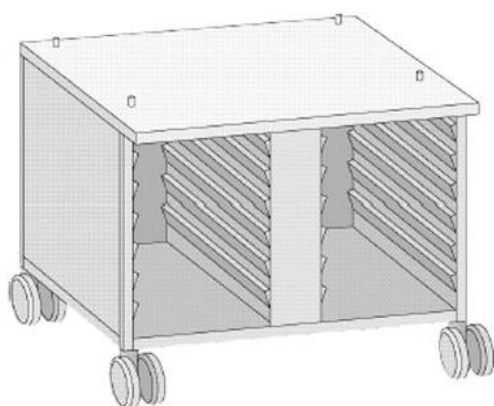
14 pares de calhas de suporte, painéis laterais, parede traseira e cobertura (móvel).

Mesa com rodas

(Espaçamento entre trilhos: 68 mm)

Dimensão: 845 x 724 x 671 mm

Ref. Rational US III MÓVEL mod. 101 ou equivalente



Item 115º

01 Resfriador/congelador rápido

Ciclo de congelamento mínimo: 12kg

Ciclo de resfriamento 27kg

Construído em aço inox com Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano

Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética

Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta

Equipado com válvula de expansão eletrônica

Congelamento a -18°C no núcleo do alimento

Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto

Função Pré-Resfriamento

Conversão automática para função conservação após o término do processo

8 diferentes opções de processos

Dimensão: 820 x 812 x 995 mm

Potência: 1,8 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Prática mod. UK 05 Easy ou equivalente.

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.



A	Saída da mangueira de dreno. Deve ser ligada a um entrada de esgoto.
B	Cabo de alimentação (2F+1T) 3,0 m X 1,5mm ² .

Item 116º

01 Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L

Velocidade: 1500 rpm. Tempo médio de processamento: 3 a 5 minutos

Tampa em policarbonato previsto para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação. Bloco do motor em aço inox.

Standard – lâmina lisa em aço inoxidável - Acompanha: Lâmina serrilhada para ralar, amassar e uma lâmina serrilhada mais fina para cortes parciais.

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado.

Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade elevada.

Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm

Potência: 550 W – Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Item 117º

01 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 06 Kg (aproximadamente 315 cubos de gelo).

Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano.

Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540)

Baixo consumo de energia.

Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8".

Evaporador em tubo de cobre níquelado com 24 dedais para formação de gelo.

Placa de circuito eletrônico:

Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo.

Gás refrigerante: R-134a (HFC)

Com filtro de água

Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm

Potência: 1/4HP - Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



Item 118º

01 Seladora a vácuo

Construída com Aço Inox AISI 304

Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).

Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção.

Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo.

Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado.

Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara.

Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm

Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm

Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm

Potência: 2,6 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente



Item 119º

04 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



SENAC JUNDIAÍ (Trifásico 220V)

Item 120º

03 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 121º

01 Forno

Acompanha 5 assadeiras, 35x35cm, em alumínio perfurado;
Com controlador digital para tempo e temperatura;
Com vapor para assar pão francês (50g);
Isolamento térmico por lã de rocha + câmara de ar;
Temperatura ajustável até 250 °C;
Volume interno de 75 litros;
Distância de 75mm entre assadeiras;
Para tomada: 20A com pino de 4,8mm;
Empilhamento máximo de 2 fornos;
Dimensão (LxPxH): 640 x 680 x 540 mm
Potência: 3,0 KW – **Bifásico** – 220V
Ref. GPaniz mod. FCV-35-GranChef com vapor ou equivalente



SENAC FRANCA

Item 122º

05 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis

Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



OURINHOS (Trifásico 380V)

Item 123º

02 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado.

Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar.

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 900 W – Monofásico – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA-02-N ou equivalente



Obs.: para os itens 2º, 11º, 24º, 36º, 38º, 48º, 55º, 78º, 114º e 115 deverá ser considerado fornecimento, entrega, montagem, instalação, conexões testes e treinamento quando for o caso

ANEXO VII
CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023
LOCAIS DE ENTREGA

Centro Universitário Senac - Campos do Jordão (CAJ) - 086

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

CEP: 12460-000

Telefone: (12) 3668-3001

CNPJ: 03709814/0062-00

Centro Universitário Senac - Santo Amaro (CAS) - 107

Av. Engenheiro Eusébio Stevaux, 823 Santo Amaro - São Paulo

CEP: 04696-000

Telefone: (11) 5682-7300

CNPJ: 03709814/0064-71

Centro Universitário Senac - Águas de São Pedro (CAP) - 085

Pq. Av. Carlos Mauro, s/n Centro - Águas de São Pedro

CEP: 13528-900

Telefone: (19) 3482-7000

CNPJ: 03709814/0063-90

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

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

CEP: 12460000

Telefone: (12) 3668-6000

CNPJ: 03709814/0062-00

GRANDE HOTEL SÃO PEDRO - HOTEL ESCOLA SENAC (GHP) - 065

Pq Dr. Octávio de Moura Andrade, S/N Águas de São Pedro

CEP: 13528900

Telefone: (19) 3482-7600

CNPJ: 03709814/0063-90

Senac Aclimação (ACL) - 103

Rua Pires da Mota, 838 Aclimação - São Paulo

CEP: 01529-000

Telefone: (11) 3795-1299

CNPJ: 03709814/0073-62

Senac Bebedouro (BEB) - 042

Praça Abílio Manoel, 14 Centro - Bebedouro

CEP: 14700-349

Telefone: (17) 3344-6500

CNPJ: 03709814/0041-85

Senac Campinas (CAM) - 053

Rua Sacramento, 490 Centro - Campinas

CEP: 13010-210

Telefone: (19) 2117-0600

CNPJ: 03709814/0057-42

Senac Franca (FRA) - 064

Rua Alfredo Lopes Pinto, 1345 Vila Teixeira - Franca

CEP: 14401-186

Telefone: (16) 3402-4100

CNPJ: 03709814/0034-56

CNPJ: 03709814/0065-52

Senac Jundiaí (JUN) - 069

Rua Vicente Magaglio, 50 Jardim Paulista - Jundiaí

CEP: 13208-283

Telefone: (11) 3395-2300

CNPJ: 03709814/0035-37

Senac Marília (MAR) - 056

Rua Paraíba, 125 Centro - Marília

CEP: 17509-060

Telefone: (14) 3311-7700

CNPJ: 03709814/0025-65

Senac Mogi Guaçu (MOG) - 089

Rua Adelino Damião, 55 Jardim Paulista - Mogi Guaçu

CEP: 13840-402

Telefone: (19) 3019-1155

CNPJ: 03709814/0029-99

Senac Osasco (OSA) - 039

Rua Dante Batiston, 248 Centro - Osasco

CEP: 06013-030

Telefone: (11) 2164-9877

CNPJ: 03709814/0024-84

Senac Ourinhos (OUR) - 143

Rua Duque de Caxias, 679 Vila Recreio - Ourinhos

CEP: 19911-621

Telefone: (14) 3302-4600

CNPJ: 03709814/0091-44

Senac Ribeirão Preto (RIP) - 058

Av. Capitão Salomão, 2133 Jardim Mosteiro - Ribeirão Preto

CEP: 14085-430

Telefone: (16) 2111-1200

CNPJ: 03709814/0050-76

Senac Santos (SAN) - 059

Av. Conselheiro Nébias, 309 Vila Mathias - Santos

CEP: 11015-003

Telefone: (13) 2105-7799

CNPJ: 03709814/0058-23

Senac São Bernardo do Campo (SBC) - 133

Av. Senador Vergueiro, 400 Centro - São Bernardo do Campo

CEP: 09750-000

Telefone: (11) 4336-7900

CNPJ: 03709814/0078-77

Senac São Carlos (CAR) - 060

Rua Episcopal, 700 Centro - São Carlos

CEP: 13560-570

Telefone: (16) 2107-1055

CNPJ: 03709814/0051-57

Senac São Miguel Paulista (SMP) - 136

Av. Marechal Tito, 1500 São Miguel Paulista - São Paulo

CEP: 08010-090

Telefone: (11) 2504-8400

CNPJ: 03709814/0086-87

Senac Taboão da Serra (TBS) - 131

Rua Salvador Branco de Andrade, 182 Jardim São Miguel - Taboão da Serra

CEP: 06760-100

Telefone: (11) 4245-2000

CNPJ: 03709814/0079-58



Senac São José dos Campos (SJC) - 068

Rua Saigiro Nakamura, 400 Vila Industrial - São José dos Campos

CEP: 12220-280

Telefone: (12) 2134-9000

CNPJ: 03709814/0036-18

ANEXO VIII
CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023
CONTRATO DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional no Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ/MF sob nº 03.709.814/0001-98, com sede nesta Capital, na Rua Dr. Vila Nova, 228, 7º andar, a seguir denominado simplesmente “**Senac**”, por meio de sua Gerência _____, neste ato representado pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº xx.xxx.xxx e inscrito(a) no CPF/MF sob nº xxx.xxx.xxx-xx, e **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº xxx.xxx.xxx/xxxx-xx, situada no Município de _____, Estado de São Paulo, na _____, xxx, a seguir denominada simplesmente “**Fornecedora**”, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº xx.xxx.xxx e inscrito(a) no CPF/MF sob nº xxx.xxx.xxx-xx, têm entre si justo e acordado o presente Contrato de Fornecimento de Produtos, a seguir denominado simplesmente “Contrato”, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1. OBJETO

Constitui objeto deste Contrato o fornecimento de (“Produtos”) pela **Fornecedora**, conforme discriminado no Pedido de Compra nº _____, datado de ____/____/2023, a seguir denominado simplesmente “Pedido de Compra”, e nos demais Anexos abaixo relacionados, que, rubricados pelas partes, integram o presente Contrato:

2. VALOR

O valor total deste Contrato é de R\$ _____ (_____), conforme discriminado na tabela abaixo:

Item	Descrição do Equipamento	Marca/Modelo	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
1	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
2	FORNO DE LASTRO TRÊS CAMARAS		1	R\$	R\$
3	FORNO MICROONDAS		2	R\$	R\$
4	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS		1	R\$	R\$
5	CORTADOR DE FRIOS		1	R\$	R\$
6	BALANÇA DIGITAL ELETRONICA		3	R\$	R\$
7	FORNO ELETRICO		1	R\$	R\$
8	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$

9	BALANÇA ELETRONICA COM VISOR DUPLO		1	R\$	R\$
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS		2	R\$	R\$
11	RESFRIADOR RAPIDO		1	R\$	R\$
12	FORNO DE LASTRO DUAS CAMARAS		1	R\$	R\$
13	BATEDEIRA 5,7 LTS COM MOEDOR		2	R\$	R\$
14	FORNO MICROONDAS 34 LITROS		1	R\$	R\$
15	MIXER DE MÃO ULTRA		1	R\$	R\$
16	EXTRATOR DE SUCOS		1	R\$	R\$
17	BANDEJA FRIA DE SOBREPOR		10	R\$	R\$
18	VIDRO TERMoeLETRICO DE SOBREPOR		10	R\$	R\$
19	MISTURADEIRA ESPIRAL		1	R\$	R\$
20	LIQUIDIFICADOR 1,5 L		1	R\$	R\$
21	LIQUIIDIFICADOR COM ABAFADOR		2	R\$	R\$
22	CARRINHO DE APOIO		6	R\$	R\$
23	FEEZER VERTICAL COM UMA PORTA EM INOX		2	R\$	R\$
24	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA		1	R\$	R\$
25	REFRIGERADOR VERTICAL COM DUAS PORTAS DE VIDRO		2	R\$	R\$
26	CORTADOR DE FRIOS AUTOMATICO		2	R\$	R\$
27	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG VISOR DUPLO		6	R\$	R\$
28	EXPOSITORA DE SORVETES NEMOX 4 MAGIC PRO 100 iGREEN		2	R\$	R\$
29	BALANÇA DIGITAL DE MESA 15 KG VISOR DUPLO TOLEDO 9094		2	R\$	R\$
30	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
31	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA DE VIDRO		3	R\$	R\$
32	ARMARIO PARA ASSADEIRA DE PÃO EM AÇO		2	R\$	R\$
33	CENTRIFUGA DE FOLHAS E VEGETAIS		1	R\$	R\$
34	BATEDEIRA STAND MIXER 5,7 LTS K		4	R\$	R\$
35	CARRO CANTONEIRA ALTO SIMPLES PARA GNS		2	R\$	R\$
36	RESFRIADOR		2	R\$	R\$

37	AMASSADEIRA ESPIRAL		1	R\$	R\$
38	MODELADORA		1	R\$	R\$
39	PROCESADOR DE ALIMENTOS COM DUAS BOCAS		1	R\$	R\$
40	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA INOX		2	R\$	R\$
41	CARRINHO DE PIPOCA E ALGODÃO DOCE		1	R\$	R\$
42	MISTURADOR ELETRICO		2	R\$	R\$
43	MIXER DE MÃO		3	R\$	R\$
44	COOKTOP DE INDUÇÃO		3	R\$	R\$
45	EXTRATOR DE SUCOS		3	R\$	R\$
46	DESCASCADOR DE LEGUMES 15 KG		1	R\$	R\$
47	BATEDEIRA STAND MIXER 5,7 LTS COM MOEDOR		3	R\$	R\$
48	MAQUINA DE FABRICAR GELO		1	R\$	R\$
49	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$
50	FOGÃO DE INDUÇÃO PORTATIL		5	R\$	R\$
51	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS		12	R\$	R\$
52	BATEDEIRA 4,8 LTS		10	R\$	R\$
53	BALANÇA ETIQUETADORA		1	R\$	R\$
54	EXTRATOR DE SUCO		1	R\$	R\$
55	FORNO DE LASTRO COM DUAS CAMARAS		1	R\$	R\$
56	CARRINHO DE APOIO		2	R\$	R\$
57	MESA AUXILIAR COM RODAS		2	R\$	R\$
58	CHAR BROILER A GAS NATURAL		1	R\$	R\$
59	LIQUIDIFICADOR COM ABAFADOR		2	R\$	R\$
60	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG COM VISOR DUPLO		2	R\$	R\$
61	BATEDEIRA 5,7LTS COM MOEDOR		1	R\$	R\$
62	FREEZER HORIZONTAL		1	R\$	R\$
63	MAQUINA DE CAFÉ EXPRESSO 3 GRUPOS COM MOINHO DOSADOR		1	R\$	R\$
64	FRITADEIRA DE MESA ELETRICA 2 CUBAS		4	R\$	R\$
65	MESA LISA COM RODAS E TAMPO DE GRANITO 1800X700X900		3	R\$	R\$

66	MESA LISA DE CENTRO COM RODAS 1300X700X900		3	R\$	R\$
67	BATEDEIRA PLANETARIA COM BASE 18 LITROS		1	R\$	R\$
68	RECIPIENTE EM AÇO INOX PARA LIXO COM TAMPA E PEDAL		7	R\$	R\$
69	REFRIGERADOR VERTICAL SIMPLES 1 PORTA DE VIDRO		1	R\$	R\$
70	CARRO EM AÇO INOX 3 PLANOS 1000X600X900		1	R\$	R\$
71	MIXER DE MÃO MINI		3	R\$	R\$
72	COOKTOP DE INDUÇÃO DE 4BOCAS		1	R\$	R\$
73	LAVADORA DE LOUÇAS COM 3 GAVETAS		1	R\$	R\$
74	FORNO DE MICROONDAS		1	R\$	R\$
75	AMASSADEIRA DE MESA		1	R\$	R\$
76	MAQUINA DE SORVETE DE MESA		1	R\$	R\$
77	BASCULANTE INTELIGENTE MULTIFUNCIONAL		1	R\$	R\$
78	FORNO COMBINADO ELETRICO 10 GN'S		1	R\$	R\$
79	MESA DE APOIO AO FORNO		1	R\$	R\$
80	FOGÃO COM 4 QUEIMADORES		4	R\$	R\$
81	FOGÃO COM 6 QUEIMADORES E FORNO		36	R\$	R\$
82	FOGÃO COM DOIS QUEIMADORES		2	R\$	R\$
83	LIOFILIZADOR DE BANCADA		1	R\$	R\$
84	TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE		1	R\$	R\$
85	MODELADORA		1	R\$	R\$
86	LIQUIDIFICADOR		3	R\$	R\$
87	DIVISORA DE MASSA DE MESA		1	R\$	R\$
88	BALANÇA DIGITAL DE MESA 15 KG VISOR DUPLO		2	R\$	R\$
89	BATEDEIRA 5,7LTS COM MOEDOR DE CARNE		2	R\$	R\$
90	MIXER DE MÃO		4	R\$	R\$
91	BALANÇA DIGITAL DE MESA 6 KG VISOR DUPLO		8	R\$	R\$
92	CILINDRO ELETRICO PARA MASSAS		1	R\$	R\$
93	MODELADOR DE MASSAS PARA STAND MIXER		1	R\$	R\$

94	CARRO PLATAFORMA DOBRAVEL		1	R\$	R\$
95	LIQUIDIFICADOR		2	R\$	R\$
96	LIQUIDIFICADOR PARA BAR		1	R\$	R\$
97	MAQUINA DE PÃO		1	R\$	R\$
98	MAQUINA DE SORVETE DE MESA		1	R\$	R\$
99	CARRINHO DE ALGODÃO DOCE MAIS MAQUINA DE ALGODÃO DOCE		1	R\$	R\$
100	CHAPA ELETRICA PARA CREPE FRANCÊS		1	R\$	R\$
101	MIXER DE MÃO		1	R\$	R\$
102	BATEDOR DE MILK SHAKE		1	R\$	R\$
103	COOKTOP DE INDUÇÃO		1	R\$	R\$
104	CARRINHO DE PIPOCA ELETRICO		1	R\$	R\$
105	MAQUINA DE WAFFLES		1	R\$	R\$
106	CARRO CANTONEIRA SIMPLES BAIXO 5 GNS 400X600X900		3	R\$	R\$
107	CARRO CANTONEIRA ALTO PARA 10GNS 1/1-OU 10 ASSADEIRAS 600X400		1	R\$	R\$
108	BALANÇA DIGITAL ELETRONICA 6 KG VISOR DUPLO		1	R\$	R\$
109	MIXER DE MÃO		2	R\$	R\$
110	CARRO PARA FARINHA		1	R\$	R\$
111	THERMOMIX COM ASSESSORIOS		2	R\$	R\$
112	FILTRO PARA TORNEIRA PROJETO AGUA		1	R\$	R\$
113	BATEDEIRA 5,7 LTS COM MOEDOR DE ALIMENTOS		8	R\$	R\$
114	FORNO COMBINADO A GAS 10 GNS 101/1 A GAS COM MESA DE APOIO		1	R\$	R\$
115	RESFRIADOR CONGELADOR RAPIDO		1	R\$	R\$
116	CUTTER DE MESA		1	R\$	R\$
117	FABRICADRO DE GELO EM CUBO		1	R\$	R\$
118	SELADORA A VACUO		1	R\$	R\$
119	MIXER DE MÃO ROBOT MINI		4	R\$	R\$
120	BATEDEIRA 5,7 LTS 5,7L COM MOEDOR DE ALIMENTOS KIO02AX		3	R\$	R\$
121	FORNO ELETRICO		1	R\$	R\$

122	MIXER DE MÃO MINI		5	R\$	R\$
123	LIQUIDIFICADOR		2	R\$	R\$
VALOR TOTAL				R\$	

3. PAGAMENTO

3.1. Pelo fornecimento dos Produtos, o Senac pagará à Fornecedora o valor total de R\$ _____ (_____). O pagamento será efetuado **30 (trinta)** dias após entrega dos produtos, mediante a apresentação da respectiva

nota fiscal e boleto bancário e o faturamento deverá ser entregues ao Senac pela Contratada em até 10 (dez) dias úteis antes do vencimento.

3.2. A não efetivação do pagamento na forma e no prazo estabelecidos no presente Contrato implicará na incidência de multa de 2% (dois por cento) do valor devido. Se o atraso for superior a 30 (trinta) dias, incidirão também juros de 6% (seis por cento) ao ano, calculados "pro-rata-mês", bem como atualização monetária pelo IGP-M/FGV calculada "pro-rata-die" até a data de seu efetivo pagamento.

4. ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. A entrega dos Produtos deverá ser realizada pela **Fornecedora** em até **90 (noventa)** dias contados a partir do recebimento do Pedido de Compra.

4.2. Caso os Produtos não sejam entregues pela **Fornecedora** nas condições e prazos ajustados, o **Senac** poderá, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula 9 (nove), rescindir o presente Contrato, independentemente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.

4.3. Eventuais entregas de Produtos após o decurso do prazo estipulado na Cláusula 4.1 (quatro ponto um) somente serão aceitas mediante prévia e expressa autorização por escrito do **Senac**, podendo ou não serem reagendadas a seu exclusivo critério.

5. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

5.1. Os Produtos serão considerados recebidos e aceitos pelo **Senac** quando: (i) entregues no(s) local(is) e prazo(s) indicados neste Contrato e (ii) constatado pelo **Senac** que os Produtos estão em conformidade com a especificação técnica descrita no Pedido de Compra.

5.2. O **Senac** poderá exigir da **Fornecedora** o ressarcimento ou substituição dos Produtos entregues com faltas, avarias e/ou em desacordo com o estipulado no Pedido de Compra, ficando a **Fornecedora** obrigada a efetuar as reposições no prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento de comunicação do **Senac**.

6. GARANTIA

6.1. O prazo de garantia/suporte dos Produtos deve ser **1 (um)** ano a contar da data de seu efetivo recebimento pelo **Senac**.

6.2. A **Fornecedora** responderá pela qualidade dos Produtos fornecidos, comprometendo-se, a critério do **Senac**, a repará-los ou substituí-los caso apresentem qualquer defeito ou mau funcionamento, sem qualquer ônus para o **Senac**.

7. VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará da data de sua assinatura até o término do prazo de garantia dos Produtos, podendo ser denunciado pelo **Senac**, por escrito, a qualquer momento, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

8. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

8.1. Quando do Contrato resultar acesso, recebimento, processamento, transmissão, classificação, transferência ou qualquer outro tratamento de dados pessoais, as Partes, por si, seus representantes, prepostos, empregados e/ou terceiros, deverão:

(i) Cumprir as normas brasileiras vigentes sobre proteção de dados pessoais, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais ("LGPD"), a todo o momento e de forma completa;

(ii) Adotar as medidas de segurança física, técnica e organizacionais comercialmente razoáveis e adequadas à natureza das suas atividades e risco que se fizerem necessárias para garantir a segurança, confidencialidade e integridade de dados pessoais;

(iii) Empregar esforços razoáveis para informar representantes, prepostos, empregados e/ou terceiros sobre cuidados e responsabilidades resultantes de

normas de proteção de dados pessoais, garantindo, ainda, que todos que acessem, a qualquer título, dados pessoais sejam informados da natureza confidencial dos dados pessoais e cumpram as obrigações estabelecidas no Contrato, nesta cláusula e na legislação aplicável;

(iv) Assegurar que os dados pessoais sejam corretos e atualizados em todas as circunstâncias, enquanto estiverem sob sua custódia ou sob seu controle, na medida da capacidade em fazê-lo;

(v) Informar, em até 24 (vinte e quatro) horas, contadas de seu conhecimento, a ocorrência de qualquer situação que provoque a destruição, perda, alteração, divulgação ou acesso não autorizado a dados pessoais, juntamente com informações sobre os dados pessoais objeto de violação, quantidade de titulares afetados, consequências da violação, medidas de mitigação de riscos e danos, e outras informações legalmente exigidas ou razoavelmente solicitadas pela outra Parte;

(vi) Cooperar mutuamente no cumprimento de obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e no atendimento a eventuais solicitações de autoridades brasileiras, incluindo a Autoridade Nacional de Proteção de Dados ("ANPD"), bem como de outras obrigações legais aplicáveis;

(vii) Permitir a realização de auditorias e/ou inspeções, diretamente ou por meio de terceiros, para garantir que as obrigações presentes nesta cláusula são devidamente cumpridas e/ou fornecer, a pedido do Senac, evidências do cumprimento da LGPD e deste Contrato; e

(viii) Não tratar ou de qualquer modo transferir dados pessoais para fora do Brasil sem adotar as medidas que garantam o mesmo nível de proteção aos dados pessoais estabelecido na legislação brasileira ou decorrente do Contrato.

8.2 Medida do estritamente necessário para atendimento aos fins do Contrato, garantindo que os dados pessoais que compartilhar com o Senac, em decorrência do Contrato, foram coletados em conformidade com leis de proteção de dados pessoais e podem ser legitimamente transferidos.

8.3. Cada Parte é integralmente responsável por quaisquer danos, diretos e indiretos, incluindo lucros cessantes, danos morais, custos e despesas (incluindo, mas não se limitando a, honorários advocatícios cabíveis) decorrentes de ou relacionados ao tratamento de dados pessoais causados por culpa e/ou dolo, inclusive em decorrência de conduta de representantes, prepostos, funcionários e terceiros, estando plenamente assegurado o direito de regresso se a parte não infratora for acionada.

8.3.1. Em caso de conflito entre o disposto nesta cláusula e as demais previsões do Contrato, prevalece o disposto nesta cláusula quanto ao que diz

respeito ao tratamento de dados pessoais e eventuais penalidades decorrentes de tal tratamento.

9. ALTERAÇÃO DO CONTRATO

9.1. O **Senac** se reserva ao direito de aumentar o escopo do fornecimento até o limite de 25% (vinte e cinco) por cento do valor originalmente contratado.

9.2. O **Senac** poderá, ainda, reduzir o escopo do fornecimento, sem que caiba à **Fornecedora** qualquer direito de indenização ou compensação.

10. PENALIDADES

O inadimplemento contratual pela **Fornecedora** poderá ensejar, a critério do **Senac**, a aplicação isolada ou cumulativa das seguintes penalidades:

- a) Multa moratória correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor unitário dos Produtos não entregues, por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor unitário dos Produtos. Se o atraso for superior a 20 (vinte) dias, o **Senac** poderá considerar simultaneamente rescindido o presente instrumento, de pleno direito, sem aviso prévio;
- b) Multa compensatória correspondente a 10% (dez por cento) do valor total deste Contrato à época da infração, decorrente do descumprimento de quaisquer de suas cláusulas, facultando-se ao **Senac** o poder de considerar simultaneamente rescindido o presente instrumento, independentemente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial;
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o **Senac** pelo prazo de até 2 (dois) anos, no caso de descumprimento parcial ou total das obrigações contratuais assumidas, sem prejuízo das outras penalidades previstas neste Contrato.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A **Fornecedora** não poderá transferir, parcial ou totalmente, as obrigações assumidas no presente Contrato sem a prévia e expressa autorização, por escrito, do **Senac**.

11.2 O presente Contrato será considerado rescindido pelo **Senac**, de pleno direito, sem aviso prévio: (i) se a outra parte entrar em liquidação voluntária ou compulsória, tornar-se insolvente ou falida ou requerer/for requerida sua insolvência, recuperação judicial ou extrajudicial ou falência e/ou for impedida/proibida de exercer suas atividades; ou (ii) por motivo de força maior ou caso fortuito, na medida em que impossibilite total ou parcialmente o cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato, ficando o **Senac** liberado do pagamento dos Produtos não entregues.

11.3. O fato de as partes, na vigência do presente Contrato, deixarem de exercer, total ou parcialmente, qualquer direito seu oriundo do presente instrumento, não significará nem poderá ser interpretado como renúncia ao aludido direito, sendo considerado mera liberalidade.

12. FORO

12.1. As partes elegem o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para solucionar litígios porventura decorrentes deste Contrato, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

São Paulo, ____ de _____ de 20__.

Nome do Representante Legal
Senac

Nome do Representante Legal
Fornecedora

Testemunhas:
Nome:
RG:
CPF/MF:

Nome:
RG:
CPF/MF: