

PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000036

PROPOSTA COMERCIAL

Item	Descrição	QTD.	Valor unit.	Valor Total
01	Forno de Lastro com 02 câmaras Prática Linha Vitrine modelo LASTRO FIT 4.6	01	R\$ 2.000.000,00	R\$ 2.000.000,00
02	Forno combinado elétrico 10 GNS 1/1 com mesa de apoio Rational ICOMBI CLASSIC modelo ICOMBI CLASSIC 10 1/1	04	R\$ 1.000.000,00	R\$ 4.000.000,00
03	Combinado a Gás p/ 10 GNs 1/1 com mesa de apoio Rational ICOMBI CLASSIC modelo ICOMBI CLASSIC 10 1/1	07	R\$ 1.000.000,00	R\$ 7.000.000,00
VALOR TOTAL			R\$	

Obs.:

- 1)** Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2)** Condições de Pagamento: **28 dias corridos** a partir do recebimento, conferência e instalação dos equipamentos quando necessária.
- 3)** Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência.
- 4)** Local de Entrega: Conforme Termo de Referência.
- 5)** Dados da empresa que efetuará o faturamento:

Item 1 - Forno de Lastro com 02 câmaras.

Qtd.: 01 unidade

Forno de lastro elétrico profissional com 2 (duas) câmaras independentes

Estrutura robusta em aço carbono, aço inoxidável ou material equivalente

Base/mesa de apoio inclusa, com estrutura reforçada e suporte para assadeiras

Base equipada com rodízios ou sistema de movimentação segura

Câmaras

Altura externa da câmara: mínimo de 360 mm

Altura útil da boca: mínimo de 210 mm

Capacidade mínima por câmara:

01 assadeira 600 x 400 mm

Admitindo capacidade superior:

até 01 assadeira 800 x 600 mm ou

até 02 assadeiras 600 x 400 mm por câmara

Sistema de Cocção

Controle independente de temperatura para: teto lastro

Faixa mínima de operação: 50 °C a 300 °C ou superior

Controle digital, eletromecânico ou equivalente

Possibilidade de ajuste proporcional de potência térmica

Sistema de Vapor

Sistema de injeção de vapor independente por câmara

Operação manual e/ou programável

Sistema de vapor de alta eficiência

Conexão hidráulica compatível com uso profissional

Pressão mínima de trabalho aproximada: ≥ 5 m.c.a.

Controle e Operação

Temporizador com indicação de tempo

Alarme sonoro ao término do ciclo

Função de programação ou temporização (quando disponível)

Sistema de economia de energia ou controle eficiente de consumo (quando aplicável)

Câmara de Cocção

Lastro em material refratário de alta durabilidade

Espessura adequada para retenção térmica

Distribuição uniforme de calor

Isolamento térmico eficiente

Portas

Portas com visor em vidro temperado duplo ou equivalente

Vedação eficiente

Sistema que permita facilidade de limpeza interna

Recursos Adicionais

Iluminação interna da câmara

Sistema construtivo que facilite manutenção e higienização

Componentes adequados para uso intensivo

Alimentação Elétrica

Tensão: 220 V ou 380 V

Potência instalada compatível com equipamento de duas câmaras (aprox. 5 kW a 15 kW)

Dimensões Gerais (com base)

Largura: até 1100 mm

Profundidade: até 1050 mm

Altura: até 1800 mm

MARCA DE REFERÊNCIA: **Prática Linha Vitrine** modelo **LASTRO FIT 4.6** ou **Ramalhos** modelo **Modulram Classic** ou **equipamento superior**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Item 2 - Forno combinado elétrico 10 GNS 1/1 com mesa de apoio.

Qtd.: 04 unidades

Funções de cocção

ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, elevada produção e qualidade de cocção, e baixo consumo de energia.

O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;

Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção por ventilador de alto desempenho

com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente.

A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de

cocção; – Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas

temperaturas abaixo de 100 °C;

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura

Adicional

Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio de

Ventilação

Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e

auxílio de posicionamento opcional (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima

perda de cocção

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

Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas

Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução

Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB

Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento. Segurança no trabalho e operacional

Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente

Freio da turbina do ventilador integrado

Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho

Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB

Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma

Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL

Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso.

Interligação em rede

Interface USB integrada, protegida por IP para troca de dados local

Interface Ethernet integrada opcional, protegida por IP

Interface WLAN integrada opcional (incl. interface Ethernet)

Limpeza e conservação

Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede

Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor

4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e durante a noite; Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante

Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente

Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;

Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura

Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel

interno giratório para fácil limpeza

Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado

Espaçamento entre trilhos: 68 mm

Acompanha:

01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras

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

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

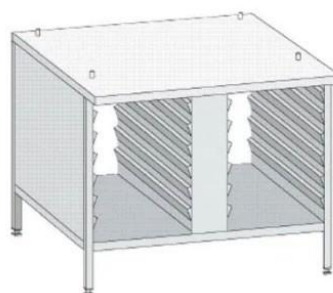
Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão: 850 x 775 x 1014 mm



BASE INFERIOR RATIONAL – UG II MÓVEL – MODEL



MARCA DE REFERÊNCIA: **Rational ICOMBI CLASSIC** modelo **ICOMBI CLASSIC 10 1/1**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Deverá contemplar o treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Senac Ribeirão Preto – 1 unidade – 220v

Senac São Bernardo do Campo – 1 unidade – 220v

Senac CAP – Centro Universitário Águas de São Pedro – 1 unidade – 220v

Senac CAJ – Centro Universitário Campos do Jordão – 1 unidade – 220v

Item 3 – Combinado a Gás p/ 10 GNs 1/1 com mesa de apoio.

Qtd.: 07 unidades

Funções de cocção

ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia.

O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;

Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção por ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente.

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C;

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional.

Função Cool

-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação

Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

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

Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas;

Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução;

Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de

cocção através de um pendrive USB

Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único

Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento.

Segurança no trabalho e operacional

Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente;

Freio da turbina do ventilador integrado;

Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho

Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB;

Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma;

Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL

Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso.

Limpeza e conservação

Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede

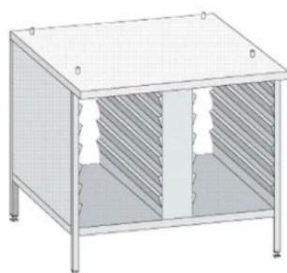
Sistema Care:

Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor;

4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e durante a noite; Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante; Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente; Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care; Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura; Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza; Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado; Espaçamento entre trilhos: 68 mm
Conjunto de acessórios
01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras
Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
Mangueira de Gás
Plug
Tubos de enxágue e deságue
Conexões Hidráulicas
Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)
Potência: 0,9 KW – Monofásico – 220 V
Consumo de gás GLP: 1,81 Kg/h
Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm



BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL



MARCA DE REFERÊNCIA: **Rational ICOMBI CLASSIC** modelo **ICOMBI CLASSIC 10 1/1**, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Deverá contemplar o treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Senac Aclimação – 6 unidades – 220v

Senac Sorocaba – 1 unidade – 220v

Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de 90 dias úteis, contados a partir da data de recebimento do Pedido de Compras ou documento equivalente.

Pagamento: o pagamento será realizado pelo Senac 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento, conferência e instalação dos equipamentos quando necessária.