



(11) 4827-7367 | 4824-0405

luiz.fernando@espbrasil.com.br

Av. Prefeito Valdirio Prisco, 35 | Centro
Ribeirão Pires - SP 09402-000

CNPJ: 09.066.243/0001-05 - IE: 581141156,116

espaco2tecnologia

Proposta Comercial - Pregão

Data: sexta-feira, 14 de agosto de 2026

Pregão Eletrônico nº 2026000058 **Processo nº - Id contratação PNCP:**

Prop. Comercial: 0402-26;

Cliente: SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial;

Objeto: Fornecimento e entrega de equipamentos de cozinha profissional, destinados a atender às necessidades operacionais e funcionais da rede de unidades do senac são paulo

Item	Qty.	Unid.	Descrição do Material	Valor Unitário	Valor Total
8	7	pc	Liquidificador 1,5L Equipamento do tipo liquidificador profissional de alta rotação (blender), indicado para o preparo de bebidas, sucos, molhos, cremes e trituração de gelo em cozinhas profissionais e industriais, dotado de copo com capacidade nominal situada na faixa de 1,5 a 2,0 litros, fabricado em material de alta resistência a impactos do tipo policarbonato, copoliéster ou equivalente, sendo obrigatoriamente livre de bisfenol-A (BPA Free) e adequado ao uso alimentar. O equipamento deve ser equipado com conjunto de lâminas fabricadas em aço inoxidável de alta resistência mecânica acopladas a um motor profissional com potência nominal mínima situada na faixa entre 1.200 W e 2.000 W, cuja rotação máxima atinja a faixa aproximada de 22.000 a 38.000 rpm no eixo. O painel de controle e comando deve possuir interface de fácil higienização, sendo equipado com função pulsar (comando de impulso) e permitindo o gerenciamento da operação através de múltiplos níveis de velocidade (mínimo de 3 níveis de ajuste manual) e/ou ciclos/funções automáticas pré-programadas de fábrica. O aparelho deve operar em tensão elétrica de 220v, frequência de 60 Hz, alimentação do tipo monofásica. Estrutura robusta de bancada com dimensões externas máximas que não excedam 280 mm de largura, 320 mm de profundidade e 530 mm de altura total com o copo acoplado, possuindo sistemas de segurança	R\$ 1.798,00	R\$ 12.586,00

Av. Prefeito Valdirio Prisco, 35 - Centro – Ribeirão Pires / SP – CEP: 09402-000 –

Fone: (11) 4827-7367 Fax: (11) 4824-0405.

Espaço 2 Tecnologia e Informática Ltda. – EPP

Marca/Modelo: Skymssen / BS2						
16	4	pc	Fritadeira Elétrica de mesa Capacidade de óleo de 5,0 a 5,5 litros; Estrutura construída em chapa de aço inoxidável; Cesto removível, dotado de cabo para manuseio; Painel de controle do tipo rebatível ou removível; Possuir suporte para escoamento de óleo; Dimensões aproximadas (L x P x H): até 350 x até 700 x até 380 mm; Potência nominal: de 3,0 kW a 3,5kW; Alimentação elétrica: 220 V, sistema monofásico	R\$ 897,00	R\$ 3.588,00	
Marca/Modelo: Skymssen / FE-10-N						
17	2	pc	Fritadeira de Mesa Elétrica com 2 cubas Fritadeira elétrica profissional de bancada (mesa), tipo zona fria ou equivalente, dotada de 2 (duas) cubas independentes confeccionadas em chapa de aço inoxidável, com capacidade nominal individual de óleo de no mínimo 4,5 litros e no máximo 5,5 litros por cuba, acompanhadas de suas respectivas tampas também em aço inoxidável. Estrutura externa e gabinete construídos integralmente em chapa de aço inoxidável de alta resistência. Sistema de escoamento ou suporte integrado que permita o posicionamento do cesto para o escoamento seguro e o retorno do excesso de óleo diretamente para o tanque de fritura. Equipado com cestos robustos confeccionados em material metálico resistente (arame estanhado, aço inoxidável ou equivalente), dotados de cabos ergonômicos com revestimento isolante térmico. Conjunto de cabeçotes/painéis de controle totalmente independentes (um para cada cuba), do tipo rebatível, basculante ou removível, que integre a resistência elétrica blindada e proporcione total facilidade para a higienização do equipamento. Sistema de segurança e controle composto por: • Termostatos de trabalho independentes por cuba, com regulagem de temperatura de até 200°C; • Lâmpadas piloto indicadoras de aquecimento e funcionamento; • Termostatos de segurança independentes, com sistema de proteção contra superaquecimento que efetua o desligamento automático do equipamento em caso de falha do termostato principal; • Sensores de temperatura em contato direto com o óleo para leitura precisa e rápida recuperação térmica. O equipamento deve ser compatível com as seguintes dimensões físicas máximas de ocupação em bancada: Largura máxima de até 650 mm, Profundidade máxima de até 700 mm e Altura máxima de até 360 mm. Potência total nominal acumulada (soma das duas resistências) situada na faixa de 6.000 W (6,0 kW) a 6.600 W (6,6 kW). Alimentação elétrica em tensão de 220 V, sistema monofásico. Equipamento fabricado em conformidade com as normas	R\$ 1.490,00	R\$ 2.980,00	
Marca/Modelo: Skymssen / FED-20-N						

Espaço 2 Tecnologia e Informática Ltda. – EPP

Valor Total em R\$	R\$ 19.154,00
---------------------------	----------------------

Condições de Pagamento: Conforme edital;
Prazo de Entrega: Conforme edital;
Validade da Proposta: Conforme edital;
Valores expressos em reais com impostos inclusos.
Empresa ME/EPP, optante pelo simples nacional.

ESPAÇO 2 TECNOLOGIA E INFORMATICA LTDA
LUIZ FERNANDO DOS SANTOS | SÓCIO
CPF.: 486804228-94

Av. Prefeito Valdirio Prisco, 35 - Centro – Ribeirão Pires / SP – CEP: 09402-000 –
Fone: (11) 4827-7367 Fax: (11) 4824-0405.