



PEE 2026000058

PROPOSTA COMERCIAL

1 - IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE:

Proponente: Sierdovski Tecnologia Ltda

CNPJ: 03.874.953/0001-77

Endereço: Rua Capitão Rocha, 2393

CEP: 85010-270

Telefone: 42 3622-1418

Banco: Banco do Brasil

Agência: 0299-2

E-mail: mservice@mservice.com.br

Inscrição Estadual: 902.166.03-34

Bairro: Centro

Cidade: Guarapuava - **Estado:** PR

Fax: 42 3622-1418

Conta Corrente: 10801-4

Cidade: Guarapuava

AO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE SÃO PAULO (“SENAC”)

OBJETIVO: 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	Descrição	UN	Qtd	Marca/ Modelo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	Item 1 - Seladora a vácuo Qtd.: 01 unidade Equipamento de embalagem a vácuo tipo câmara, de bancada, com estrutura construída em aço inoxidável e tampa superior em material transparente de alta resistência (acrílico ou equivalente). Deve possuir duas barras de selagem com comprimento útil entre 450 e 510 mm cada, dispostas de forma a otimizar a área de solda, com sistema de selagem controlado por tempo e/ou temperatura, incluindo recurso para corte ou destacamento de rebarbas. O sistema de vácuo deve ser composto por	UN	01	SELOVAC MONOVAC 50S	R\$ 20.399,99	R\$ 20.399,99

Sierdovski Tecnologia Ltda

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

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

	bomba com capacidade nominal entre 21 e 25 m³/h, permitindo operação com produtividade média de 2 a 3 ciclos por minuto, podendo variar conforme o tipo de produto e configuração do processo. O equipamento deve permitir o acondicionamento de produtos sólidos, líquidos e pastosos, devendo dispor de plataforma interna ajustável, preferencialmente removível ou com sistema magnético, para adequação da altura útil da câmara. Deve possuir painel de controle digital, permitindo a programação dos parâmetros de vácuo e selagem. A câmara de trabalho deve apresentar dimensões aproximadas de: • Comprimento útil: 400 a 510 mm • Largura útil: 440 a 510 mm • Altura útil: no mínimo 140 mm As dimensões externas do equipamento devem situar-se aproximadamente na faixa de: • Comprimento: 600 a 750 mm • Largura: 600 a 750 mm • Altura: 400 a 500 mm Alimentação elétrica em 220 V, monofásico, com potência instalada aproximada entre 1,0 e 2,2 kW. MARCAS DE REFERÊNCIA: Multivac modelo P360 ou Selovac modelo SV-460 / SV-500 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
02	Item 2 - Refrigerador vertical para bebidas Qtd.: 01 unidade Equipamento destinado à conservação e exposição de bebidas, incluindo cervejas, águas, sucos e	UN	01	GELOPAR GCB-23EV PR	R\$ 5.499,99	R\$ 5.499,99



refrigerantes, do tipo expositor vertical refrigerado. Refrigerador de Bebidas Cervejeira 230l Temperatura regulável: -6°C a +3°C (Modo Economia) Revestimento interno em Aço pré-pintado Branco Revestimento externo em Aço pré-pintado Preto Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis Condensador estático, com ventilação natural Micromotor eletrônico Gás ecológico R290 Controlador eletrônico com seletor de temperatura Porta de vidro duplo temperado, baixo emissivo, sem sistema de aquecimento Degelo: Automático Pés niveladores Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022 Produto destinado para uso comercial Frente (mm) 480 Capacidade Líquida(l) 228 Profundidade (mm) 610 Altura (mm) 1803 Capacidade Bruta (l) 228 Peso Líquido (kg) 66 Consumo (kWh/dia) 3,97 Classe (4) Iluminação 1 barra LED interna superior Temperatura -6, -4, +1C ou +3C (Modo Economia) Sistema Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado					
--	--	--	--	--	--



	MARCAS DE REFERÊNCIA: Gelopar modelo GCB-23 EV PR ou Metalfrio modelo VN28RH ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
03	Item 3 - Fogão portátil de indução Qtd.: 01 unidade Equipamento do tipo cooktop por indução portátil, com 01 (uma) área de aquecimento, dotado de comando eletrônico sensível ao toque (touch). Deve permitir controle preciso de preparo através de níveis ajustáveis de potência e/ou temperatura em quantidade mínima de 8 níveis, e/ou possuir funções de operações pré-programadas de fábrica. A superfície deve ser em vidro vitrocerâmico de alta resistência térmica e mecânica. Deve possuir recursos de segurança, incluindo: Bloqueio de painel (trava de segurança) Timer programável Desligamento automático de segurança As dimensões do equipamento devem ser compactas, situando-se aproximadamente na faixa de: Largura: 280 a 310 mm Profundidade: 350 a 400 mm Altura: até 60 mm A potência nominal deve ser de aproximadamente 2,0 kW, admitindo variação compatível com equipamentos da mesma categoria. Alimentação elétrica em 220v, bifásico. MARCA DE REFERÊNCIA: TRAMONTINA modelo SLIM TOUCH EI30 ou FISCHER modelo Indução 1Q Touch ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.	UN	01	TRAMONTINA SLIM TOUCH EI 30	R\$ 998,00	R\$ 998,00



	OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
04	Item 4 – Modeladora Qtd.: 01 unidade Descrição do Produto Modeladora de pães compacta de bancada, indicada para modelar massas em geral, tornando-se um equipamento essencial para diversos estabelecimentos que buscam qualidade e padronização na fabricação de pães e massas. Com esta modeladora, é possível personalizar o formato da massa, ajustando manualmente a distância entre os rolos e os feltros. Tampa de segurança; Pés de borracha (para bancadas); Bandeja com regulagem de inclinação; Raspador para remoção de excesso de massa; Cilindro de 350 mm; Motor 1/4 CV; Produzido em aço carbono com pintura epóxi Estrutura em aço com pintura epóxi Bandeja de retorno com pintura epóxi Ideal para pães de 20g a 1kg proporcionando moldagem perfeita Equipamento bivolt automático Raspador superior para remoção de excesso de massa Dimensões: 52x75x58cm Tensão 220 V, bifásico. MARCA DE REFERÊNCIA: G.Paniz modelo MPS 250 ou BRAESI modelo MB-35 G3 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.	UN	01	BRAESI MB-35 G3	R\$ 5.469,00	R\$ 5.469,00



	OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
05	Item 5 - Divisora de massas de mesa Qtd.: 02 unidades Equipamento do tipo divisora manual de massas, destinado à divisão uniforme de porções para panificação. O equipamento deve ser projetado para realizar a divisão manual da massa em aproximadamente 30 partes iguais, garantindo padronização das porções. A estrutura deve ser robusta, composta por: Base, navalhas de corte e eixo dentado fabricados em aço carbono, proporcionando resistência mecânica e durabilidade Base com revestimento em aço inoxidável, facilitando a higienização e atendendo às exigências sanitárias Estrutura e sistema de acionamento por alavanca com componentes em ferro fundido, assegurando resistência ao esforço mecânico O acabamento externo deve incluir superfícies em aço inoxidável ou pintura compatível, garantindo proteção contra corrosão e facilidade de limpeza. O equipamento deve possuir sistema de corte por navalhas, com operação manual por meio de alavanca. Deve ser fornecido sem pedestal, para instalação sobre bancada ou superfície adequada. As dimensões devem situar-se aproximadamente na faixa de: Largura: 400 a 450 mm Profundidade: 350 a 550 mm Altura: 600 a 950 mm MARCA DE REFERÊNCIA: G.Paniz modelo DV 30/1 ou BRAESI modelo DVB-30N ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.	UN	02	GPANIZ DV30	R\$ 3.555,00	R\$ 7.110,00



	OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
06	Item 6 - Forno elétrico Qtd.: 01 unidade Equipamento do tipo forno elétrico de bancada com capacidade interna mínima de 44 litros, destinado ao preparo e aquecimento de alimentos, dotado de corpo externo com acabamento em aço inoxidável, metal pintado ou material equivalente resistente à corrosão, e câmara interna com revestimento de fácil limpeza do tipo esmaltado ou autolimpante. O controle de temperatura deve ocorrer por meio de termostato ajustável com faixa operacional que atenda desde 50°C até o mínimo de 300°C, integrado a um sistema de aquecimento composto por duas resistências elétricas blindadas (superior e inferior) de potências compatíveis com acionamento independente ou combinado por comandos no painel frontal. A porta deve possuir isolamento térmico eficiente em lã de vidro ou material equivalente e ser equipada com visor em vidro duplo temperado para visualização interna, contando obrigatoriamente com iluminação interna da câmara, bandeja interna inferior para coleta de resíduos e proteção das resistências, além de no mínimo uma prateleira ou grade cromada removível com níveis ajustáveis de altura de cozimento em pelo menos 2 posições. O equipamento deve operar em tensão elétrica de 220v monofásica, apresentar potência nominal total situada entre 1,6 kW e 1,9 kW. Possuir dimensões externas aproximadas dentro das faixas máximas de 500 mm a 600 mm de largura,	UN	01	FISCHER GOURMET GRIL	R\$ 900,00	R\$ 900,00



	450 mm a 560 mm de profundidade total (incluindo manípulos e espaçadores traseiros) e 350 mm a 420 mm de altura. MARCA DE REFERÊNCIA: Layr Linha Revolution modelo Unyk ou Fischer modelo Gourmet Grill ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
09	Item 09 - Liquidificador capacidade 2 litros Equipamento eletromecânico do tipo liquidificador profissional de alta rotação, indicado para o preparo rápido de sucos, shakes, vitaminas, bebidas com gelo e polpas de frutas congeladas em cozinhas profissionais, bares, restaurantes e lanchonetes. O equipamento deve estar em estrita conformidade com as normas de segurança do trabalho aplicáveis, possuindo certificação compulsória de segurança emitida por órgão credenciado pelo INMETRO. Copo com capacidade nominal de 2,0 litros, fabricado em aço inoxidável alimentício de alta resistência, com acabamento de fácil higienização. O gabinete/base protetora do motor deve ser construído em aço inoxidável escovado ou polido, garantindo proteção anticorrosiva e durabilidade. Conjunto de acionamento (eixo, mancal e hélice de lâminas) fabricado em aço inoxidável de alta resistência mecânica, apropriado para suportar os esforços de alta rotação. Sistema de acoplamento entre o motor e o eixo do copo através de engates rápidos metálicos ou de liga de alta resistência que garantam o perfeito	UN	06	SKYMSEN TA2	R\$ 856,00	R\$ 5.136,00



	alinhamento e reduzam o desgaste prematuro por atrito. Painel de controle frontal equipado com chave de acionamento do tipo liga/desliga de fácil operação, admitindo-se controle por velocidade única ou com função pulsar integrada (conforme padrão de projeto do fabricante). Motor elétrico com potência nominal mínima de trabalho situada entre 800 W e 1.000 W, operando em alimentação elétrica de 220v (frequência de 60 Hz), monofásica. As dimensões externas do equipamento montado com o copo devem situar-se dentro dos limites máximos de L: até 250 mm, P: até 300 mm, A. T: até 550 mm.					
10	Item 10 – Liquidificador 10L Qtd.: 01 unidade Equipamento eletromecânico do tipo liquidificador industrial de baixa rotação e alta força de arrasto, indicado para o processamento, trituração e homogeneização de alimentos densos e pesados (como sopas, caldos, cremes, maioneses, molhos e massas leves) em cozinhas profissionais e industriais. Copo com capacidade nominal mínima de 10 litros, totalmente confeccionado em chapa de aço inoxidável alimentício, com estrutura do tipo monobloco (sem soldas internas) ou com acabamento sanitário equivalente de alta resistência contra vazamentos e corrosão. Gabinete/base de sustentação do motor estruturado em aço inoxidável ou material equivalente de alta durabilidade e fácil higienização. Conjunto de acionamento mecânico (eixo, mancal e hélice de lâminas) fabricado em aço inoxidável de alta resistência mecânica, apropriado para operação em baixa rotação e alto torque. Sistema de acoplamento entre o eixo do motor e o copo através de engates robustos de encaixe rápido metálicos ou liga especial	UN	01	SKYMSEN LS10	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00



de alta resistência que garantam o alinhamento perfeito e reduzam o desgaste por atrito contínuo. Motor elétrico industrial de alta durabilidade, com velocidade de rotação do eixo de aproximadamente 3.500 rpm. Potência nominal mínima do motor situada na faixa entre 0,5 CV e 1,5 CV (ou equivalente em Watts de consumo/trabalho), garantindo torque adequado para operação contínua com carga máxima. Tensão de alimentação elétrica em 220v, frequência de 60 Hz, monofásica. Copo equipado com tampa em material atóxico e flexível (borracha ou similar) com perfeito ajuste de vedação contra respingos, dotada de sobretampa/dispositivo dosador removível que permita a adição segura de ingredientes durante o funcionamento. Painel frontal dotado de chave liga/desliga de fácil acesso. O equipamento deve atender integralmente às exigências das normas de segurança do trabalho vigentes (NR-12) e possuir certificação compulsória emitida por órgão credenciado pelo INMETRO. Projetado para operação segura sobre bancadas ou piso, respeitando os limites geométricos máximos de: Largura: até 400 mm, Profundidade: até 400 mm, Altura Total: até 850 mm. MARCA DE REFERÊNCIA: Skymssen modelo LS10 ou Metvisa modelo LBC-10/ LAR-10 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
---	--	--	--	--	--



11	Item 11 - Batedeira Planetária Qtd.: 40 unidades Equipamento eletromecânico do tipo batedeira planetária profissional de bancada, indicado para o preparo de massas leves, médias, misturas, cremes, merengues e coberturas em cozinhas profissionais, confeitarias e hotéis. Tigela/tacho confeccionado inteiramente em aço inoxidável alimentício com capacidade nominal situada na faixa entre 7,0 litros e 8,0 litros. Estrutura robusta com corpo construído em metal fundido, alumínio injetado ou chapa de aço com acabamento em pintura epóxi de alta resistência mecânica. Sistema de movimentação planetária dos batedores com múltiplos níveis de velocidade (mínimo de 3 níveis fixos ou controle de velocidade variável contínua por potenciômetro). Deve possuir sistema mecânico de elevação e travamento seguro da tigela através de alavanca manual ou braço elevador. Equipado obrigatoriamente com grade, tela ou bocal de proteção contra respingos e acidentes que isole a zona de batimento da massa. O sistema deve possuir dispositivo eletromecânico de segurança (sensor de intertravamento) que interrompa imediatamente o funcionamento do motor caso a proteção seja levantada ou aberta durante a operação, em estrita conformidade com as diretrizes da norma NR-12 e certificação INMETRO vigente. Deve acompanhar obrigatoriamente no mínimo 03 (três) batedores intercambiáveis fabricados em material resistente (aço inox, alumínio fundido ou liga especial): 01 batedor tipo globo (fouet) para claras e massas leves; 01 batedor tipo raquete (pá plana) para massas médias e biscoitos; e 01 batedor tipo gancho	UN	40	KITCHENAID EMPIRE RED KEF97AVBNA	R\$ 6.239,99	R\$ 249.599,60
----	--	----	----	--	-----------------	-------------------



	(espiral) para massas pesadas. Motor elétrico de alto torque com potência nominal de trabalho situada entre 300 W e 800 W. Alimentação elétrica em tensão de 220v, frequência de 60 Hz, monofásica. Dimensões externas máximas estruturadas para uso sobre mesas, não excedendo os limites de até 420 mm de largura, até 550 mm de profundidade total e até 550 mm de altura. MARCA DE REFERÊNCIA: Kitchenaid modelo Stand Mixer Profissional 7,6L - Empire Red – cód. KEF97AVBNA ou Sinmag modelo SM7L/SM7 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
13	Item 13 – Batedeira Qtd.: 01 unidade Batedeira planetária de padrão industrial/comercial, nova, sem uso anterior, projetada para regime de trabalho contínuo e pesado, oferecendo alto desempenho com baixo nível de ruído e reduzido índice de manutenção. Cuba/recipiente confeccionada integralmente em aço inoxidável, com capacidade mínima de 12 litros. Transmissão robusta realizada por caixa de redução com sistema de lubrificação permanente/autolubrificante ou engenharia equivalente de alta resistência mecânica que dispense trocas ou manutenções frequentes de componentes de tração. Sistema de variação de velocidade acionado por comando elétrico ou eletrônico, dotado de tecnologia por inversor de frequência ou equivalente tecnológico, disponibilizando, no mínimo, 4 velocidades ou níveis de operação.	UN	01	GPANIZ BP-12 RP	R\$ 7.021,00	R\$ 7.021,00



	Equipada com proteção móvel da cuba em policarbonato transparente ou polímero de engenharia equivalente de alta resistência, dotada de abertura/bocal específico para a adição segura de ingredientes com o motor em pleno funcionamento, atendendo às normas vigentes de segurança do trabalho (NR-12 ou equivalente). Acompanhada obrigatoriamente de 03 (três) batedores intercambiáveis, sendo: 01 (um) tipo raquete e 01 (um) tipo gancho confeccionados em material metálico resistente (alumínio fundido ou equivalente); e 01 (um) batedor tipo globo/industrial confeccionado em aço inoxidável (padrão AISI 304 ou superior). Tensão de 220v, bifásica. Dimensões Aceitáveis (Limites Máximos): Equipamento em estrutura metálica compacta de bancada ou piso, respeitando rigorosamente os limites máximos de ocupação de espaço abaixo descritos: Largura máxima admitida: até 390 mm. Profundidade máxima admitida: até 600 mm. Altura máxima admitida: até 780 mm. MARCA DE REFERÊNCIA: GPaniz modelo BP-12 RP ou Skymzen modelo BPS-12 ou equipamento similar ou superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
14	Item 14 - Câmara de fermentação Qtd.: 01 unidade Armário de Controle de Fermentação VAF20T Venâncio com capacidade para até 500 pães, função frio e quente, isolamento em poliuretano, compressor R290 e controlador digital, ideal para padarias. ?	UN	01	VENÂNCIO VAF20T	R\$ 9.999,98	R\$ 9.999,98



Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil; ☐ Equipamentos destinados ao retardamento do crescimento da massa, quando utilizado na função de refrigeração e à aceleração do crescimento da massa quando utilizado na função de aquecimento; ☐ Capacidade para até 500 pães; ☐ Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³ e espessura de 30 mm; ☐ Sistema de refrigeração por ar forçado, localizado na parte superior do equipamento; ☐ Esteira opcional de 5 tiras para pão salgado, confeccionada em alumínio e quadro externo em aço carbono trefilado, na medida de 58x68cm, resistente a oxidação e corrosão; ☐ Sistema de aquecimento com 2 resistências elétricas, sendo uma na parte superior e outra dentro da caixa de evaporação; ☐ Equipamento contém compressor com gás refrigerante R290, fluido natural, sem impactos negativos na camada de ozônio e alta eficiência energética; ☐ Modelos monofásicos 220 V; ☐ Temperatura função aquecimento max. 50°C e função refrigeração de 2°C a 25°C; ☐ Sistema de vapor automático, localizado na parte superior externa, composto de reservatório com capacidade de 3 litros de água, equipado com boia mecânica e caixa de evaporação com resistência interna; Com alimentação elétrica em 220v, MARCA DE REFERÊNCIA: Prática modelo CFCK16 Compact ou Venâncio modelo VAF20T ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.					
--	--	--	--	--	--



	OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
15	Item 15 - Câmara de Fermentação Qtd.: 02 unidades Armário de controle de fermentação Crescepão 40 para até 1.000 pães, com câmara quente/fria, isolamento injetado, painel digital e ar forçado, ideal para padarias industriais. ☐ Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil; Capacidade para até 1.000 pães; ☐ Armário para retardamento do crescimento da massa (frio) e aceleração do crescimento da massa (quente); ☐ Isolamento em poliuretano injetado; ☐ Pannel equipado com controlador digital multifunções; ☐ Equipado com sistema de ar forçado, localizado na parte traseira interna da câmara; ☐ Sistema de vapor automático localizado na parte traseira externa, composto de reservatório para 3 litros de água, equipado com bota mecânica e tubo de evaporação com resistência interna; ☐ Temperatura função aquecimento max. 50°C e função refrigeração de 2°C a 25°C; ☐ Acabamento interno e externo em aço inoxidável; ☐ Suporte para esteiras de 58x68cm totalmente confeccionado em aço inoxidável; ☐ Esteira opcional de 5 tiras para pão salgado com acabamento em aço inoxidável 430, na medida de 58x68cm; ☐ Bandeja opcional para pão doce em flandres, na medida de 58x68cm; ☐ Utiliza gás ecológico R134a que não agride o meio ambiente; ☐ Disponível somente em 220V; ☐ Câmara	UN	02	VENÂNCIO AC40T	R\$ 13.666,66	R\$ 27.333,32



	equipada com 2 resistências, uma de 300w, localizada no túnel de circulação traseiro e outra de 700w, localizada dentro do tubo de evaporação; O modelo AC40T tem uma diferença na altura em relação ao AC20T, sendo 100mm na parte traseira e 140mm na parte dianteira, para facilitar o escoamento da água até o ralo; ☐ O equipamento não permite ligar os dois sistemas ao mesmo tempo, ora trabalhara na refrigeração, ora no aquecimento; ☐ Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento; ☐ Controlador digital equipado com bateria de até 72 horas de duração; ☐ Baixo consumo de energia; Quantidade de Portas 1 Altura 2050 mm Largura 730 mm Profundidade 1780 mm Capacidade 1000 pães Voltagem 220 V Consumo Consumo em aquecimento: 1kWh Consumo em refrigeração: 0,275kWh Alimentação elétrica em 220v, bifásico. MARCA DE REFERÊNCIA: Prática modelo CFCK20 G4 ou Venâncio modelo AC40T (ou VAF40T) ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
18	Item 18 - Mixer de mão Qtd.: 12 unidades Mixer/ profissional de imersão portátil, Aposte na agilidade e precisão dos Mixer Profissional da Skymssen para elevar o nível de	UN	12	SKYNSEM MX-200	R\$ 1.939,99	R\$ 23.279,88



sua cozinha. Este equipamento foi meticulosamente projetado para realizar tarefas de mistura, trituração, emulsificação e liquidificação de alimentos em grande escala, independentemente se os ingredientes estão quentes ou frios. Trabalhe diretamente na panela, tigela ou recipiente com o nosso mixer, facilitando o seu processo de preparação de alimentos. O Mixer Profissional processa eficientemente uma grande variedade de alimentos - desde frutas e vegetais até carnes e grãos. Ideais para a criação de sopas, molhos, cremes, purês e mousses, também são excelentes em emulsionar líquidos para molhos como maionese. A versatilidade é o nome do jogo com os nossos mixers, facilitando praticamente qualquer receita que exige mistura ou trituração de ingredientes. Optar por um Mixer Profissional da SkymSen significa investir na economia de sua cozinha. Com o processamento rápido e eficiente de grandes volumes de alimentos, reduz os custos em cozinhas comerciais ou industriais. Mais, a portabilidade e design compacto facilitam o transporte e armazenamento. Descubra mais sobre a diferença que os Mixers Profissionais podem fazer em sua cozinha no nosso site. Modelo: MX-200 Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 250 W Potência do motor: 250 W Consumo: 0,25 kW.h Dimensões (AxLxP): 505,00x130,00x95,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 113,00x140,00x640,00 mm					
--	--	--	--	--	--



	Peso líquido / bruto: 2,10 kg / 2,70 kg Rotação: 9.000 rpm Volume máximo do recipiente: 10 L Comprimento da haste : 220 mm OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
20	Item 20 - Máquina Lava Louça Qtd.: 03 unidades Lavadora de louças e copos industrial, tipo de sobrepor (bancada/balcão), de uso profissional e contínuo, com estrutura externa, gabinete, braços de lavagem e enxágue construídos em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente com resistência superior à corrosão), com acabamento escovado. Equipada com porta frontal de abertura ergonômica, dotada obrigatoriamente de microchave ou sensor magnético de segurança que interrompa de forma automática o ciclo de operação em caso de abertura acidental durante o funcionamento. O equipamento deve possuir painel de controle eletromecânico ou digital de fácil operação, ciclos de lavagem selecionáveis e as seguintes características de desempenho: Faixa de processamento que atenda a limites mínimos de 20 cestos/hora e máximos de até 40 cestos/hora; Dimensionado para o processamento estimado de até 9 pratos (de até 26 cm de diâmetro), ou até 20 pratos de sobremesa (de até 19 cm), ou até 20 copos, ou até 30 talheres por ciclo. Acessórios Inclusos: O equipamento deverá ser entregue acompanhado de, no mínimo, 2 (dois) cestos/racks intercambiáveis no padrão comercial quadrado de 400 x 400 mm (admitindo-se variações de até 410 x 410	UN	03	HOBART ECOMAX 403	R\$ 17.999,99	R\$ 53.999,97



	mm), adequados para a acomodação dos utensílios (copos, pratos e talheres) e compatíveis com os suportes e insertos originais do fabricante. Dimensões Físicas Máximas para Ocupação em Bancada: Largura máxima: Até 510 mm; Profundidade máxima: Até 580 mm; Altura máxima: Até 720 mm. Potência Potência total instalada (soma das resistências do tanque e do booster de enxágue) situada na faixa de 3,0 kW a 3,6 kW. Alimentação elétrica em tensão de 220v, monofásico. MARCA DE REFERÊNCIA: Hobart modelo Ecomax 403 ou Netter modelo NT-210 3T ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
23	Item 23 – Misturadeira/ Amassadeira de Mesa Espiral Qtd.: 04 unidades Masseur/amassadeira espiral profissional de mesa (bancada), indicada para uso contínuo em cozinhas profissionais, panificadoras e confeitarias, destinada a misturar e amassar massas pesadas (pães, pizzas, salgados) até o pleno desenvolvimento do ponto de véu, com capacidade nominal mínima de 5 kg de massa pronta por ciclo. Sistema de operação que disponha de, no mínimo, 2 (duas) velocidades operacionais distintas (seja por meio de troca mecânica, chaves seletoras ou sistema eletrônico via inversor de frequência), permitindo a mistura homogênea inicial dos ingredientes em baixa rotação e a sova rápida/desenvolvimento do glúten em rotação superior. Rotação do batedor espiral	UN	04	GPANIZ AE05 G2	R\$ 9.999,99	R\$ 39.999,96



operando dentro da faixa compreendida entre 90 RPM e 300 RPM. Cuba giratória (tacho) confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente com alta resistência e propriedades sanitárias), preferencialmente estampada em peça única (monobloco) para facilitar a higienização. Batedor tipo espiral e batedor central quebra-massa confeccionados em material metálico de altíssima resistência mecânica, com acabamento adequado para o contato seguro com alimentos. Equipada obrigatoriamente com grade de proteção móvel sobre a cuba, confeccionada em aço inoxidável ou material polimérico de alta resistência, dotada de ampla abertura para inspeção e alimentação de ingredientes. O equipamento deve possuir sistema de intertravamento de segurança mecânico/eletrônico que interrompa o funcionamento do motor e a rotação dos componentes imediatamente ao levantar a grade, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO. Dimensões Físicas Máximas para Ocupação em Bancada: Largura máxima: Até 390 mm; Profundidade máxima: Até 660 mm; Altura máxima: Até 620 mm. Potência nominal do motor adequada para suportar regimes de trabalho pesado em massas de alta consistência, situada na faixa de 0,5 CV a 1,0 CV. Alimentação elétrica em tensão de 220v, sistema monofásico (ou bivolt automático). MARCA DE REFERÊNCIA: G Paniz modelo AE05L G2 ou Braesi modelo AES-05 .6 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.					
---	--	--	--	--	--



	OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
24	Item 24 – Misturadeira/Amassadeira espiral com inversor Qtd.: 01 unidade Maseira/amassadeira espiral profissional, indicada para uso intensivo e contínuo em cozinhas industriais, panificadoras e confeitarias, destinada a misturar, homogeneizar e amassar massas pesadas até o pleno desenvolvimento do ponto de véu, com capacidade nominal mínima de 25 kg de massa pronta por ciclo. Sistema de operação que disponha de, no mínimo, 2 (duas) velocidades operacionais distintas (seja por meio de troca mecânica ou por sistema eletrônico via inversor de frequência), garantindo o torque necessário para a mistura inicial homogênea dos ingredientes e o posterior desenvolvimento rápido do glúten. Painel eletrônico ou digital frontal de fácil acesso para o operador, contendo funções básicas de acionamento (liga/desliga), parada de emergência e temporizador integrado para controle e programação do tempo de operação em cada ciclo de velocidade. Tacho/cuba giratória confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável (padrão AISI 304 ou material equivalente de grau alimentício), preferencialmente estampada em peça única (monobloco) sem emendas soldadas para evitar acúmulo de resíduos. Batedor do tipo espiral confeccionado em material metálico de alta resistência mecânica contra deformações. Construção robusta com gabinete em aço carbono revestido com pintura epóxi de alta resistência ou em aço	UN	01	GPANIZ AE25G2	R\$ 22.948,00	R\$ 22.948,00



	inoxidável. Mecânica reforçada de baixo ruído com transmissão por correias, correntes ou sistema equivalente. Equipada obrigatoriamente com grade de proteção móvel sobre a cuba, dotada de ampla abertura para inspeção e alimentação de ingredientes. O equipamento deve possuir sistema de intertravamento de segurança eletromecânico que interrompa o funcionamento do motor e a rotação dos componentes imediatamente ao levantar a grade, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO. Dimensões Físicas Máximas para Instalação: Largura máxima: Até 560 mm; Profundidade máxima: Até 1.050 mm; Altura máxima: Até 1.100 mm. Potência nominal do motor adequada para suportar regimes de trabalho pesado em massas de alta consistência, situada na faixa de 2,5 CV a 3,0 CV. Alimentação elétrica em tensão de 220v, compatível com redes monofásicas, bifásicas ou trifásicas comerciais (conforme a engenharia e o arranjo de fases do modelo certificado pelo fabricante). MARCA DE REFERÊNCIA: G Paniz modelo AE25G2 com inversor ou Braesi modelo AES-25 G3 com inversor ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
28	Item 28 - Modeladora De Massas Qtd.: 01 unidade Modeladora de pães profissional, com pedestal/caveleto de sustentação integrado, indicada para uso contínuo em	UN	01	G.PANIZ MPS-500	R\$ 11.999,99	R\$ 11.999,99



panificadoras, confeitarias e cozinhas industriais, destinada a cilindrar e modelar massas de panificação de diferentes formatos com alta padronização. Características Estruturais e Operacionais: Capacidade de Trabalho: Capacidade nominal para modelar porções de massas situadas na faixa mínima de 20 g até, pelo menos, 500 g por unidade; Cilindros de Conformação: Dotada de cilindros de trabalho com largura útil de aproximadamente 500 mm, confeccionados em material metálico de alta resistência mecânica, com revestimento adequado contra o desgaste e corrosão (padrão cromo duro ou material tecnológico equivalente); Mecanismo de Modelagem: Sistema de conformação por meio de esteiras de transporte e feltros de modelagem de alta durabilidade, equipada com sistema prático de substituição/troca rápida dos feltros que dispense a necessidade de desmontagem estrutural complexa do equipamento; Estrutura e Gabinete: Gabinete fechado robusto com fechamento externo em chapa de aço inoxidável ou aço carbono com acabamento em pintura epóxi de alta resistência. Conjunto mecânico montado sobre rolamentos blindados que dispensem lubrificações constantes, operando com baixo nível de ruído; Mobilidade: Pedestal de sustentação provido de rodízios giratórios reforçados com travas para permitir o fácil deslocamento para higienização do local de trabalho e fixação estável durante a operação. Equipada obrigatoriamente com botões de parada de emergência de fácil acesso, botão de reset e grade ou bocal de segurança intertravado por sensores eletrônicos que interrompam a rotação dos					
--	--	--	--	--	--



	cilindros imediatamente em caso de acionamento ou abertura, em estrita conformidade com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias regulamentares vigentes do INMETRO. Dimensões Físicas Máximas para Instalação: Largura máxima: Até 850 mm; Profundidade máxima: Até 1.250 mm; Altura máxima: Até 1.280 mm (limites que eliminam o direcionamento milimétrico e acomodam ambas as plataformas de fábrica). Equipada com 1 (um) motor monofásico de alto rendimento e baixo consumo, com potência nominal situada na faixa de 1/4 CV (0,25 HP) a 1/2 CV (0,50 HP). Alimentação elétrica em tensão de 220 V, sistema monofásico. MARCA DE REFERÊNCIA: GPaniz modelo MPS 500 ou Gastromaq modelo MPR-500 ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
29	Item 29 - Cilindro Sovador Qtd.: 01 unidade Cilindro sorador de massas industrial, modelo de chão, indicado para uso intensivo e contínuo em panificadoras, confeitarias e cozinhas profissionais, destinado a cilindrar, sovar, amaciar e laminar massas pesadas com alta performance e uniformidade. Capacidade nominal de processamento mínima de 15 kg de massa pronta por ciclo operacional; Cilindros/rolos amassadores dotados de diâmetro nominal mínimo de 150 mm e comprimento útil de aproximadamente 500 mm, confeccionados em material metálico de	UN	01	G.PANIZ CS-500	R\$ 19.999,99	R\$ 19.999,99



altíssima resistência, com revestimento protetivo contra o desgaste e a corrosão (padrão cromo duro ou material de engenharia equivalente); Sistema prático e preciso de regulagem da abertura e aproximação dos rolos por meio de manípulo ou volante ergonômico, dotado obrigatoriamente de sinalizador ou indicador visual de espessura de laminação; Bandejas frontais de entrada e saída (rampas de deslizamento) confeccionadas integralmente em chapa de aço inoxidável (grau alimentício); Construção robusta de alta capacidade mecânica com gabinete em aço carbono revestido com pintura epóxi de alta resistência ou em aço inoxidável. Sistema de transmissão mecânica por correias, engrenagens ou sistema equivalente de alta durabilidade, projetado para assegurar baixo nível de ruído durante o funcionamento. Equipado obrigatoriamente com botões de parada de emergência de fácil acesso do tipo freio-motor (interrupção imediata da rotação), botão de reset e sistemas de proteção móveis (grades ou carenagens de acesso) totalmente intertravadas por sensores eletrônicos de segurança que impeçam o funcionamento mecânico ao serem erguidos ou removidos, atendendo de forma estrita às exigências da Norma Regulamentadora NR-12 e portarias vigentes do INMETRO. Dimensões Físicas Máximas para Instalação: Largura máxima: Até 880 mm; Profundidade máxima: Até 1.450 mm; Altura máxima: Até 1.700 mm (limites amplificados que removem o direcionamento milimétrico e acomodam ambas as marcas). Equipado com motor elétrico (ou conjunto de motores) de alto desempenho e torque					
--	--	--	--	--	--



	elevado para regimes de trabalho pesado, com potência nominal total situada na faixa de 2,5 CV a 3,5 CV. Alimentação elétrica em tensão de 220v, compatível com redes monofásicas ou trifásicas comerciais (conforme o arranjo de fases original fornecido pelo fabricante). MARCA DE REFERÊNCIA: GPaniz modelo CS-500 ou Venâncio modelo CLM-500 (ou Linha CL50) ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUIE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
31	Item 31 - Pista Aquecida Vitroceramica Qtd.: 08 unidades Placa térmica/superfície aquecida para conservação de alimentos, modelo portátil de sobrepor, indicada para uso profissional e contínuo em áreas de distribuição, pistas de passe (pass-through) ou buffets de atendimento. Tampo horizontal confeccionado em vidro temperado de alta resistência a impactos mecânicos e choques térmicos, projetado para proporcionar uma distribuição de calor totalmente uniforme, sem pontos frios; Sistema seco por meio de resistência elétrica embutida ou impressa de alta condutividade térmica, dispensando de forma absoluta a utilização de água (proibido sistema tipo banho-maria); Base de apoio e moldura perimetral construídas em alumínio anodizado, aço inoxidável ou material metálico com acabamento equivalente de alta resistência e fácil higienização sanitária. O equipamento deve possuir barreira física ou recuo térmico de segurança nas bordas para	UN	08	GLASART COD. 836	R\$ 1.799,99	R\$ 14.399,92



proteção contra queimaduras durante o manuseio. Painel de controle dotado de termostato digital ou eletrônico microprocessado de fácil acesso, que permita o ajuste preciso e a manutenção automática da temperatura programada. A faixa de controle e trabalho deve operar, no mínimo, entre 30 °C e 140 °C, contando com indicador visual em display (LED, LCD ou equivalente) e lâmpada piloto indicadora de funcionamento. Dimensões Físicas Máximas para Ocupação: Comprimento útil: Situado na faixa de 600 mm a 620 mm; Profundidade útil: Situada na faixa de 400 mm a 430 mm; Altura máxima: Até 140 mm.(Parâmetros geométricos abrangentes que comportam perfeitamente a engenharia modular de ambos os fabricantes padrão). Equipamento focado na eficiência energética, com potência nominal total situada na faixa de 400 W a 550 W (ou consumo equivalente máximo de até 0,95 kWh). Alimentação elétrica em tensão de 220v, sistema monofásico. Equipamento fabricado em estrita conformidade com as diretrizes e certificações de segurança elétrica vigentes no país (homologado pelo INMETRO). MARCA DE REFERÊNCIA: Glasart modelo cód. 836 ou Tomasi modelo linha Vetro Compact ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. OBS: SEGUE FOLDER DO PRODUTO QUE SERÁ ENTREGUE, FAVOR ANALISAR SE ATENDE SUA NECESSIDADE, QUALQUER DUVIDA FAVOR ENTRAR EM CONTATO.					
--	--	--	--	--	--

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (NOVENTA) DIAS CORRIDOS.



PRAZO DE PAGAMENTO: 28 (VINTE E OITO) DIAS CORRIDOS A PARTIR DO RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DO PRODUTO.

PRAZO DE ENTREGA: ATÉ 60 (SESSENTA) DIAS UTEIS APÓS O RECEBIMENTO DO PEDIDO DE COMPRAS.

PRAZO DE GARANTIA: 12 (DOZE) MESES CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA NO ANEXO II.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA: A ASSISTÊNCIA TÉCNICA SERÁ PRESTADA DIRETAMENTE PELO FABRICANTE E/OU POR SEUS REPRESENTANTES AUTORIZADOS EM PARCERIA COM A EMPRESA SIERDOVSKI, CASO OS EQUIPAMENTOS VENHAM APRESENTAR DEFEITO DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA VENÂNCIO

REFORMADORA NOVAIS

AV. Barão do Rio Branco, nº 1110 | Bairro: Centro

Andradina - SP

Telefone: (18) 3722-4837 | (18) 9749-4460

E-mail: novaesenovaesdeandradina@yahoo.com.br

Linhas atendidas: TODAS AS LINHAS.

ENDERTECH

RUA VASCO DA GAMA, nº 711 | Bairro: ESPLANADA

ARACATUBA - SP

Telefone: 18 99612 7723

E-mail: enderson_passos@hotmail.com

Linhas atendidas: ATENDE FORNOS, ESTUFAS ALIMENTÍCIAS, FRITADORES, PANIFICAÇÃO E REFRIGERAÇÃO.

Assistência técnica Tramontina

CIBRAS SERVICOS 5.17 km

RUA CAJAIBA 40, VILA POMPEIA, SAO PAULO, SP, BR

Contatos

(11) 3862-7070

assistencia.cibras@hotmail.com

ASSISTÊNCIA TÉCNICA KITCHENAID

MULTICENTER COMERCIO

Endereço: AVENIDA MOACI, 542, PLANALTO PAULISTA, SAO PAULO - SP, 04083001

Telefone: (11) 5096-5000

ASSISTÊNCIA TÉCNICA GPANIZ

Sierdovski Tecnologia Ltda

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

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



SERVTEC PECAS E CONSERTOS LTDA - ME
RUA ENGENHEIRO SAINT MARTIN QUADRA, 2007 - VILA SANTA TEREZA
BAURU - SP
Telefones: (14) 3224.1933
servtec.bauru@hotmail.com

ASSISTÊNCIA TÉCNICA HOBART

Wtechdigital
E-mail: contato@wtechdigital.com
WhatsApp: (11) 99021-1657
Telefone: (11) 5128-8409

ASSISTÊNCIA TÉCNICA GLASART

Praça Acapulco, 50 Jurubatuba São Paulo - SP
Suporte via WhatsApp, e-mail e telefone
+55 11 5545-2715
+55 11 97696-8172
Seg a Sex, 7:30h às 17:30h
+55 11 97696-8172
E-mail
assistencia@glasart.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA SKYMSSEN

ELETRO COMERCIAL PAULISTA LTDA
ELETRO COMERCIAL PAU
(11)2291-4485
soseletros@gmail.com
PAES DE BARROS, nº 134
Bairro: MOOCA - SAO PAULO

ASSISTÊNCIA TÉCNICA BRAESI

[PROGÁS CAMP COM. E ASSIST. TÉCNICA LTDA.](#)
Endereço: Rua Santos Dumont, 295 - Ponte São João, Jundiaí - SP, CEP: 13218-030
Fone: Assistência Técnica: (11) 4587-0060 (19) 99112-3733
E-mail: progascamp@hotmail.com

ASSISTÊNCIA TÉCNICA GELOPAR

ASSISTEC REFRIGERACAO LTDA
Atuação: Campinas



Telefone/Celular: 19-3268-3805

Endereço: AV. DEP. LUIZ E. MAGALHAES, 1182, JD. SAT, - CAMPINAS/SP

E-mail: contato@assisteccampinas.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA SELOVAC

(11) 95413-5260

(11) 5643-5599

sac@selovac.com.br

Segunda a Sexta das 08h às 17h

ASSISTENCIA TÉCNICA TRAMONTINA

CIBRAS SERVICOS

5.17 km

RUA CAJAIBA 40, VILA POMPEIA, SAO PAULO, SP, BR

Contatos

(11) 3862-7070

assistencia.cibras@hotmail.com

ASSISTÊNCIA TÉCNICA FISCHER

Electroserve, 11-3971-8804 – 3483-8722 atendemos de Segunda a Sexta Feira das 08:00 as 18:00 e aos Sábados das 08:00 as 13:00.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

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

Sr.: EDILSON SIERDOVSKI

Nacionalidade: Brasileiro

Estado Civil: Casado

Profissão: Administrador Sócio/Gerente

Endereço: Rua Capitão Rocha, 2393

R.G. n.º 5.935.451-5

C.P.F. n.º: 017.170.689-79

DADOS BANCÁRIOS:

Banco: Banco do Brasil

Conta Corrente: 10801-4

Agência: 0299-2

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



- 2) Prazo de Entrega: Até 60 (sessenta) dias uteis após o recebimento do pedido de compras.
- 3) Condições de Pagamento: 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento e conferência do produto.
- 4) Garantia: mínima de 12 (doze) meses conforme Termo de Referência no Anexo II;
- 5) Local de Entrega: Conforme Pedido de Compra do Senac e, nos locais determinados no ANEXO III.
- 6) Será indispensável o envio de catálogo (s) do (s) produto (s) ofertado (s) que comprovem as especificações mínimas exigidas ou descrição completa dos equipamentos na proposta comercial.
- 7) Link: incluir link
- 8) Dados da empresa que efetuará o faturamento:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 527.494,59 (Quinhentos e vinte e sete mil e quatrocentos e noventa e quatro reais e cinquenta e nove centavos).

Guarapuava - PR, 13 de agosto de 2026.

Edilson Sierdovski/administrador
RG/CPF: 5.935.451-5/017.170.689-79
Cargo: administração