



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

PROPOSTA

AO
SENAC - SP
PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000058

ITEM	MATERIAL	QT DE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
04	MODELADORA - Equipamento eletromecânico do tipo modeladora de pães profissional, em versão compacta para uso sobre mesa ou bancada. Indicado para modelar, enrolar e padronizar porções de massas alimentícias diversas (como pão francês, hot-dog e hambúrguer), com capacidade operacional para processar massas na faixa mínima de 20g até o mínimo de 500g por unidade. Corpo estrutural robusto confeccionado em chapa de aço carbono (equivalente a SAE 1010/1020) com acabamento em pintura a pó eletrostática / epóxi, garantindo resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. Deve possuir gabinete fechado para isolamento e proteção dos componentes internos de movimentação (como polias, correias e motor). Dotado de rolos cilíndricos banhados / revestidos em cromo duro com raspadores integrados, e eixos totalmente apoiados sobre rolamentos blindados (tipo ZZ ou equivalente). Sistema de regulação manual e precisa da distância entre os rolos e feltros, permitindo ajustar a espessura e o comprimento do alongamento do pão. Deve contar com jogo de feltros confeccionados com alto percentual de lã para perfeito arraste da massa e sistema que facilite a manutenção ou	01	PÇ	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	substituição deles. Equipado com rampa ou esteira de lona transportadora integrada para a alimentação contínua e suave da massa, além de calha / sistema de retorno automático da massa modelada em direção ao operador, otimizando o fluxo de trabalho individual. Sistema de proteção mecânica móvel intertravada que impeça o acesso físico do operador à zona dos rolos durante o funcionamento. O circuito elétrico de segurança deve possuir chaves eletromecânicas de segurança com duplo canal, botão de parada de emergência de fácil acesso, chave geral e rearme manual (conforme exigências da NR-12 e certificação INMETRO vigente). Motor elétrico monofásico com potência nominal de 1/4 CV (aproximadamente 180W a 250W de potência útil ativa), com baixo nível de ruído operacional. Dimensões Máximas: Equipamento de porte comercial/industrial leve, projetado para otimização de espaço, situando-se estritamente dentro dos limites máximos de: • Largura: até 600 mm • Profundidade / Comprimento: até 750 mm • Altura: até 550 mm Alimentação elétrica em 220 V, bifásico. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: BRAESI – MB35				
05	Divisora de massas de mesa 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,	02	PÇ	R\$ 6.000,00	R\$ 12.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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 SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: BRAESI – DVB-30N				
07	Cutter de mesa - Equipamento eletromecânico do tipo processador/cutter de alimentos profissional, indicado para picar, triturar, moer, misturar e preparar pastas e molhos de forma rápida em cozinhas comerciais e industriais. Dotado de recipiente/cuba fabricado em aço inoxidável ou material de alta resistência equivalente, com volume útil/capacidade total situada na faixa entre 2,5 e 4,5 litros. Equipado com motor de alto desempenho e uso intensivo para operação profissional contínua, com potência nominal mínima entre 550 W e 850 W. A velocidade de rotação do eixo deve situar-se na faixa aproximada entre 1.500 rpm e 1.850 rpm. Tampa superior fabricada em policarbonato transparente ou material translúcido de alta resistência mecânica,	08	PC	R\$ 5.000,00	R\$ 40.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	equipada com bocal/orifício dosador que permita a adição segura de ingredientes líquidos ou sólidos durante o processamento. O painel de comando deve possuir interface de acionamento segura de fácil higienização, admitindo-se controle de velocidade única ou função pulsar (conforme padrão de engenharia do fabricante). Estrutura externa protetiva da base do motor fabricada em aço inoxidável ou polímero de alta resistência contra impactos. Deve possuir sistema eletromecânico de segurança com sensores de intertravamento magnético/mecânico que interrompam o funcionamento do motor imediatamente se a tampa for removida ou destravada, em conformidade com as diretrizes da norma NR-12 e certificação INMETRO vigente. Acessórios Inclusos: Deve acompanhar obrigatoriamente no mínimo 01 (uma) lâmina de corte lisa do tipo multiuso confeccionada em aço inoxidável, com possibilidade de acoplamento de acessórios opcionais de fábrica. Tensão de trabalho em 220v, frequência de 60 Hz, monofásica. Dimensões Externas: Projetado para otimização de espaço sobre bancadas, atendendo aos limites máximos de até 280 mm de largura, até 400 mm de profundidade e até 500 mm de altura total. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMSSEN – CR-4L				
08	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	07	PÇ	R\$ 5.000,00	R\$ 35.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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 contra sobrecarga térmica. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMSSEN – BAR 1.5				
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	06	PÇ	2.000,00	R\$ 12.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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 alinhamento e reduzam o desgaste prematuro por atrito. Pannel 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. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMSSEN – TA2				
10	Liquidificador 10L 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	01	PÇ	R\$ 3.200,00	R\$ 3.200,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

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 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. Pannel frontal dotado de chave liga/desliga de fácil acesso. O equipamento deve atender integralmente às exigências das normas de segurança do				
--	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMPSEN – LS10				
11	Batedeira Planetária Equipamento eletromecânico do tipo bateadeira 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	40	PÇ	R\$ 10.000,00	R\$ 400.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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 (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. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: KITCHENAID - cód. KEF97AVBNA				
13	Batedeira 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/recipientes 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	01	PC	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	mínimo, 4 velocidades ou níveis de operação. 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. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: G.PANIZ – BP12RP				
14	Câmara de fermentação Equipamento com suporte interno em calhas ou trilhos, com capacidade para acomodar, no mínimo, 16 assadeiras no padrão de mercado (40 x 60 cm ou arranjos compatíveis de até 58 x 68 cm), garantindo volume de carga para o preparo estimado de até 320 a 500 pães por ciclo. Equipado com sistema automatizado capaz de atuar de forma bidirecional: tanto no retardo da fermentação (resfriamento) atingindo temperatura mínima de até 2 °C, quanto na	01	PÇ	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	aceleração do processo (aquecimento e umidificação) atingindo temperatura controlada de até 40 °C. Gabinete estrutural fabricado em aço inoxidável em seu fechamento externo (tipo AISI 430 ou superior) e interior em material sanitário resistente à corrosão por alta umidade (aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou equivalente de engenharia). Isolamento termofixo em poliuretano injetado (PU) com densidade média aproximada de 30 a 40 kg/m³, expandido com agente ecológico e características retardantes a chamas. Distribuição térmica por sistema de convecção forçada (ar forçado) por meio de ventilação interna e aquecimento através de resistências elétricas blindadas, assegurando homogeneidade de temperatura e umidade em toda a extensão interna. Painel de controle eletrônico/digital multifunções com display visual e sensor de temperatura integrado. Deve possuir obrigatoriamente a função de programação automática (modo noturno/programável) para o agendamento do horário de início do ciclo de aquecimento, permitindo a transição automática entre o modo de resfriamento e fermentação. Sistema de vaporização por caldeira, caixa de evaporação com resistência ou tecnologia equivalente, dotado de controle de níveis de saturação de umidade ou controle percentual de umidificação ativa, inclusive com atuação durante o modo de resfriamento para evitar o ressecamento da massa. Estrutura externa projetada para otimização de espaço, permitindo instalação próxima a paredes sem necessidade de vãos de afastamento técnico lateral nas faces externas do gabinete. Base montada sobre rodízios giratórios reforçados para facilitar a movimentação e				
--	---	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	higienização do local. Dimensões Admitidas (Limites Máximos): Visando a adequação do equipamento ao layout físico e arquitetônico da cozinha, serão aceitos modelos nas configurações de bancada (baixa) ou torre (vertical), desde que respeitados os seguintes limites máximos de ocupação de espaço: Largura máxima admitida: até 920 mm. Profundidade máxima admitida: até 1100 mm. Altura máxima admitida: até 2150 mm (viabilizando a ampla participação de modelos verticais e compactos). Potência e Alimentação: Potência total compatível com o desempenho do compressor hermético e resistências (de 1,0 kW a 2,5 kW), com alimentação elétrica obrigatoriamente em 220v, monofásico. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: VENÂNCIO – VAF-20T				
15	Câmara de Fermentação Equipamento com capacidade mínima para acomodar 40 assadeiras no padrão de mercado de 40 x 60 cm (ou arranjo equivalente de 20 níveis para assadeiras de grande porte de até 58 x 68 cm ou 80 x 60 cm), com capacidade estimada de produção de até 720 a 1000 pães por ciclo. Equipado com sistema automatizado capaz de atuar de forma bidirecional: tanto no retardo da fermentação (resfriamento) atingindo temperatura mínima de até 2 °C, quanto na aceleração do processo (aquecimento e umidificação) atingindo temperatura controlada de até 40 °C ou superior. Painel de controle eletrônico/digital multifunções com display visual. Deve possuir obrigatoriamente a função de programação automática (modo noturno/programável) para o	02	PC	R\$ 25.000,00	R\$ 50.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	agendamento prévio do horário de início do ciclo de aquecimento, permitindo a transição automática entre o modo de resfriamento e o de crescimento da massa. Gerenciador de umidificação ativa por meio de caldeira, caixa de evaporação com resistência elétrica ou tecnologia equivalente, dotado de controle de níveis de saturação de umidade (como escalas de níveis pré programados ou controle percentual direto). Sistema de circulação de ar interno por convecção forçada (ar forçado) por meio de múltiplos ventiladores (mínimo de 1 a 3 conforme padrão de engenharia do fabricante), associado a resistências elétricas blindadas, garantindo perfeita homogeneidade térmica e de umidade em todos os níveis de assadeiras. Gabinete estrutural fabricado em aço inoxidável em seu fechamento externo (tipo AISI 430 ou superior) e interior em material sanitário de alta resistência à corrosão por umidade severa (aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou equivalente tecnológico). Isolamento termofixo em poliuretano injetado (PU) com densidade média aproximada de 30 a 40 kg/m³, expandido com agente ecológico livre de CFC e com propriedades retardantes a chamas. Sistema de porta com dobradiças reforçadas e vedação por gaxeta magnética perimetral. Dotado de dreno inferior para escoamento de água e facilitação da higienização interna. Base montada sobre rodízios giratórios super-resistentes para livre deslocamento e limpeza do ambiente. Compressor hermético de alta eficiência, operando com fluido refrigerante ecológico livre de CFC (como R134a ou equivalente de mercado). Dimensões Físicas Máximas Admitidas: Visando a adequação do equipamento ao				
--	--	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	layout físico e arquitetônico da cozinha, serão aceitos modelos que respeitem os seguintes limites máximos de ocupação de espaço: Largura máxima admitida: até 820 mm. Profundidade máxima admitida: até 1100 mm. Altura máxima admitida: até 2250 mm. Potência total compatível com o porte do equipamento (na faixa aproximada de 1,0 kW a 2,5 kW), com alimentação elétrica em 220v, bifásico. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: VENÂNCIO – AC40T				
16	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; Pannel de controle do tipo rebatível ou removível; Possuir suporte para escorrimento 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. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMSSEN – FE-10N	04	PÇ	R\$ 2.000,00	R\$ 8.000,00
17	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.	02	PÇ	R\$ 3.600,00	R\$ 7.200,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

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 vigentes de segurança e portarias aplicáveis do INMETRO.				
--	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMPSEN – FED20				
18	Mixer de mão Mixer/homogeneizador profissional de imersão portátil, com base do motor dotada de sistema de ventilação superior que minimize a entrada de líquidos no equipamento; Equipado com lâmina em aço inoxidável; Com componentes e partes em contato com os alimentos removíveis para facilitar a higienização; Comprimento do tubo aproximado de 160 mm e 260mm; Controle de velocidade, sistema eletrônico variável por potenciômetro, operando na faixa mínima de até 3.000 rpm e máxima de pelo menos 12.000 rpm.; Potência mínima de 250w e máxima de 400w; Alimentação elétrica 220v, monofásica. SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SKYMPSEN – MX300	12	PC	R\$ 4.000,00	R\$ 48.000,00
23	Misturadeira/ Amassadeira de Mesa Espiral Masseira/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 operando dentro da faixa	04	PC	R\$ 10.000,00	R\$ 40.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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). SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: BRAESI – AES-05				
24	Misturadeira/Amassadeira espiral com inversor	01	PÇ	R\$ 26.000,00	R\$ 26.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

Masseira/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 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				
--	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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). SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: BRAESI – AES 25				
28	Modeladora De Massas Modeladora de pães profissional, com pedestal/caveleto de sustentação integrado, indicada para uso contínuo em 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	01	PC	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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.				
--	---	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: G.PANIZ – MPS-500				
29	Cilindro Sovador Cilindro sovador 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 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	01	PC	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	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). SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: G.PANIZ – CS500				
30	Termocirculador Equipamento termocirculador profissional de cocção por imersão (Sous Vide), modelo portátil tipo haste/braço grampeável, indicado para uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais, voltado ao preparo preciso de alimentos embalados a vácuo em baixa temperatura e longa duração. Sistema de movimentação de água por hélice/bomba agitadora interna, com capacidade de vazão compatível para aquecer e homogeneizar recipientes ou cubas com volumes de, no mínimo, 50 litros e no máximo 60 litros; Sistema eletrônico microprocessado de alta	03	PÇ	R\$ 9.000,00	R\$ 27.000,00



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	precisão, com estabilidade térmica de trabalho igual ou inferior a $\pm 0,1$ °C, operando em uma faixa ajustável de controle de, no mínimo, 25 °C a 90 °C; Cronômetro/temporizador digital programável para longos períodos de operação contínua, com capacidade de contagem mínima de até 99 horas, dotado de sinalizador sonoro/visual ao término do ciclo. Corpo, haste de imersão e grade de proteção da resistência fabricados predominantemente em aço inoxidável de alta qualidade ou polímeros de engenharia de alta resistência mecânica e térmica, adequados para o contato indireto com alimentos e imersão constante; Painel de controle digital superior integrado (tecnologia de display em LED, LCD ou TFT colorido), de fácil visualização para monitoramento em tempo real da temperatura programada, temperatura atual da água e contagem do tempo; Dotado de sistema de proteção contra falta de água com desligamento automático em caso de nível baixo do líquido (sensor de nível), proteção contra sobreaquecimento da resistência e alça ou pinça de fixação robusta ajustável para ancoragem firme em qualquer tipo de panela ou cuba gastronômica. Dimensões Físicas Máximas para Ocupação: Largura máxima: Até 140 mm; Profundidade máxima: Até 160 mm; Altura máxima: Até 390 mm (parâmetro abrangente que remove cotas milimétricas exclusivas e acolhe os diferentes formatos de haste profissional). Potência Nominal Instalada: Situada na faixa de 1.500 W (1,5 kW) a 2.100 W (2,1 kW), garantindo alta velocidade de aquecimento e rápida recuperação térmica; Alimentação Elétrica: Tensão de 220v, sistema monofásico.				
--	--	--	--	--	--



COMERCIAL NEW SPIDER LTDA.

CNPJ: 48.189.254/0001-26 IE: 125.497.406.113

	SEM MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO. MARCA: SIRMAN - SOFTCOOKER				
--	---	--	--	--	--

No preço ofertado estão inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas como materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de entrega: 60(sessenta) dias

Prazo de garantia: Conf edital

CONTATO: (11) 97696-9655 – EMAIL: spidercomercial2@gmail.com

Dados para crédito em conta corrente:

Banco: 336 - Banco C6 S/A – Ag 0001 – C/C 27827079-4

São José dos Campos, 13 de agosto de 2026

RICARDO FERRINI TEIXEIRA

CPF 047.445.408-80

RUA LETÍCIA, 133 - JD. SATÉLITE - CEP: 12230-840 - SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP

TELEFONE: (12) 3933-5988 E-MAIL: SPIDERCOMERCIAL2@GMAIL.COM