



EDITAL

PREGÃO (Eletrônico)

N.º 103/2023

AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE  
EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO E  
CONFEITARIA PARA AS UNIDADES DO  
SENAI-SP

NORMAS ESPECÍFICAS



## Edital do Pregão Eletrônico n.º 103/2023

### Normas Específicas

#### 1. Preliminares

1.1. A presente licitação, na modalidade Pregão (Eletrônico), tipo menor preço, será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, Entidade de Direito Privado, e por estas Normas Específicas.

1.2. O presente Edital e seus anexos, contendo todos os documentos, dados e informações necessários à elaboração da proposta poderão ser obtidos na Gerência de Compras e Licitações – GCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, bem como no endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), onde se encontra o *link* para o Sistema de Pregão Eletrônico, no qual ocorrerá a sessão pública, realizada por meio da *Internet*.

1.3. As regras e condições do presente Pregão Eletrônico estão devidamente explicitadas nestas Normas Específicas e nos seguintes anexos que integram este Edital:

- Modelo de Declaração sobre Emprego de Menor e outras informações
- Proposta
- Especificações técnicas
- Relação dos locais de entrega

1.4. Definições. Para fins desta licitação, consideram-se:

SENAI-SP:

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, Departamento Regional de São Paulo

Diretor Regional:

Autoridade máxima no âmbito do SENAI-SP.

Comissão de Licitação:

Comissão formada por 3 membros, que analisará e dará parecer técnico-financeiro sobre as propostas e documentos apresentados, o qual será encaminhado para aprovação na forma regimental.

O Pregoeiro, formalmente designado, integrará a Comissão de Licitação.

Proponente ou Licitante:

A empresa que apresentar proposta nesta licitação, previamente credenciada perante o provedor do sistema eletrônico.

#### 2. Objeto e Condições de Participação

2.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de equipamentos para panificação e confeitaria (amassadeiras, batedeiras, processador de alimentos, divisora de



massas, robô de cozinha, entre outros) para as unidades do SENAI-SP, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos.

2.2. Poderão participar desta licitação empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação.

2.3. Não serão admitidas empresas:

- a) reunidas sob regime de Consórcio;
- b) que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do SENAI;
- c) suspensas temporariamente do direito de licitar ou contratar com o SESI-SP ou SENAI-SP;
- d) relacionadas no banco de informações mantido pela Controladoria Geral da União como inidôneo para participar de licitações ou de contratar com a Administração Pública (tipo de sanção: Inidoneidade – Lei Orgânica TCU, site para consulta: <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis/Consulta.seam>);
- e) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- f) que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores, insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
  - f.1) as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão vigente emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório; e
- g) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios ou representantes legais comuns e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

2.4. Será garantido tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e às empresas de pequeno porte, na forma dos artigos 42 e 43, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, este último com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

### **3. Das Instruções às Proponentes**

3.1. As Propostas Comerciais serão recebidas por meio da *Internet*, no endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), “**Acesso Identificado**”, onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico, sendo que a abertura das propostas e início da sessão pública de disputa de preços ocorrerão no dia e horário previsto no cronograma anexo.

3.1.1. Para todas as referências de tempo contidas neste Edital, será observado o horário de Brasília/DF.



3.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, sendo conduzido pelo Pregoeiro que cuidará do seu processamento e julgamento.

3.2.1. Para simples acompanhamento da licitação, o interessado poderá acessar na internet, por meio do endereço [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico.

3.3. Os documentos poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas, cópias simples, publicações em órgão de imprensa oficial (com a devida identificação e data), inclusive aqueles emitidos pela Internet.

3.4. Os documentos deverão estar válidos na data de entrega.

3.5. A validade mínima das ofertas será de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública.

3.5.1. Havendo recursos, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado da decisão.

3.6. A data base dos preços será a data de início da sessão pública.

3.7. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irrevogáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento.

3.8. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos incidentes, tais como o IPI, ICMS, ISS e outros, quando for o caso.

3.9. Em caso de divergência entre os valores unitários e os totais, prevalecerão os primeiros, e se houver divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.

3.10. O material ou equipamento cotado deve corresponder às especificações constantes da planilha, sob pena de desclassificação, a critério exclusivo da Comissão de Licitação.

3.11. Não serão aceitas propostas com opções para o mesmo item.

3.12. A proposta deverá considerar garantia do equipamento, por um período mínimo de 12 (doze) meses, a partir da entrega, nos locais informados pelo SENAI-SP, independentemente do local de entrega inicial.

3.12.1. Os eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários à manutenção corretiva do equipamento durante o período de garantia, correrão por conta exclusiva da contratada, não cabendo ao SENAI-SP quaisquer ônus decorrentes destes reparos.



3.13. A proponente deverá considerar ainda, quando constante nas especificações, a vistoria e aceitação por técnicos do SENAI-SP, no fabricante.

3.14. Não serão aceitas opções para pagamento antecipado à entrega do material ou equipamento, sendo que as condições previstas estão definidas no item 12 deste Edital.

3.15. Pela elaboração da proposta a proponente não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

3.16. É facultado ao SENAI-SP, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3.16.1. As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

3.16.2. Se for comprovado o não atendimento aos requisitos desta licitação a proponente será inabilitada e/ou desclassificada, conforme o caso.

3.17. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, a proponente que não o fizer até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura das propostas, por falhas ou irregularidades que o viciariam.

3.18. Na hipótese de inabilitação e/ou desclassificação de todas as proponentes, o SENAI-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que implicaram na inabilitação ou desclassificação.

3.19. As condições estabelecidas neste Edital, no que se aplicar, farão parte do pedido correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.

3.20. O SENAI-SP poderá por interesse próprio, devidamente justificado, cancelar a presente licitação, no seu todo ou em parte, inclusive por vício ou ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para abertura das propostas, sem que caiba às proponentes qualquer direito a reclamação ou indenização.

3.21. Eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizados às empresas exclusivamente no site do Banco do Brasil no endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

### **3.22. Do Credenciamento no Aplicativo Licitações**

3.22.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (agências do Banco do Brasil S/A).

3.22.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação ao Banco do Brasil (agência de livre escolha do interessado) de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.



3.22.2.1. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá ser apresentada ao Banco do Brasil cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

3.22.3. A chave de identificação e a senha terão validade de 1 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do SENAI-SP, devidamente justificada.

3.22.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao SENAI-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.22.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

### **3.23. Da Participação**

3.23.1. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando as datas, prazos, horário limite e demais condições e especificações estabelecidos pelo instrumento convocatório.

3.23.1.1. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do *site*, opção “Acesso Identificado”.

3.23.2. O encaminhamento da proposta por meio eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e classificação previstas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.22.3. Caberá à Proponente acompanhar eventuais alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **4. Da Proposta no Sistema Eletrônico**

4.1. Ao apresentar sua proposta por meio eletrônico, conforme o item 3.22., e ao formular lances, o licitante, concorda com as seguintes condições:

4.1.1. O objeto deverá atender a todas as especificações constantes deste Edital e anexo(s).

### **4.1.2. A proposta deverá indicar:**

- a. preço total para o lote ofertado (quantidade x preço unitário), incluindo todos os custos



incidentes, tais como: IPI, ICMS, taxas, fretes, seguros, tributos, contribuições e qualquer outra incidência fiscal e/ou tributária;

- a1. no caso de lotes com mais de um item, o valor total a ser lançado no sistema eletrônico do Banco do Brasil ([www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)), é a soma dos valores totais (quantidade x preço unitário) de cada item que compõe o lote;

#### 4.1.3. **A Proposta deverá ainda considerar:**

- b. entrega dos materiais/equipamentos nas cidades indicadas, com frete incluso, observando o item 11.4;
- c. preço único para todas as localidades;
- d. que não há obrigatoriedade de oferta para todos os lotes, devendo, entretanto, serem cotados todos os itens de cada lote;
- e. a disponibilização de manual técnico em português do equipamento ofertado, quando solicitado pelo SENAI-SP, necessário para a realização da análise técnica;
- f. a apresentação de outros documentos, para complementar a análise técnica, quando solicitado pelo SENAI-SP; e
- g. quando da análise técnica, havendo divergência entre o manual técnico e as especificações constantes da proposta, poderão ser solicitados os devidos e esclarecimentos à empresa arrematante.

### 5. **Da Abertura das Propostas**

5.1. A partir do horário previsto no cronograma anexo a este Edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas.

### 6. **Do Julgamento, da Fase de Lances e da Aceitação das Propostas**

6.1. A critério da Comissão de Licitação, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

6.2. Não serão consideradas as propostas:

- que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo;
- que apresentem produtos que tenham sido objeto de uso, reforma ou recondicionamento.

6.3. O julgamento desta licitação será feito pelo critério de “menor preço” por lote.

6.3.1. A composição dos lotes e os valores de redução entre os lances são:

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PROPONENTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
1	R\$ 1.200	R\$ 1.200
2	LIVRE	LIVRE
3	LIVRE	LIVRE
4	LIVRE	LIVRE
5	LIVRE	LIVRE
6	LIVRE	LIVRE
7	LIVRE	LIVRE
8	LIVRE	LIVRE
9	LIVRE	LIVRE
10	LIVRE	LIVRE
11	LIVRE	LIVRE
12	LIVRE	LIVRE
13	LIVRE	LIVRE
14	LIVRE	LIVRE

#### 6.4. Avaliação das Propostas

6.4.1. Todos os cálculos serão realizados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.

6.4.2. As propostas serão classificadas em ordem crescente.

6.4.3. A Comissão analisará as propostas de preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.4. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão, a ser apresentado exclusivamente por meio do sistema eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

6.4.5. A Comissão de Licitação decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico, para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.6. Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

6.4.7. A validade da licitação não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa.

6.4.8. A hipótese prevista no item 6.4.7, deverá, para ter validade, ser justificada pela Comissão de Licitação, inclusive quanto ao preço, a ser ratificado pelo Sr. Diretor Regional do SENAI-SP.

## 6.5. Da Fase de Lances

6.5.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.5.2. Iniciada a fase de lances, os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances sem restrições de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado, seguindo as instruções do item 6.5.5.

6.5.3. Todos os lances oferecidos serão registrados pelo sistema eletrônico, que estará sempre indicando o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.5.4. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes, durante o transcurso da sessão pública.

6.5.5. Por iniciativa do pregoeiro, o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início período randômico de até 30 (trinta) minutos para o encerramento da fase de lances, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.5.5.1. Esse período de tempo de até 30 (trinta) minutos terá duração aleatoriamente determinada pelo sistema, sem interferência do pregoeiro.

6.5.6. Durante toda a disputa, as proponentes que efetuarem lances deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para cada lote do Edital, informada no item 6.3.1.

6.5.6.1. Durante esse período, o intervalo mínimo entre os lances enviados pelo mesmo licitante e em relação ao melhor lance não poderá ser inferior a 20 segundos.

6.5.7. Encerrada a disputa, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, e bem assim, decidir sobre sua aceitação.

6.5.8. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.6. Ultrapassada a fase compreendida pelos subitens 6.5.7 e 6.5.8, o Pregoeiro determinará ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, o encaminhamento, preferencialmente, por meio eletrônico, através do e-mail: [priscila.lima@sesisenaisp.org.br](mailto:priscila.lima@sesisenaisp.org.br)

a) da proposta escrita devidamente preenchida, datada e assinada, contendo:

- as especificações dos materiais/equipamentos ofertados;
- características técnicas;
- acessórios normais;
- acessórios opcionais;
- marca;
- modelo e/ou referência;
- prazo de entrega (a ser definido pela proponente), observando as penalidades previstas no item 13;
- prazo de garantia (mínimo de 12 meses); e
- condições de pagamento.

b) dos documentos de habilitação constantes do item 7 deste Edital.

6.6.1. O preço global da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Pregoeiro, para obtenção de preço menor.

6.6.2. Tais documentos, originais ou em cópias, deverão ser entregues em até 1 (um) dia útil após a solicitação do Pregoeiro.

6.6.3. Quando solicitada pela Comissão de Licitação, a proposta da empresa arrematante será encaminhada aos técnicos do SENAI-SP, para confirmação do atendimento das especificações solicitadas no Edital, podendo ser exigidos:

- a. esclarecimentos ou informações complementares;
- b. folhetos técnicos ou catálogos, em português;
- c. manual ou outros documentos técnicos constantes na especificação, em português;
- d. indicação de local(is), no Brasil, onde a Comissão de Licitação, ou Técnico(s) por ela indicado(s), possa(m) verificar quaisquer dos itens cotados, que se encontrem em uso;
- e. documentos comprobatórios da origem dos materiais ou equipamentos, da matéria prima e/ou dos componentes;
- f. procuração, nomeação, carta de representação ou documento equivalente do fabricante, do importador ou distribuidor, contendo a autorização para a proponente revender/representar tais materiais.

6.6.3.1. A inobservância da(s) exigência(s), no prazo de 2 (dois) dias úteis, resultará na desclassificação da proposta para o(s) lote(s) correspondente(s).

6.6.4. Poderá ser exigida amostra do material/equipamento ofertado pela proponente, de acordo com a proposta, para análise, devendo ser entregue em local definido pelo SENAI-SP, no prazo de 05 (cinco) dias da data da solicitação.

6.6.4.1. A amostra deverá ser retirada pela proponente em até 60 dias da data do resultado da licitação. Caso não seja retirado no prazo estabelecido, o SENAI-SP se reserva o direito de definir um destino a ela, sem que caiba às proponentes qualquer direito a reclamação e/ou indenização.

6.6.4.2. O prazo para entrega da amostra ou disponibilizar o local para verificação dos itens cotados poderá ser alterado por acordo entre as partes.

6.6.4.3. A proponente que apresentar amostra divergente da proposta ou não apresentá-la ou não disponibilizar o local para verificação será desclassificada.

## **7. Da Habilitação**

### **7.1. Documentos para Habilitação:**

7.1.1. Declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados menores e outras informações, conforme modelo anexo.

### **7.1.2. Regularidade Fiscal:**

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Nacional (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, consubstanciada na Certidão expedida pela Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda e/ou Procuradoria Geral do Estado;

e) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, referente a tributos mobiliários do domicílio ou sede do licitante;

f) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, do domicílio ou sede do licitante.

**Obs.:** Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

7.2. A Comissão de Licitação, antes de declarar o vencedor, promoverá a verificação da documentação relativa à habilitação do licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço.

7.3. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos ou,

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.



7.4. Na constatação das situações previstas no item 2.3, as proponentes serão inabilitadas.

7.5. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.6. O SENAI-SP não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

7.7. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, ou na hipótese de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida no instrumento convocatório, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociar com o seu autor, decidir sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificar as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

7.8. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a proponente será habilitada e declarada vencedora do certame.

7.9. Declarado o licitante vencedor pela Comissão de Licitação, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, a todos os licitantes.

## **8. Dos Recursos**

8.1. Caberá recurso ao Presidente da Comissão de Licitação, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contra a decisão que declarar o licitante vencedor, nos termos previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

8.2. Ao final da sessão de lances, declarado o vencedor, qualquer proponente poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer.

8.3. Esta manifestação se fará com o registro da síntese de suas razões, em campo próprio do sistema eletrônico, devendo juntar memoriais no prazo previsto no item 8.1, devendo ser entregues na Gerência de Compras e Licitações – GCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP.

8.4. A falta de manifestação imediata e motivada da proponente, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem o recurso, no prazo previsto no item 8.1, importará na decadência do direito de recurso.

## **9. Da Homologação**

Realizado o julgamento final, sendo declarado o licitante vencedor e não havendo recursos, ou julgados estes, o processo será encaminhado ao Diretor Regional do SENAI-SP, para apreciação, homologação e adjudicação do resultado da licitação.

## **10. Da Contratação**

10.1. A proponente vencedora deverá efetuar e/ou atualizar o Cadastro em até 5 (cinco) dias, junto à GCL/Cadastro. A relação dos documentos encontra-se disponível nos “sites”: [www.sesisp.org.br](http://www.sesisp.org.br) e/ou [www.sp.senai.br](http://www.sp.senai.br). Os documentos deverão ser encaminhados, preferencialmente por meio eletrônico em arquivo PDF para [cadastro@sesisenaisp.org.br](mailto:cadastro@sesisenaisp.org.br).

10.2. Após a adjudicação do objeto e homologação do resultado, a proponente vencedora será notificada para comparecer em local designado para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra.

10.3. Caso a proponente vencedora não atenda a convocação para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra no prazo estabelecido, o SENAI-SP poderá convocar a segunda colocada na ordem de classificação, ou proceder nova licitação, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

10.4. Antes do recebimento do(s) Pedido(s) de Compra, o SENAI-SP poderá desclassificar a proponente vencedora, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento desta licitação que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

## **11. Do Recebimento e garantia dos materiais**

11.1. A contratada se obriga a:

11.1.1. Fornecer o material ou equipamento, objeto da licitação, de acordo com as especificações definidas nas propostas, isento de defeitos de fabricação, acompanhado de manuais técnicos e/ou de operação, redigidos em língua portuguesa. Eventuais alterações nas características do equipamento a ser entregue deverão ser submetidas à apreciação e aprovação prévia do SENAI-SP, devendo estar garantidas, no mínimo, as especificações e certificações constantes da Proposta.

11.1.2. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos fornecimentos.

11.1.3. Solucionar eventuais defeitos apresentados no material ou equipamento através de conserto da peça defeituosa ou através de substituição por outro com características e qualidade igual ou superior, sem ônus ao SENAI-SP.

11.1.4. Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários à entrega, montagem, instalação e/ou manutenção dos equipamentos, inclusive durante o período de garantia.

11.1.5. Montar, instalar, efetuar a entrega técnica e/ou verificar o funcionamento do equipamento adquirido pelo SENAI-SP, quando exigido ou previsto nas especificações, devendo retirar ou substituir todos aqueles que não apresentarem as condições e especificações descritas na proposta e no(s) Pedido(s) de Compra.

11.1.6. Notificar por escrito o SENAI-SP, Gerência de Compras e Licitações –



GCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, (e-mail: [priscila.lima@sesisenaisp.org.br](mailto:priscila.lima@sesisenaisp.org.br)), caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos.

11.2. A contratada deverá considerar a vistoria e aceitação dos equipamentos, por técnicos do SENAI-SP, em local a ser definido de comum acordo.

11.3. O material ou equipamento, quando for o caso, deverá ser entregue devidamente embalado, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte, carga e descarga, assinalando-se nas embalagens a marca, a procedência e demais características que o identifique e qualifique.

11.4. O material, objeto da presente licitação, deverá ser entregue e descarregado nas dependências do SENAI-SP, em local a ser determinado pelo receptor, nas cidades mencionadas no anexo “Relação dos locais de entrega”, sem qualquer ônus para o SENAI-SP, nos prazos propostos e constantes do(s) Pedido(s) de Compra.

11.5. Os materiais ou equipamentos serão provisoriamente recebidos no local de entrega, onde serão examinados por técnicos do SENAI-SP, para verificação das especificações e posterior recebimento definitivo, se for o caso.

11.5.1. O(s) recebimento(s) do(s) material(is) ou equipamento(s) será(ão) supervisionado(s) pelo(s) Gestor(es) da(s) Unidade(s) receptora(s), que alocará(ão) técnico(s) e/ou funcionário(s) para essa finalidade.

11.6. O material ou equipamento que não satisfizer às condições especificadas nos Pedidos de Compra será recusado pelo SENAI-SP e colocado à disposição da contratada, devendo ser retirado e substituído em prazo a ser acordado entre as partes. Caso a contratada não providencie a substituição do material recusado no prazo estabelecido, o SENAI-SP poderá, a seu critério, recolhê-lo em depósito de terceiros, correndo todas as despesas e riscos por conta da contratada. Esgotado o prazo para substituição, a contratada será considerada inadimplente, e sujeita às penalidades cominadas no item 13.

11.7. O material ou equipamento recusado ou o que, embora entregue e recebido, apresente defeito cuja verificação só se tenha tornado possível no decorrer de sua instalação ou utilização, deverá ser reparado ou substituído às expensas da contratada. Enquanto não ocorrer a reparação ou substituição, a contratada é considerada em atraso e sujeita às penalidades cabíveis, sem prejuízo da aplicação dos dispositivos previstos no item 13.

11.8. Durante o período de garantia, o atendimento dos serviços de assistência técnica deverá ser efetuado em qualquer unidade escolar do Estado de São Paulo em que o equipamento estiver sendo utilizado, independentemente do local de entrega inicial, pelo fornecedor ou pela empresa credenciada, com atendimento inicial feito até o prazo de 2 (dois) dias úteis da solicitação e abertura da ordem de serviço.

11.9. O prazo para execução dos serviços de assistência técnica no local será de 5 (cinco) dias úteis, devendo, no caso de retirada do equipamento, ser instalado outro em substituição, não podendo, entretanto, ultrapassar 30 (trinta) dias para a devolução do equipamento ao SENAI-SP, devidamente consertado.



11.10. O prazo para execução dos serviços de assistência técnica, para instalação do material ou equipamento em substituição e/ou, para devolução do material ou equipamento do SENAI-SP, após o conserto, poderá ser alterado mediante acordo formal entre as partes.

11.11. Por solicitação da contratada, a critério exclusivo do SENAI-SP, poderá ser alterada a empresa prestadora dos serviços de assistência técnica e manutenção, mediante troca de correspondência entre as partes.

## 12. Do Pagamento

12.1. Os pagamentos serão efetuados em 25 dias após a data da entrega efetiva, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando estes recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente, conforme exemplificado abaixo.

<b>Data da entrega do material / equipamento</b>	<b>25 dias após a entrega</b>	<b>Data do Pagamento</b>	<b>Dia da semana</b>
14/10/2019	08/11/2019	11/11/2019	Segunda-feira
21/10/2019	15/11/2019	21/11/2019	Quinta-feira
28/10/2019	22/11/2019	02/12/2019	Segunda-feira
11/11/2019	06/12/2019	10/12/2019	Terça-feira

*Obs.: Os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano bissexto).*

12.2. Para efeito do prazo de pagamento, considerar-se-á como dia de entrega efetiva, o dia em que o material for entregue e descarregado nas unidades do SENAI-SP, observando-se os itens 11.1 (e subitens) e 11.4.

12.3. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário. Para tanto, deverão ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados.

Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar os títulos.

## 13. Das Penalidades

### 13.1. À proponente:

13.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Edital, bem como dos compromissos assumidos constantes em sua proposta, poderá implicar, à proponente, na aplicação da penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do processo licitatório.

13.1.2. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o Pedido de Compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à proponente as seguintes penalidades:



- a) perda do direito à contratação; e,
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SESI-SP e SENAI-SP, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

13.1.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

### **13.2. À Contratada:**

13.2.1. O atraso injustificado na entrega dos materiais constantes dos Pedidos de Compra ou o descumprimento de quaisquer das cláusulas do contrato firmado com o SENAI-SP, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato).

13.2.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, dará ao SENAI-SP o direito de rescindir unilateralmente os Pedidos de Compra (ou o contrato), sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas no instrumento convocatório (ou no contrato), inclusive a de suspensão do direito de participar de procedimento licitatório junto ao SESI-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.2.3. A parte que der motivo à rescisão pela não entrega dos materiais ou por descumprimento das cláusulas e condições constantes do contrato, ou ainda, após a entrega, ficar provado que os materiais/equipamentos não atenderam as especificações do Edital, incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato), e/ou retirada dos materiais/equipamentos e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

13.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.4. O valor correspondente à multa será descontado do pagamento a ser efetuado à contratada, ou recolhido à Tesouraria do SENAI-SP ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.

### **14. Casos Omissos**

Qualquer caso omissos no decurso desta licitação será dirimido pela Comissão de Licitação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 16 de São Paulo de 2023

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI  
Gerência de Compras e Licitações – GCL



## CRONOGRAMA

### PREGÃO ELETRÔNICO N.º 103/2023

#### AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA PARA AS UNIDADES DO SENAI-SP

Eventos	Datas
Publicação do aviso	16/05/2023
Retirada do edital	A partir de 16/05/2023. (site: <a href="http://www.licitacoes-e.com.br">www.licitacoes-e.com.br</a> )
Registro de proposta no site	A partir da retirada do edital até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa
Abertura das propostas – meio eletrônico	30/05/2023 às 8h30
Início da sessão pública de disputa de preços	30/05/2023 às 9h30

**Obs.:** Participarão da sessão os licitantes que registrarem suas propostas até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa de preços.



Prezados Senhores

Com o objetivo do aprimoramento contínuo de nossos processos licitatórios, solicitamos a V.Sas. a gentileza de encaminhar-nos justificativa, no caso dessa empresa não participar desta licitação.

A justificativa e dúvidas poderão ser enviadas para o e-mail abaixo.

Informações cadastrais poderão ser obtidas com o Sr. Lauro, pelo telefone (11) 3146-7647, e/ou nos sites [www.sesisp.org.br](http://www.sesisp.org.br) e [www.sp.senai.br](http://www.sp.senai.br).

Mais informações podem ser obtidas com a Pregoeira Priscila, pelo telefone (11) 3146-7988, e-mail [priscila.lima@sesisenaisp.org.br](mailto:priscila.lima@sesisenaisp.org.br)

Atenciosamente

Gerência de Compras e Licitações – GCL



**MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENOR E OUTRAS  
INFORMAÇÕES** (usar papel timbrado da empresa)

Ao  
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI)  
Gerência de Compras e Licitações – GCL

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 103/2023**

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço completo:	
Telefone/Fax:	E-mail:
CNPJ:	

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone/Fax:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Licitação acima referido:

- que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do SENAI-SP;
- que na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra licitante participante do referido certame;
- que a elaboração da proposta é de nossa responsabilidade, e
- que não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos.

(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
(Nome completo e assinatura do representante legal)

**PROPOSTA**

**Processo:** 3000226907 **Edital:** 000000103/2023 **Tipo:** Pregão Eletrônico **Data:** 12.05.2023  
**Centro:** CFP-8.50 VOTUPORANGA  
**Grupo de Compradores:** COORDENACAO DE LIC BENS SERVICOS SS - 11  
**Comprador:** PRISCILA DE LIMA VIANA **Telefone:** **E-mail:** PRISCILA.LIMA@SESISENAISP.ORG.BR

**Fornecedor:** **CNPJ:**  
**Endereço:** **E-mail Corporativo:**  
**CEP:** **Bairro:** **Cidade:** **Estado:**  
**Contato:** **Telefone:** **E-mail de Contato:**

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL			7	UN					
0002	7001229	AMASSADEIRA RÁPIDA			1	UN					
0003	7005335	BATEDEIRA 6,9L - 220V			2	UN					
0004	7001365	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 18 A 20L			1	UN					
0005	7005392	PROCESSADOR DE ALIMENTOS 2,9L - CUTTER			1	UN					
0006	7005393	PROCESSADOR DE ALIMENTOS 8L - CUTTER			1	UN					
0007	7001237	PROCESSADOR DE ALIMENTOS			2	UN					
0008	7001239	DIVISORA MANUAL DE MASSA			2	UN					
0009	7003014	BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS			12	UN					
0010	7005384	ROBÔ DE COZINHA			3	UN					
0011	7005338	MISTURADOR COZEDOR DE DOCES			2	UN					
0012	7004665	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 12L 220V			1	UN					
0013	7005339	MIXER PORTÁTIL 9 VELOCIDADES			4	UN					
0014	7005336	DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L			7	UN					

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA	FRETE

RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA:



**OBSERVAÇÕES:**

Encaminhar documento complementar (catálogo e/ou características técnicas) do material/equipamento ofertado, quando este não corresponder as especificações solicitadas.

\*1 Destacar os impostos devidos, conforme objeto da cotação, se for o caso.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

**ID Produto: 7004215**    **Descrição: AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL**

7004215 - AMASSADEIRA ESPIRAL 220V DE 15 QUILOS TOTAL

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SESI OU SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;

2 - OBJETIVO:

2.1 - UTILIZADO PARA PEQUENAS PRODUÇÕES, COM MÁXIMO DE 15 QUILOS DE MASSA TOTAL POR BATELADA, PARA TESTES E DEMONSTRATIVOS EM AULA NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS DAS E.M, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS;

3 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:

3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR-12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3.2 - ABNT NBR ISO 14159 - SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

3.3 - PORTARIA Nº 1.111, DE 21 DE SETEMBRO DE 2016 - ANEXOS VI PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - E VII - MÁQUINAS PARA AÇOUGUE E MERCEARIA - DA NR-12;

4 - CARACTERÍSTICAS:

4.1 - EQUIPAMENTO PROFISSIONAL PARA USO INDUSTRIAL;

4.2 - CAPACIDADE MÁXIMA DE ATÉ 15 KG DE MASSA TOTAL POR BATELADA E CAPACIDADE MINIMA ENTRE 1 E 2KG DE FARINHA;

4.3 - GARFO EM ESPIRAL;

4.4 - DOTADA DE NO MIMINO: DUAS VELOCIDADES;

4.5 - MUDANÇA DE VELOCIDADE MANUAL;

4.6 - DEVE POSSUIR COLUNA CORTADORA DE MASSA;

4.7 - POTÊNCIA MÍNIMA: 1,1 KW;

4.8 - POSSUIR SAPATAS NIVELADORAS OU PÉS AUTO REGULÁVEIS;

4.9 - DIMENSÕES PROXIMADAS:

4.9.1 - LARGURA: 0,40M;

4.9.2 - PROFUNDIDADE: 0,8M;

4.9.3 - ALTURA: 0,9M;

4.10 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS – TRIFÁSICO

5 - ACABAMENTO:

5.1 - CUBA E COLUNA (EIXO) CENTRAL EM AÇO INOX 304;

5.2 - CORPO EM AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI OU AÇO INOX;

5.3 - OS PARAFUSOS, PORCAS E ARRUELAS DEVEM SER DE AÇO INOXIDÁVEL;

5.4 - PROTEÇÃO MÓVEL: COM FRESTAS QUE NÃO IMPEÇAM A VISUALIZAÇÃO DO INTERIOR DO TACHO (MAS QUE NÃO PERMITAM A INTRODUÇÃO DOS DEDOS);

5.5 - DEMAIS PARTES COM PINTURA A BASE DE EPOXI OU POLIURETANO DE ALTA RESISTÊNCIA OU AÇO INOX;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO;

6.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

6.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

7 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

7.1 - REALIZAR SEM ÔNUS PARA O SENAI, A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

7.1.1 - NO LOCAL INDICADO PELO SENAI;

7.2 - COLOCAR EM MARCHA / EM USO, OBSERVANDO:

7.2.1 - FUNCIONAMENTO;

7.2.2 - APLICAÇÃO;

7.3 - REALIZAR ENSAIOS QUE POSSIBILITEM A VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E APLICAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

8 - ENTREGA TÉCNICA:

8.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

8.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

8.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO, PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

8.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

8.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;

9 - GARANTIA:

9.1 - 12 MESES.

**ID Produto: 7001229    Descrição: AMASSADEIRA RÁPIDA**

7001229 - AMASSADEIRA RÁPIDA

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SESI OU SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;

2 - OBJETIVO:

2.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS;

3 - NORMALIZAÇÃO:

3.1 - ABNT NBR ISO 14159:2010 - SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

3.2 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR-12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3.3 - NR-10 - INSTALAÇÕES ELÉTRICAS;

3.4 - ABNT NBR NM ISO 13852:2003 - SEGURANÇA DE MÁQUINAS DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR O ACESSO A ZONAS DE PERIGO PELOS MEMBROS SUPERIORES;

4 - CARACTERÍSTICAS:

4.1 - EQUIPAMENTO PROFISSIONAL PARA USO INDUSTRIAL;

4.2 - CAPACIDADE: DE 20 A 25 KG DE MASSA POR BATELADA;

4.3 – POTÊNCIA APROXIMADA 2,2KW;

4.4 - BATEDOR REMOVÍVEL PARA HIGIENIZAÇÃO SEM NECESSIDADE DE USO DE FERRAMENTAS;

4.5 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS - 60 HZ;

4.6 – MOTOR TRIFÁSICO COM MOTO FREIO ACOPLADO;

4.7 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 900 X 550 X 900 MM (LXPXA);

4.8 - EQUIPAMENTO A SER INSTALADO NO PISO;

4.9 – MOTOR COM GRAU IP 55 OU SUPERIOR;

4.10 - DEVE POSSUIR VISOR NA TAMPA;

4.11 - DEVE POSSUIR PROTEÇÃO MÓVEL QUANDO DA ABERTURA DA TAMPA DE ACESSO;

4.13 - DEVE POSSUIR MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNECIDO PELO FABRICANTE OU IMPORTADOR, COM INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA EM TODAS AS FASES DE UTILIZAÇÃO;

4.14 - SISTEMA DE RESET DOS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA;

4.15 - DEVE POSSUIR CHAVE SECCIONADORA GERAL COM BLOQUEIO;

4.16 - DEVE POSSUIR DISJUNTOR MOTOR PARA CADA MOTOR;

4.17 - TODOS OS RELÉS DE SEGURANÇA UTILIZADOS DEVEM SER CERTIFICADOS;

4.18 – O ACESSO À ZONA DO BATEDOR DEVE SER IMPEDIDO POR MEIO DE PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA POR, NO MÍNIMO, UMA CHAVE DE SEGURANÇA COM DUPLO CANAL, MONITORADA POR RELÉ DE SEGURANÇA - DUPLO CANAL;

4.19 - CASO SEJAM UTILIZADAS CHAVES DE SEGURANÇA ELETROMECÂNICAS, OU SEJA, COM ATUADOR MECÂNICO, NO INTERTRAVAMENTO DAS PROTEÇÕES MÓVEIS, DEVEM SER INSTALADAS DUAS CHAVES DE SEGURANÇA COM RUPTURA POSITIVA POR PROTEÇÃO - PORTA, AMBAS MONITORADAS POR RELÉ DE SEGURANÇA - DUPLO CANAL;

4.20 - O ACESSO À ZONA DO BATEDOR E ZONAS PERIGOSAS DA BACIA SOMENTE DEVE SER POSSÍVEL QUANDO O MOVIMENTO DO BATEDOR E DA BACIA TENHA CESSADO TOTALMENTE;

4.21 – OS DISPOSITIVOS RESPONSÁVEIS PELA PARADA DO MOVIMENTO E POR SEU MONITORAMENTO DEVEM SER CONFIÁVEIS E SEGUROS;

4.22 - AS INSCRIÇÕES DAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DEVEM:

4.22.1 - SER ESCRITAS NA LÍNGUA PORTUGUESA - BRASIL;

4.22.2 - INDICAR CLARAMENTE O RISCO E A PARTE DA MÁQUINA OU EQUIPAMENTO A QUE SE REFEREM, E NÃO DEVE SER UTILIZADA SOMENTE A INSCRIÇÃO DE PERIGO;

4.22.3 - POSSUIR EM LOCAL VISÍVEL AS INFORMAÇÕES INDELÉVEIS, CONTENDO NO

MÍNIMO:

4.22.3.1 - RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE OU IMPORTADOR;

4.22.3.2 - INFORMAÇÃO SOBRE TIPO, MODELO E CAPACIDADE;

4.22.3.3 - NÚMERO DE SÉRIE OU IDENTIFICAÇÃO, E ANO DE FABRICAÇÃO;

4.22.3.4 - NÚMERO DE REGISTRO DO FABRICANTE OU IMPORTADOR NO CREA;

4.22.3.5 - PESO DA MÁQUINA OU EQUIPAMENTO;

4.23 – AS AMASSADEIRAS DEVEM POSSUIR, NO MÍNIMO, UM BOTÃO DE PARADA DE EMERGÊNCIA;

4.24 - O CIRCUITO ELÉTRICO DO COMANDO DA PARTIDA E PARADA DO MOTOR ELÉTRICO DAS AMASSADEIRAS DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, DOIS CONTADORES COM CONTATOS POSITIVAMENTE GUIADOS, LIGADOS EM SÉRIE, MONITORADOS POR INTERFACE DE SEGURANÇA;

5 - COMPONENTES:

5.1 - CASO NÃO POSSUA PÉS PARA APOIO NO PISO, FORNECER BASE EM AÇO INOXIDÁVEL PARA FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

6 - ACABAMENTO:

6.1 - CUBA EM AÇO INOX;

6.2 – ESTRUTURA METÁLICA E REVESTIMENTO EM FIBRA DE VIDRO COM PINTURA NA COR BRANCA OU AÇO INOX;

7 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

7.1 - MANUAL DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO;

7.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

7.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

8 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

8.1 - REALIZAR SEM ÔNUS PARA O SENAI, A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

8.1.1 - NO LOCAL INDICADO PELO SENAI;

8.2 - COLOCAR EM MARCHA / EM USO, OBSERVANDO:

8.2.1 - FUNCIONAMENTO;

8.2.2 - APLICAÇÃO;

8.3 - REALIZAR ENSAIOS QUE POSSIBILITEM A VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E APLICAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

9 – ENTREGA TÉCNICA:

9.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

9.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

9.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA  
INSTALAÇÃO, PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

9.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

9.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR  
DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;

10 - GARANTIA:

10.1 - 12 MESES.

AMASSADEIRA RÁPIDA (ANEXO)

**ID Produto: 7005335    Descrição: BATEDEIRA 6,9L - 220V**

7005335 - BATEDEIRA 6,9L - 220V

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E  
COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA  
PARA MASSAS OU CREMES, DE CONSISTÊNCIA LEVE OU MÉDIA.

2 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:

2.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A  
NR-12 NO QUE FOR APLICÁVEL.

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 6,9 LITROS;

3.2 - DEZ VELOCIDADES;

3.3 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS - 60HZ;

3.4 – POTÊNCIA APROXIMADA: 500W;

3.5 - PESO: ENTRE 9 A 14KG;

3.6 - PLANETÁRIA.

4 - COMPONENTES:

4.1 - TRÊS BATEDORES: GANCHO, PÁ PLANA (RAQUETE) E FOUET;

4.2 - TIGELA.

5 - ACABAMENTO:

5.1 - CORPO TOTALMENTE EM METAL;

5.2 - TIGELA EM AÇO INOXIDÁVEL.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE OPERAÇÃO.

7 - GARANTIA:

7.1 - 12 MESES.

8 - REFERÊNCIA: KITCHENAID - KEC97A3ANA, PODENDO SER EQUIVALENTE OU DE

MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7001365    Descrição: BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 18 A 20L**

7001365 - BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 18 A 20L

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO Sesi OU SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;

2 - OBJETIVO:

2.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS INDUSTRIAIS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA PARA MASSAS OU CREMES, DE CONSISTÊNCIA LEVE OU MÉDIA;

3 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:

3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR-12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3.2 - ABNT NBR ISO 14159 - SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE

HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

3.3 - PORTARIA Nº 1.111, DE 21 DE SETEMBRO DE 2016 - ANEXOS VI

PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - E VII - MÁQUINAS PARA AÇOUGUE E MERCEARIA -  
DA NR-12;

4 - CARACTERÍSTICAS:

4.1 - BATEDEIRA PARA PREPARO DE MASSAS, GLACÊS, BOLOS, CREMES,  
MARSHMALLOW, PANQUECAS, CLARAS EM NEVE, ETC;

4.1.1 – EQUIPAMENTO PROFISSIONAL PARA USO INDUSTRIAL;

4.2 - CAPACIDADE DE MASSA: 18 A 20 LITROS;

4.3 - TRÊS TIPOS DE BATEDORES REMOVÍVEIS: GANCHO, RAQUETE E GLOBO;

4.4 - POSSUIR NO MÍNIMO 3 (TRÊS) VELOCIDADES;

4.5 - TROCA DE VELOCIDADE POR MEIO DE CHAVE, SEM NECESSIDADE DE ABRIR A  
MÁQUINA;

4.6 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 0,50X0,80X1,20M (LXPXA);

4.7 – ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS – 60HZ;

4.8 - POTÊNCIA DE 0,5 A 1,5 KW;

5 - COMPONENTES / ACESSÓRIOS:

5.1 - UMA UNIDADE DE CADA TIPO DE BATEDOR: GANCHO, RAQUETE E GLOBO;

6 - ACABAMENTO:

6.1 - TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL;

6.2 - CORPO EM FERRO FUNDIDO COM PINTURA EPÓXI NA COR BRANCA OU AÇO  
INOX;

6.3 - PROTEÇÕES:

6.3.1 - PROTEÇÃO FIXA: DEVE SER CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL;

6.3.2 - PROTEÇÃO MÓVEL: DEVE SER CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM  
FRESTAS QUE NÃO IMPEÇAM A VISUALIZAÇÃO DO INTERIOR DO TACHO (MAS QUE NÃO  
PERMITAM A INTRODUÇÃO DOS DEDOS);

6.4 - DEMAIS PARTES COM PINTURA A BASE DE EPOXI OU POLIURETANO DE ALTA  
RESISTÊNCIA;

7 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

7.1 - MANUAL DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO;

7.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

7.3 – ESQUEMA ELÉTRICO;

8 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

8.1 - REALIZAR SEM ÔNUS PARA O SENAI, A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO, NO LOCAL INDICADO PELO SENAI;

8.2 - COLOCAR EM MARCHA / EM USO, OBSERVANDO O FUNCIONAMENTO E APLICAÇÃO;

8.3 - REALIZAR ENSAIOS QUE POSSIBILITEM A VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E APLICAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

9 - ENTREGA TÉCNICA:

9.1 – NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

9.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

9.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO, PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

9.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

9.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;

10 - GARANTIA:

10.1 - 12 MESES.

BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 18 A 20 LITROS (ANEXO)

**ID Produto: 7005392    Descrição: PROCESSADOR DE ALIMENTOS 2,9L - CUTTER**

7005392 - PROCESSADOR DE ALIMENTOS 2,9L – CUTTER

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO PARA FINS DIDÁTICOS, PESQUISA E ANÁLISE, DESTINADO PARA RALAR, FATIAR E CORTAR FRUTAS;

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - CAPACIDADE APROXIMADA: 2,9 LITROS;

2.2 - POSSUIR DISPOSITIVO DE SEGURANÇA MAGNÉTICO E FREIO DE MOTOR;

2.3 - MODO DE TRABALHO: PULSO COM VELOCIDADE ÚNICA;

2.4 - POTÊNCIA APROXIMADA: 600W;

2.5 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V - 60HZ;

2.6 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 200X280X350MM;

2.7 - MOTOR DE USO INDUSTRIAL;

2.8 - ROTAÇÃO APROXIMADA: 1500 A 1800RPM;

3 - ACABAMENTO:

3.1 – CONJUNTO DE LÂMINAS LISA DE AÇO INOX;

3.2 - CUBA EM AÇO INOX;

4 - DOCUMENTAÇÃO EM PORTUGUÊS:

4.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO;

5 - GARANTIA:

5.1 - 12 MESES;

6 - REFERÊNCIA/ EQUIVALÊNCIA:

6.1 - ROBOT COUPE R2A – PODENDO SER EQUIVALENTE OU MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7005393    Descrição: PROCESSADOR DE ALIMENTOS 8L - CUTTER**

7005393 - PROCESSADOR DE ALIMENTOS 8L - CUTTER

1 - OBJETIVO:

1.1 EQUIPAMENTO PARA FINS DIDÁTICOS, PESQUISA E ANÁLISE, DESTINADO PARA FABRICAÇÃO DE MOLHOS, TRITURAÇÃO DE CARNES, CHOCOLATES E OUTROS.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - CAPACIDADE APROXIMADA: 8 LITROS;

2.2 - DISPOSITIVO DE SEGURANÇA QUE DESLIGA O EQUIPAMENTO AUTOMATICAMENTE QUANDO REMOVER A TAMP A;

2.3 - MODO DE TRABALHO: PULSO;

2.4 - POTÊNCIA APROXIMADA: 1000W;

2.5 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V;

2.6 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 310X310X530MM (C X L X A);

2.7 - PESO APROXIMADO: 18KG.

3 - ACABAMENTO:

3.1 - CORPO EM AÇO INOX 304;

3.2 - COPO EM AÇO INOX 304.

4 - DOCUMENTAÇÃO EM PORTUGUÊS:

4.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO.

5 - GARANTIA:

5.1 – 12 MESES.

6 - REFERÊNCIA:

6.1 - CUTTER INOX 8L CR-8L - SKYSEN – PODENDO SER EQUIVALENTE OU MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7001237    Descrição: PROCESSADOR DE ALIMENTOS**

7001237 - PROCESSADOR DE ALIMENTOS

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SESI OU SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;

2 - OBJETIVO:

2.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A FATIAR, DESFIAR, RALAR E PICAR ALIMENTOS;

3 - NORMALIZAÇÃO:

3.1 - PORTARIA INMETRO MDIC Nº 371 REQUISITOS DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE PARA APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS E SIMILARES;

3.2 - ABNT NBR ISO 14159:2010 - SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

4 - CARACTERÍSTICAS:

- 4.1 - CAPACIDADE MÍNIMA DE 4 KG/MINUTO;
- 4.2 - VELOCIDADE: 375 RPM;
- 4.3 - DOIS BOCAIS DE ALIMENTAÇÃO;
- 4.3.1 - FACILMENTE DESMONTÁVEL PARA LIMPEZA SEM NECESSIDADE DE USO DE FERRAMENTAS;
- 4.4 - TODAS AS PEÇAS EM CONTATO COM O ALIMENTO DEVEM SER REMOVÍVEIS;
- 4.5 - POTÊNCIA 0,5 CV;
- 4.6 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS - MONOFÁSICA;
- 4.7 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 400 X 500 X 600 MM (LXPXA);
- 4.8 - O EQUIPAMENTO DEVE TER DISPOSITIVOS DE PARTIDA, ACIONAMENTO E PARADA LOCALIZADOS DE MODO QUE:
  - 4.8.1 - SEJA ACIONADO OU DESLIGADO PELO OPERADOR NA SUA POSIÇÃO DE TRABALHO;
  - 4.8.2 - NÃO SE LOCALIZE NAS ZONAS PERIGOSAS DA MÁQUINA;
  - 4.8.3 - POSSA SER ACIONADO OU DESLIGADO EM CASO DE EMERGÊNCIA, POR OUTRA PESSOA QUE NÃO SEJA O OPERADOR;
  - 4.8.4 - NÃO POSSA SER ACIONADO OU DESLIGADO INVOLUNTARIAMENTE, PELO OPERADOR, OU DE QUALQUER OUTRA FORMA ACIDENTAL;
  - 4.8.5 - NÃO PERMITA O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO SEM QUE HAJA NOVO COMANDO;
  - 4.8.6 - NÃO ACARRETE RISCOS ADICIONAIS;
- 4.9 - O EQUIPAMENTO DEVE TER DISPOSITIVOS ELÉTRICOS DE MODO QUE:
  - 4.9.1 - CONDUTOR ELÉTRICO DE ALIMENTAÇÃO COM DUPLA ISOLAÇÃO, COM ATERRAMENTO, E PLUGUE NO PADRÃO ABNT DE TRÊS PINOS;
  - 4.9.2 - BLINDAGENS, CARÇAÇA OU OUTRAS PARTES CONDUTORAS DE ENERGIA ELÉTRICA OU ESTÁTICA, QUE POSSAM FICAR SOB TENSÃO, DEVEM SER ATERRADAS;
- 4.10 - INSTALAR SINALIZAÇÃO COM ORIENTAÇÃO SOBRE A NECESSIDADE DE REMOÇÃO DO PLUGUE DA TOMADA PARA LIMPEZA E MANUTENÇÃO;
- 4.11 - AS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DOTADOS DE PARTES MÓVEIS ASSOCIADAS A DISPOSITIVOS DE INTERTRAVAMENTO DEVEM:
  - 4.11.1 - OPERAR SOMENTE QUANDO AS PROTEÇÕES ESTIVEREM FECHADAS;
  - 4.11.2 - PARALISAR SUAS FUNÇÕES PERIGOSAS QUANDO AS PROTEÇÕES FOREM ABERTAS DURANTE A OPERAÇÃO;
- 4.12 - AS ABERTURAS/BOCAIS DE ALIMENTAÇÃO DEVEM ATENDER AO DISPOSTO NAS NORMAS QUANTO ÀS DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR O ACESSO A ZONAS DE PERIGO PELOS MEMBROS SUPERIORES;
  - 4.12.1 - DEVE POSSUIR SINALIZAÇÃO DE SEGURANÇA PARA ADVERTIR

O USUÁRIO PARA NÃO COLOCAR AS MÃOS NO LOCAL DE SAÍDA DOS ALIMENTOS  
PROCESSADOS;

4.13 - AS INSCRIÇÕES DAS MÁQUINAS DEVEM POSSUIR EM LOCAL  
VISÍVEL AS INFORMAÇÕES INDELÉVEIS NA LÍNGUA PORTUGUESA - BRASIL,  
CONTENDO NO MÍNIMO:

4.13.1 - RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE OU IMPORTADOR;

4.13.2 - INFORMAÇÃO SOBRE TIPO, MODELO E CAPACIDADE;

4.13.3 - NÚMERO DE SÉRIE OU IDENTIFICAÇÃO, E ANO DE FABRICAÇÃO;

4.13.4 - PESO DA MÁQUINA;

5 - COMPONENTES:

5.1 - SOQUETES PARA EMPURRAR OS ALIMENTOS;

5.2 - PRATO EXPELIDOR OU OUTRO SISTEMA QUE EXECUTE ESTA FUNÇÃO;

5.3 - 2 UNIDADES DE DISCOS FATIADORES DE ESPESSURAS DIFERENTES;

5.4 - UMA UNIDADE DE DISCO CORTE CUBO;

5.5 - UMA UNIDADE DE DISCO CORTE PALITO;

5.6 - UNIDADE DE DISCO RALADOR;

5.7 - UMA UNIDADE DE DISCO CORTADOR JULIENE;

5.8 - UMA UNIDADE DE DISCO DESFIADOR;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE INSTALAÇÃO;

6.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

6.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

6.4 - CERTIFICADO DO INMETRO;

7 - ENTREGA TÉCNICA:

7.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

7.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

7.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA  
INSTALAÇÃO, PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

7.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

7.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR  
DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI;

8 - GARANTIA:

8.1 - 12 MESES.

PROCESSADOR DE ALIMENTOS (ANEXO)

**ID Produto: 7001239    Descrição: DIVISORA MANUAL DE MASSA**

7001239 - DIVISORA MANUAL DE MASSA

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO SESI OU SENAI FARÃO A VISTORIA DO MESMO NO FABRICANTE, E SÓ SERÁ LIBERADO PARA ENTREGA, SE CONSIDERADO CONFORME;

2 - OBJETIVO:

2.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHA, PARA FINS DIDATICOS, DESTINADO A DIVIDIR MASSAS EM TAMANHOS PRÉ-ESTABELECIDOS;

3 - NORMALIZAÇÃO:

3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTES, INCLUINDO A NR12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3.2 - ABNT NBR NM ISO 13852:2003 SEGURANÇA DE MÁQUINAS DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR O ACESSO A ZONAS DE PERIGO PELOS MEMBROS SUPERIORES;

3.3 - ABNT NBR ISO 14159:2010 - SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

4 - CARACTERÍSTICAS:

4.1 - O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO INOX OU FERRO FUNDIDO;

4.2 - O ACIONAMENTO DEVE SER MANUAL;

4.3 - DIVISÃO DE MASSA PARA 30 PEDAÇOS DE 30 A 100 GRAMAS POR PEDAÇO;

4.4 - EQUIPAMENTO A SER INSTALADO NO PISO;

5 - COMPONENTES:

5.1 - FORNECER BASE DE FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO PISO OU POSSUI SAPATAS ANTIDERRAPANTES;

6 - ACABAMENTO:

6.1 - PARTES EM CONTATO COM A MASSA DEVEM SER REVESTIDAS COM ANTIADERENTE DE TEFLON OU SEREM CONFECCIONADOS EM AÇO INOX;

6.2 - BASE EM AÇO INOXIDÁVEL;

7 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

7.1 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

8 - ENTREGA TÉCNICA:

8.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

8.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

8.1.2 - TRANSMITIR TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

8.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

8.2 - A EMPRESA DEVERÁ CUMPRIR AS ETAPAS SUPRACITADAS, ACOMPANHADA POR DOIS TÉCNICOS DA ESCOLA E SEM ÔNUS PARA O SENAI.

DIVISORA MANUAL DE MASSA (ANEXO)

**ID Produto: 7003014    Descrição: BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS**

7003014 - BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA PARA MASSAS OU CREMES, DE CONSISTÊNCIA LEVE OU MÉDIA;

2 - NORMALIZAÇÃO/CERTIFICAÇÃO:

2.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO A NR-12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - PLANETÁRIA;

3.2 - CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4,5 LITROS;

3.3 - DEZ VELOCIDADES;

3.4 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS - 60HZ;

3.5 – POTÊNCIA APROXIMADA: 300W;

3.6 - PESO: ENTRE 5 A 12KG;

4 - COMPONENTES:

4.1 - PROTETOR DE RESPINGO;

4.2 - TRÊS BATEDORES: GLOBO, RAQUETE E GANCHO;

4.3 - TIGELA;

4.4 - MODELADOR DE MASSAS EM AÇO INOXIDÁVEL COMPOSTO POR TRÊS PEÇAS DE AÇO INOX PARA PREPARAR LASANHA, FETTUCCHINE E SPAGHETTI;

5 - ACABAMENTO:

5.1 - CORPO TOTALMENTE EM METAL;

5.2 - TIGELA EM AÇO INOXIDÁVEL;

5.3 - BATEDOR GLOBO EM AÇO INOXIDÁVEL;

5.4 - MODELADOR DE MASSAS EM AÇO INOXIDÁVEL;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE OPERAÇÃO.

**ID Produto: 7005384    Descrição: ROBÔ DE COZINHA**

7005384 - ROBÔ DE COZINHA

1 - OBJETIVO:

1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A PROCESSAR, PICAR, BATER, MEXER, HOMOGENEIZAR, MISTURA, AMASSAR E PESAR OS INGREDIENTES.

2 - NORMALIZAÇÃO:

2.1 - ATENDER A NORMA:

2.1.1 - NR12.

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - CAPACIDADE: ENTRE 2 A 3 LITROS;

3.2 - TEMPERATURA MÁXIMA DE AQUECIMENTO DO COPO: 160 GRAUS CELSIUS,  
APENAS PARA ALGUMAS RECEITAS;

3.3 - DISPLAY TOUCH INTEGRADO COM APROXIMADAMENTE 8", COM AS FUNÇÕES  
(PESAR, AMASSAR, PRÉ-LIMPEZA, MISTURADOR, COZINHAR, FERMENTAR E OUTROS);

3.4 - VISUALIZAÇÃO: TEMPO, TEMPERATURA E VELOCIDADE;

3.5 - CONTROLE DE TEMPERATURA:

3.5.1 - MINIMA: APROXIMADAMENTE 35 GRAUS CELSIUS;

3.5.2 - MÁXIMA: APROXIMADAMENTE 120 GRAUS CELSIUS;

3.6 - ROTAÇÃO DA LÂMINA HORÁRIO E ANTI-HORÁRIO, COM POSSIBILIDADE DE  
INVERSÃO DE ROTAÇÃO (PARA FAZER MASSA FINA / SOVAR MASSA);

3.7 - EQUIPAMENTO DE BANCADA COM PÉS ANTIDERRAPANTES;

3.8 - DEVE POSSUIR FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS (PESAR, PRÉ-LIMPEZA,  
MISTURAR, COZINHAR, FERMENTAR, ENGROSSAR E OUTROS);

3.9 - POSSUIR SISTEMA DE SEGURANÇA NA CUBA, PARA NÃO PERMITIR O ENCAIXE  
DA CUBA AO EQUIPAMENTO, CASO OS ACESSÓRIOS DA CUBA NÃO ESTEJA MONTADOS  
CORRETAMENTE;

3.10 - POSSUIR CONEXÃO WI-FI;

3.11 - VELOCIDADE AJUSTÁVEL: 40 A 10700 RPM;

3.12 - POTÊNCIA ELÉTRICA DO MOTOR: APROXIMADAMENTE 1500 W;

3.13 - PROTEÇÃO DE SOBRECARGA E SUPERQUECIMENTO;

3.14 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V;

3.15 - DIMENSÕES APROXIMADAS:

3.15.1 - LARGURA: 33MM;

3.15.2 - PROFUNDIDADE: 33MM;

3.15.3 - ALTURA: 34MM;

3.16 - PESO: ENTRE 6 A 10KG.

4 - ACESSÓRIOS:

4.1 - COPO DE MEDIDA;

4.2 - ESPATULA COM PONTA DE SILICONE COM LIMITADOR;

4.3 - CESTO COM TAMPÁ;

4.4 - TAMPÁ DE REDE - PARA PRODUÇÃO DE CAMELO, GELEIAS E MOLHOS.

5 - ACABAMENTO:

5.1 - COPO EM AÇO INOX;

5.2 - ESTRUTURA EM PLÁSTICO.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO.

7 - GARANTIA:

7.1 - 12 MESES.

8 - REFERÊNCIA:

8.1 - THERMOMIX - TM6, PODENDO SER SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7005338    Descrição: MISTURADOR COZEDOR DE DOCES**

7005338 - MISTURADOR COZEDOR DE DOCES

1 - OBJETIVO:

1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A COZINHAR E MISTURAR MASSAS DE SALGADOS E DOCES.

2 - NORMALIZAÇÃO:

2.1 - NR12.

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE APROXIMADAMENTE DE 10KG DE MASSA SE SALGADOS OU DOCES;

3.2 - EQUIPAMENTO DEVE POSSUI UM BOTÃO DE EMERGÊNCIA;

3.3 - POSSUI BOTÃO LIGA/DESLIGA;

3.4 - SISTEMA DE PROTEÇÃO, DESLIGANDO EQUIPAMENTO AUTOMATICAMENTE AO ABRIR A TAMPA DE PROTEÇÃO;

3.5 - SISTEMA DE AQUECIMENTO A GÁS;

3.6 - QUEIMADORES A GÁS DE BAIXA PRESSÃO;

3.7 - POSSUIR SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

3.8 - ROTAÇÃO DO MISTURADOR: 30 A 80 RPM;

3.9 - TACHO COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 16 LITROS;

- 3.10 - TRAVA DE SEGURANÇA PARA O TACHO;
- 3.11 - SISTEMA DE ARTICULAÇÃO QUE FACILITA A RETIRADA DA MASSA OU DOCE;
- 3.12 - POTÊNCIA ELÉTRICA: 500W;
- 3.13 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V;
- 3.14 - DIMENSÕES APROXIMADAS:
  - 3.14.1 - LARGURA: 49MM;
  - 3.14.2 - PROFUNDIDADE: 69MM;
  - 3.14.3 - ALTURA: 72MM;
- 3.15 - PESO APROXIMADO: 60KG;
- 3.16 - PÉS ANTIDERRAPANTES.

4 - ACESSÓRIOS:

- 4.1 - TACHO EM ALUMÍNIO OU EM AÇO INOX;
- 4.2 - ESTRUTURA EM AÇO INOX;
- 4.3 - GRELHA PARA O QUEIMADOR;
- 4.4 - BATEDOR E RSPADOR EM AÇO INOX.

5 - ACABAMENTO:

- 5.1 - TACHO EM ALUMÍNIO OU EM AÇO INOX;
- 5.2 - ESTRUTURA EM AÇO INOX;
- 5.3 - QUEIMADOR EM FERRO FUNDIDO.

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

- 6.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO.

7 - GARANTIA:

- 7.1 - 12 MESES.

8 - REFERÊNCIA:

- 8.1 - GPANIZ - MA10, PODENDO SER SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7004665    Descrição: BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 12L 220V**

1 - NORMALIZAÇÃO:

1.1 - NR-12 SEGURANÇA NO TRABALHO E EQUIPAMENTOS E NT 94 DO MTE;

1.2 - DEVERÁ CONTER TODOS OS COMPONENTES DE SEGURANÇA;

1.3 - SER CERTIFICADO PELO INMETRO;

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 12 LITROS;

2.2 - CONSTRUÍDO EM INOX;

2.3 - DOTADO DE:

2.3.1 - SISTEMA DE FIXAÇÃO DA CUBA, NA BASE DO SUPORTE;

2.3.2 - PÉS ANTI-DERRAPANTES, EM TUBO DE POLIPROPILENO DE ALTO IMPACTO;

2.3.3 - SISTEMA DE CONTROLE DE VELOCIDADE;

2.3.4 - CHAVE COMUTADORA LIGA/DESLIGA;

2.3.5 - MANÍPULO TRAVA/DESTRAVA;

2.3.6 - CUBA EM AÇO INOX AISI 304, COM SALIÊNCIA CENTRAL QUE EVITA O PUNTO MORTO;

2.3.7 - SISTEMA DE ENGRENAGENS HELICOIDAIS, QUE PROPORCIONA UM FUNCIONAMENTO PERFEITO E SILENCIOSO;

2.3.8 - BATEDORES INTERCAMBIÁVEIS DE FÁCIL ENCAIXE;

2.3.9 - SISTEMA DE SEGURANÇA (ANTI REARME);

2.4 - DOTADO DE PEÇAS REMOVÍVEIS E DE FÁCIL LIMPEZA;

2.5 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: 12 LITROS;

2.6 - DOTADO DE NO MÍNIMO 04 (QUATRO) MODALIDADES DE VELOCIDADE;

2.7 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;

2.8 - FREQUÊNCIA: 60HZ;

2.9 - POTÊNCIA: 500W;

2.10 - DIMENSÕES APROXIMADAS:

2.10.1 - ALTURA: 420MM;

2.10.2 - LARGURA: 240MM;

2.10.3 - PROFUNDIDADE: 380MM;

2.10.4 - PESO LÍQUIDO: 13 KG;

3 - ACESSÓRIOS:

3.1 - OS ACESSÓRIOS ABAIXO DEVERÃO ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO;

3.2 - 03 BATEDORES;

3.3 - GLOBO;

3.4 - RAQUETE;

3.5 - GANCHO;

3.6 - ALIMENTADOR;

4 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA;

4.1 - MANUAL, CATÁLOGO, FOLHETO, DESENHO TÉCNICO OU DESCRITIVO  
INFORMANDO AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO MATERIAL OU EQUIPAMENTO BEM  
COMO INFORMAÇÕES DE GUARDA, USO E HIGIENIZAÇÃO;

5 - GARANTIA:

5.1 - 12 MESES.

**ID Produto: 7005339    Descrição: MIXER PORTÁTIL 9 VELOCIDADES**

7005339 - MIXER PORTÁTIL 9 VELOCIDADES

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO PARA FINS DIDÁTICOS, PESQUISA E ANÁLISE, DESTINADO  
TRITURAR, MISTURAR E BATER ALIMENTOS.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - CAPACIDADE DA JARRA/COPO: NO MÍNIMO 600mL;

2.2 - VELOCIDADE: 09 VELOCIDADES OU VELOCIDADE VARIÁVEL;

2.3 - LAMINA EM AÇO INOX;

2.4 - POTÊNCIA: NO MÍNIMO 180W;

2.5 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS.

3 - ACESSÓRIO:

3.1 - MINI PROCESSADOR;

3.2 - HASTE MISTURADORA;

3.3 - PROTETOR DE PANEAS;

3.4 - JARRA OU COPO.

4 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

4.1 - MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO.

5 - GARANTIA:

5.1 - 12 MESES.

6 - REFERÊNCIA:

6.1 - KITCHENAID - KEB53AV, PODENDO SER EQUIVALENTE OU MELHOR QUALIDADE.

**ID Produto: 7005336    Descrição: DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L**

7005336 - DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L

1 - OBJETIVO:

1.1 - UTILIZADO NAS OFICINAS DE CONFEITARIA, PARA FINS DIDÁTICOS, PARA O DERRETIMENTO DE CHOCOLATE;

2 - NORMALIZAÇÃO:

2.1 - HOMOLOGADO PELO INMETRO;

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - CAPACIDADE PARA 1,5 KG OU ACIMA;

3.2 - POSSUIR 1 (UMA) CUBA COM CAPACIDADE DE APROXIMADA DE 4,5 LITROS;

3.2.1 - CUBA GASTRONÔMICA;

3.2.2 - CUBA REMOVÍVEL PARA LIMPEZA;

3.2.3 - PARA REMOÇÃO DA CUBA NÃO DEVE HAVER NECESSIDADE DO USO DE NENHUMA FERRAMENTA;

3.3 - SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA COM TRANSMISSÃO DIRETA DE CALOR PARA A CUBA COM O USO DE ÁGUA PARA BANHO MARIA;

3.4 - COM TERMOSTATO PARA REGULAGEM DA TEMPERATURA;

3.5 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;

3.6 - POTÊNCIA APROXIMADA: ENTRE 500 A 1500W;

3.7 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 200X430X190 MM (LXCXA);

3.8 - O EQUIPAMENTO DEVE DERRETER O CHOCOLATE E MANTÊ-LO DERRETIDO;

3.9 - FAIXA DE AQUECIMENTO:

3.9.1 - MÍNIMO: DE TEMPERATURA AMBIENTE A 55 GRAUS CELSIUS;

3.9.2 - MÁXIMA: IGUAL OU ACIMA DE 100 GRAUS CELSIUS;

4 - ACABAMENTO:

4.1 - CUBA E TAMPA EM AÇO INOX;

4.2 - ESTRUTURA EM AÇO INOX;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO;

7 - GARANTIA:

7.1 - 12 MESES.

**RELAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA**

UNIDADE: CFP-1.01 BRÁS		MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP	CEP: 03008-000
------------------------	--	---------------------------	----------------

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0003	7005335	BATEDEIRA 6,9L - 220V	UN	2,000
0014	7005336	DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L	UN	1,000

UNIDADE: CFP-1.05 BARRA FUNDA		MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP	CEP: 01156-000
-------------------------------	--	---------------------------	----------------

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000
0010	7005384	ROBÔ DE COZINHA	UN	1,000
0010	7005384	ROBÔ DE COZINHA	UN	1,000
0011	7005338	MISTURADOR COZEDOR DE DOCES	UN	2,000
0014	7005336	DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L	UN	3,000

UNIDADE: CFP-1.12 SANTO AMARO		MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP	CEP: 04752-000
-------------------------------	--	---------------------------	----------------

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000
0002	7001229	AMASSADEIRA RÁPIDA	UN	1,000
0007	7001237	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	UN	1,000
0008	7001239	DIVISORA MANUAL DE MASSA	UN	1,000
0009	7003014	BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS	UN	4,000
0014	7005336	DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L	UN	1,000

UNIDADE: CFP-5.64 VALINHOS		MUNICÍPIO: VALINHOS - SP	CEP: 13270-530
----------------------------	--	--------------------------	----------------

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000

UNIDADE: CFP-5.09 CAMPINAS		MUNICÍPIO: CAMPINAS - SP	CEP: 13041-670
----------------------------	--	--------------------------	----------------

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0008	7001239	DIVISORA MANUAL DE MASSA	UN	1,000
0010	7005384	ROBÔ DE COZINHA	UN	1,000

0012                      7004665                      BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 12L 220V                      UN                      1,000

UNIDADE: CFP-1.24 SUZANO		MUNICÍPIO: SUZANO - SP		CEP: 08665-120	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-6.02 RIBEIRÃO PRETO		MUNICÍPIO: RIBEIRÃO PRETO - SP		CEP: 14085-430	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0005	7005392	PROCESSADOR DE ALIMENTOS 2,9L - CUTTER	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-7.01 BAURU		MUNICÍPIO: BAURU - SP		CEP: 17015-220	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000	
0007	7001237	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	UN	1,000	
0009	7003014	BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS	UN	2,000	
0013	7005339	MIXER PORTÁTIL 9 VELOCIDADES	UN	4,000	
0014	7005336	DERRETEDEIRA ELÉTRICA CHOCOLATE 4,5L	UN	2,000	

UNIDADE: CFP-5.90 ARARAS		MUNICÍPIO: ARARAS - SP		CEP: 13607-207	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0006	7005393	PROCESSADOR DE ALIMENTOS 8L - CUTTER	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-8.50 VOTUPORANGA		MUNICÍPIO: VOTUPORANGA - SP		CEP: 15501-280	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0004	7001365	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 18 A 20L	UN	1,000	
0009	7003014	BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS	UN	4,000	

UNIDADE: CMFP-165 CERQUEIRA CESAR		MUNICÍPIO: SÃO PAULO - SP		CEP: 01202-902	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0009	7003014	BATEDEIRA PORTÁTIL 10 VEL. C/ACESSÓRIOS	UN	2,000	

UNIDADE: CT-5.92 SÃO JOÃO DA BOA VISTA		MUNICÍPIO: SÃO JOÃO DA BOA VISTA - SP		CEP: 13870-590	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0001	7004215	AMASSADEIRA ESPIRAL 220V-15 QUILOS TOTAL	UN	1,000	