

PROPOSTA

Processo: 3000465456 **Edital:** 000000193/2026 **Tipo:** PS - Disputa Aberta **Data:** 10.06.2026
Centro: CFP-6.62 MATÃO
Grupo de Compradores: SUPERVISAO DE CONTRATACAO DE BENS SN 10
Comprador: SONIA MARIA FERREIRA AGDO **Telefone:** **E-mail:** SONIA@SESISENAISP.ORG.BR

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

LOTE - 01

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO			5	UN					
VALOR TOTAL											

LOTE - 02

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS			7	UN					
VALOR TOTAL											

LOTE - 03

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM			6	UN					
VALOR TOTAL											

LOTE - 04

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
------	------------	-----------	-------	---------------------	--------	------	----------------	------------	-------------	------------------	----------

0001	7001232	DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASSA			1	UN					
									VALOR TOTAL		

LOTE - 05

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7007221	EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS			4	UN					
									VALOR TOTAL		

LOTE - 06

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7007180	MÁQUINA DE RAVIOLE			1	UN					
									VALOR TOTAL		

LOTE - 07

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO / REFERÊNCIA	QUANT.	U.M.	VALOR UNITÁRIO	IMPOSTO *1	VALOR TOTAL	PRAZO DE ENTREGA	GARANTIA
0001	7001346	MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO			3	UN					
									VALOR TOTAL		

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: 7007017 **Descrição: ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO**

7007017 - ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NAS OFICINAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E COZINHAS, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A FERMENTAÇÃO DE MASSAS.

2 - NORMALIZAÇÃO:

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

3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - CÂMARA PARA FERMENTAÇÃO NATURAL DAS MASSAS;

3.2 - CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS DE 60X80CM;

3.3 - POSSUI 04 RODÍZIOS PARA DESLOCAMENTO DO ARMÁRIO;

3.4 - POSSUIR NO MÍNIMO 01 PORTA;

3.5 - DIMENSÕES APROXIMADAS: 650 X 850 X 2000MM.

4 - ACABAMENTO:

4.1 - REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX.

5 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

5.1 - MANUAL DE INSTALAÇÃO, MANUAL DE MANUTENÇÃO E MANUAL DE OPERAÇÃO.

6 - GARANTIA:

6.1 - 12 MESES.

7 - REFERÊNCIAS:

7.1 - IMECA INOX - 60X80CM, PERLIMA INOX-60X80/ ET304-597920, EUROFORMAS INÓX 60X80 OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

7007017 - ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO

ID Produto: 7001480 **Descrição: CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS**

7001480 - CILINDRO LAMINADOR PARA MASSAS

1 - INSPEÇÃO E/OU ENSAIO PARA O RECEBIMENTO:

1.1 - ANTES DO

EMBARQUE/ENTREGA DO EQUIPAMENTO, TÉCNICOS DO 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 INDUSTRIAL, PARA FINS DIDÁTICOS, DESTINADO A SOVAR E LAMINAR MASSAS PARA PÃES, PIZZA, PASTEL, LASANHA, CANELONI, RAVIOLI, RONDELI E SIMILARES;

3 - NORMALIZAÇÃO /

CERTIFICAÇÃO:

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

3.2 - NR 10 INSTALAÇÕES

ELÉTRICAS;

3.3 - ABNT NBR NM ISO 13852:2003 SEGURANÇA DE MÁQUINAS

DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR O ACESSO A ZONAS DE PERIGO PELOS MEMBROS SUPERIORES;

3.4 - ABNT NBR ISSO 14159:2010 - SEGURANÇA DAS

MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

4 -

CARACTERÍSTICAS:

4.1 - EQUIPAMENTO A SER INSTALADO EM BANCADA;

4.2 -

ROLAMENTOS BLINDADOS;

4.3 - POSSUIR REGULAGEM DE ESPESSURA DA MASSA;

4.4

- POSSUIR FACAS RASPADORAS DOS CILINDROS: INFERIOR E SUPERIOR;

4.5 -

POTÊNCIA MÍNIMA: 1 CV;

4.6 - CILINDRO COM LARGURA UTIL ENTRE 30 E 40

CM;

4.7 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;

4.8 - DIMENSÕES APROXIMADAS:

800 X 700 X 700 MM (L X A X P);

4.9 - O EQUIPAMENTOS DEVE POSSUIR EM

LOCAL VISÍVEL AS INFORMAÇÕES INDELÉVEIS, CONTENDO NO MÍNIMO:

4.9.1 -

RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE OU IMPORTADOR;

4.9.2 -

INFORMAÇÃO SOBRE TIPO, MODELO E CAPACIDADE;

4.9.3 - NÚMERO DE SÉRIE OU

IDENTIFICAÇÃO, E ANO DE FABRICAÇÃO;

4.9.4 - NÚMERO DE REGISTRO DO

FABRICANTE OU IMPORTADOR NO CREA;

4.9.5 - PESO DA MÁQUINA OU

EQUIPAMENTO;

4.10 - POSSUIR GRADE DE PROTEÇÃO QUE IMPEÇA O ACESSO AOS

ROLOS;

4.11 - O ACESSO AOS ROLOS PARA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO NÃO DEVERÁ

SER PERMITIDO QUANDO ESTE ESTIVER EM MOVIMENTO, AS PROTEÇÕES MÓVEIS

DEVERÃO SER INTERTRAVADAS;

4.12 - DEVE POSSUIR UM OU MAIS BOTÕES DE

PARADA DE EMERGÊNCIA;

4.13 - O ACESSO À ZONA PERIGOSA DOS ROLOS DEVE SER

IMPEDIDO POR TODOS OS LADOS POR MEIO DE PROTEÇÕES, EXCETO A ENTRADA E

SAÍDA DA MASSA, EM QUE DEVEM RESPEITAR AS DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA, DE

MODO A IMPEDIR QUE AS MÃOS E DEDOS DOS TRABALHADORES ALCANCEM AS ZONAS

DE

PERIGO;

5 - ACABAMENTO:

5.1 - ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO OU FIBRA

SANITÁRIA COM PINTURA EPÓXI NA COR BRANCA;

5.2 - ROLOS EM AÇO SAE 1020

COM REVESTIMENTO EM CROMO DURO;

5.3 - NÃO DEVE APRESENTAR REBARBAS OU

SUPERFÍCIES CORTANTES NAS CHAPAS OU QUALQUER PARTE DO EQUIPAMENTO;

5.4 -

BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL OU POLIPROPILENO;

5.5 - ROLO PARA MASSA EM

POLIROPILENO;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE

INSTALAÇÃO;

6.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

6.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

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.

CILINDRO LAMINADOR PARA MASSAS

ID Produto: 7001868 Descrição: CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM

7001868 - CILINDRO PARA MASSA COM CORTADOR DE TALHARIM

1 - OBJETIVO;

1.1 - DESTINA-SE PARA USO NAS COZINHAS DIDÁTICAS DAS UNIDADES DO Sesi-SP.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - ROLOS EM AÇO INOX;

2.2 – CARENAGEM EM AÇO INOX OU AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI;

2.3 - LATERAIS DOS ROLOS COM ROLAMENTOS BLINDADOS;

2.4 - DEVE SUPORTAR NO MÍNIMO UMA CARGA DE TRABALHO CONTÍNUO DE 45 MINUTOS;

2.5 - BIVOLT;

2.6 - MOTOR 1/4 DE CV;

2.7 – POTÊNCIA NOMINAL 300/215W;

2.8 - DIMENSÕES APROXIMADAS;

2.8.1 - (AXLXP) 25X60X35CM;

2.8.2 - 13 KG;

3 - ACESSÓRIOS:

3.1 - CORTADOR DE TALHARIM;

4 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

4.1 - MANUAL DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO;

5 - TIPO DA EMBALAGEM:

5.1 - O MATERIAL 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;

6 - GARANTIA:

6.1 - 12 MESES;

7 - REFERÊNCIA:

7.1 - HIDRO HB250 T OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

CILINDRO PARA MASSA COM CORTADOR DE TALHARIM (ANEXO)

ID Produto: 7001232 **Descrição: DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASSA**

7001232 - DIVISORA VOLUMÉTRICA 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 PROFISSIONAL PARA

INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA DESTINADA A DIVIDIR MASSAS EM TAMANHOS

PRÉ-ESTABELECIDOS, PELA SUA PASSAGEM ENTRE ROLOS ROTATIVOS E FACAS;

3 -

NORMALIZAÇÃO:

3.1 - ATENDER AS NORMAS DE SEGURANÇA E FABRICAÇÃO VIGENTE,

INCLUINDO A NR 12 NO QUE FOR APLICÁVEL;

3.2 - ABNT NBR ISSO 14159:2010 -

SEGURANÇA DAS MÁQUINAS - REQUISITOS DE HIGIENE PARA O PROJETO DAS MÁQUINAS;

4 - CARACTERÍSTICAS:

4.1 - DEVE POSSUIR TRÊS CANAIS;

4.2 -

CAPACIDADE DE CORTE 25 A 500 G;

4.3 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 6.000

UNIDADES POR HORA;

4.4 - DEVE POSSUIR VELOCIDADE VARIÁVEL ATRAVÉS DE

POTENCIÔMETRO, CONFORME A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO;

4.5 - DEVE POSSUIR

REGULAGEM DE ABERTURA DOS CILINDROS;

4.6 - DEVE POSSUIR TAMPA DE

SEGURANÇA SOBRE OS ROLOS;

4.7 - ENTRADA E SAÍDA DA MASSA ATRAVÉS DE

ESTEIRAS;

4.8 - DEVE POSSUIR RODÍZIOS GIRATÓRIOS PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

4.9 - DIMENSÕES APROXIMADAS:

4.9.1 - LARGURA: 60CM;

4.9.2 -

PROFUNDIDADE: 200CM;

4.9.3 - ALTURA: 150CM;

4.10 - AS MÁQUINAS E

EQUIPAMENTOS DEVEM POSSUIR EM LOCAL VISÍVEL AS INFORMAÇÕES INDELÉVEIS, CONTENDO NO MÍNIMO:

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

4.10.2 - INFORMAÇÃO SOBRE TIPO, MODELO E CAPACIDADE;

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

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

4.10.5 - PESO DA MÁQUINA OU EQUIPAMENTO;

4.11 - DEVE POSSUIR CHAVE

GERAL COM BLOQUEIO;

4.12 - TODOS OS RELES DE SEGURANÇA UTILIZADOS DEVEM SER CERTIFICADOS;

4.13- O EQUIPAMENTO DEVE TER DISPOSITIVOS QUE NÃO PERMITAM O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO SEM QUE HAJA NOVO COMANDO;

4.14 -

CONDUTOR ELÉTRICO DE ALIMENTAÇÃO COM DUPLA ISOLAÇÃO, COM ATERRAMENTO, E PLUGUE NO PADÃO INDUSTRIAL TIPO STECK 5 PINOS;

4.15 - INSTALAR UM OU MAIS

BOTÕES DE PARADA DE EMERGÊNCIA EM LOCAIS DE FÁCIL ACESSO E VISUALIZAÇÃO PELOS OPERADORES;

4.16 - EM CASO DE PARALISAÇÃO DO EQUIPAMENTO, DEVIDO À INTERRUPÇÃO NO

FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, QUANDO FOR NECESSÁRIO

ABRIR UMA PARTE MÓVEL MONITORADA COM CHAVE MAGNÉTICA OU ACIONAMENTO DE

BOTÕES DE EMERGÊNCIA, A MÁQUINA, NÃO PODERÁ, EM HIPÓTESE ALGUMA,
REINICIAR SEU FUNCIONAMENTO SEM QUE HAJA NOVO COMANDO;

4.17 - O ACESSO À

ZONA PERIGOSA DOS ROLOS, BEM COMO AOS ELEMENTOS DE
TRANSMISSÃO DAS

CORREIAS TRANSPORTADORAS, DEVE SER IMPEDIDO POR TODOS OS LADOS POR MEIO
DE PROTEÇÕES, EXCETO A ENTRADA E SAÍDA DA MASSA, EM QUE SE DEVEM
RESPEITAR AS DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA, DE MODO A IMPEDIR QUE AS MÃOS E
DEDOS DOS TRABALHADORES ALCANCEM AS ZONAS DE PERIGO;

4.18 - O ACESSO À

ZONA PERIGOSA DOS ROLOS PARA ALIMENTAÇÃO POR MEIO DA CORREIA MODELADORA
TRANSPORTADORA DEVE POSSUIR 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, 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 PERIGOSA DOS ROLOS SOMENTE DEVE SER
POSSÍVEL QUANDO SEUS MOVIMENTOS TENHAM CESSADO TOTALMENTE;

4.21 - O

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

4.22 - O SISTEMA DEVERÁ SER INSTALADO EM FONTE DE ALIMENTAÇÃO
ELÉTRICA: 220 VOLTS - 60 HERTZ - TRIFÁSICA (3P+T) OU MONOFÁSICA (2P + T)
- 60 HZ;

4.23 - INSTALAR:

4.23.1 - CAIXA DE COMANDO ELÉTRICO;

4.23.2 -

POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5 HP;

4.23.3 - COMANDO ELÉTRICO TOTALMENTE EM BAIXA

TENSÃO 24 VCA;

5 - ACABAMENTO:

5.1 - PARTES EM CONTATO COM ALIMENTO EM

AÇO INOXIDÁVEL 316;

5.2 - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL OU EM CHAPA DE AÇO

CARBONO COM PINTURA EPOXI;

5.3 - ESTEIRAS EM PVC;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM

LÍNGUA PORTUGUESA:

6.1 - MANUAL DE 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.

DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASSA (ANEXO)

ID Produto: 7007221 Descrição: EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS

7007221 - EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS

1 - OBJETIVO:

1.1 - EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS PARA UTILIZAÇÃO EM PROCESSOS DE
PRODUÇÃO DE MASSAS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, VISANDO A PRODUÇÃO DE MASSAS
FRESCAS COM ALTA EFICIÊNCIA E QUALIDADE.

2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

2.1 - EQUIPAMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES,
INCLUINDO NR-12;

2.2 - SISTEMA DE EXTRUSÃO POR ROSCA SEM-FIM.

2.3 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO:

2.3.1 - PRODUÇÃO DE APROXIMADA: 10 KG/H.

2.4 - DIMENSÕES APROXIMADAS:

2.4.1 - ALTURA: 382MM/ LARGURA: 350MM/ PROFUNDIDADE: 565MM.

2.5 - PESO:

2.5.1 - APROXIMADAMENTE 40 KG.

2.6 - MATERIAL DE CONSTRUÇÃO:

2.6.1 - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, GARANTINDO DURABILIDADE E
FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO.

2.7 - MOTOR:

2.7.1 - POTÊNCIA MÍNIMA DE 1/3 CV

2.7.2 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V, 60HZ, MONOFÁSICO.

2.8 - SISTEMA DE EXTRUSÃO:

2.8.1 - ROSCA DE EXTRUSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL.

2.9 - PAINEL DE CONTROLE:

2.9.1 - INDICADORES LUMINOSOS DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA.

2.10 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

2.10.1 - CONJUNTO DE MATRIZES PARA DIFERENTES TIPOS DE MASSAS/TREFILAS:

2.10.1.1 - ESPAGUETE (FINO, MÉDIO E GROSSO); TALHARIM (FINO, GROSSO, GUITARRA E SOBA) E MACARRÃO (FINO E GROSSO).

2.10.2 - FERRAMENTAS PARA LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.11 - O EQUIPAMENTO DEVE SER ENTREGUE COM TODAS AS FERRAMENTAS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA SUA OPERAÇÃO IMEDIATA.

2.12 - SEGURANÇA:

2.12.1 - EQUIPAMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA NR-12;

2.12.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA PARA PROTEÇÃO DO OPERADOR, INCLUINDO BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MECÂNICAS.

3 - ACABAMENTO:

3.1 - ACABAMENTO ESCOVADO EM AÇO INOXIDÁVEL;

3.2 - CANTOS ARREDONDADOS PARA FACILITAR A LIMPEZA E EVITAR ACÚMULO DE RESÍDUOS;

3.3 - COMPONENTES EM CONTATO COM O ALIMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304.

4 - DOCUMENTAÇÃO:

4.1 - MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, CONTENDO:

4.2 - GUIA DE INSTALAÇÃO;

4.3 - INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO;

4.4 - MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA;

4.5 - ESQUEMA ELÉTRICO;

4.6 - CERTIFICADO DE GARANTIA.

5 - ENTREGA TÉCNICA:

5.1 - NO ATO DA ENTREGA TÉCNICA A EMPRESA DEVERÁ:

5.1.1 - REALIZAR TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

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

5.1.3 - DEMONSTRAR TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE;

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

6 - GARANTIA:

6.1 - GARANTIA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, INCLUINDO
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E FORNECIMENTO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO.

7 - REFERÊNCIAS:

7.1 - GPANIZ MODELO EM10, TALGI MODELO ESTRO - MAQUINÁRIO PARA PRODUÇÃO
DE MASSA FRESCA OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

7007221 - EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS

ID Produto: 7007180 Descrição: MÁQUINA DE RAVIOLE

7007180 - MÁQUINA DE RAVIOLI

1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO PARA PRODUÇÃO EM ESCALA INDUSTRIAL,
DESTINADA A COZINHAS INDUSTRIAIS E/OU ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE
MASSAS ALIMENTÍCIAS, GARANTINDO EFICIÊNCIA E QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE
RAVIOLI COM FOLHA DE MASSA DUPLA.

2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

2.1 - POSSUIR REBOINADEIRA AUTOMÁTICA PARA FOLHA DE MASSA;

2.2 - PERMITIR A PRODUÇÃO DE RAVIOLI COM QUALQUER TIPO DE RECHEIO LEVE
(CARNE, QUEIJO, VERDURAS ETC.);

2.2.1 - A QUANTIDADE DE RECHEIO DEVE SER AJUSTADA FACILMENTE;

2.3 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: APROXIMADAMENTE 25 A 50 KG/H;

2.4 - TIPO DE MASSA: FOLHA DUPLA;

- 2.5 - DIMENSÕES DO RAVIOLI: AJUSTÁVEIS, PERMITINDO A PRODUÇÃO DE DIFERENTES TAMANHOS E FORMATOS;
- 2.6 - SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO: AUTOMÁTICO, COM AJUSTE DE ESPESSURA DAS FOLHAS DE MASSA;
- 2.7 - SISTEMA DE CORTE: EQUIPADO COM MOLDES INTERCAMBIÁVEIS PARA DIFERENTES FORMATOS DE RAVIOLI;
- 2.8 - ESTRUTURA: CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, GARANTINDO DURABILIDADE E FACILIDADE DE LIMPEZA;
- 2.9 - CONTROLE DE OPERAÇÃO: PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO PARA AJUSTE DE VELOCIDADE E PARÂMETROS DE PRODUÇÃO;
- 2.10 - SEGURANÇA: EQUIPAMENTO DOTADO DE DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA CONFORME NORMAS VIGENTES, INCLUINDO PROTEÇÃO CONTRA ACESSO A PARTES MÓVEIS DURANTE A OPERAÇÃO;
- 2.11 - POTÊNCIA: APROXIMADAMENTE 1,5 KW;
- 2.12 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V, 60HZ, TRIFÁSICO;
- 2.13 - PESO: APROXIMADAMENTE 150 KG;
- 2.14 - DIMENSÕES APROXIMADAS:
- 2.14.1 - LARGURA: 600 MM;
- 2.14.2 - PROFUNDIDADE: 800 MM;
- 2.14.3 - ALTURA: 1400 MM.

3 - ACESSÓRIOS:

- 3.1 - MOLDES INTERCAMBIÁVEIS PARA DIFERENTES FORMATOS DE RAVIOLI (QUADRADO, REDONDO, TRIANGULAR, SEMI-REDONDO);
- 3.2 - FERRAMENTAS PARA AJUSTE E MANUTENÇÃO BÁSICA;
- 3.3 - MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO EM PORTUGUÊS.

4 - ACABAMENTO:

- 4.1 - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO ESCOVADO;
- 4.2 - COMPONENTES INTERNOS E EXTERNOS LIVRES DE REBARBAS E ARESTAS CORTANTES;
- 4.3 - CANTOS ARREDONDADOS PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO.

5 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

- 5.1 - MANUAL DE OPERAÇÃO;
- 5.2 - MANUAL DE MANUTENÇÃO;
- 5.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

5.4 - CERTIFICADO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA.

6 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

6.1 - A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ REALIZAR A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO LOCAL INDICADO, SEM ÔNUS ADICIONAL;

6.2 - A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ REALIZAR TESTES DE FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO NO ATO DA INSTALAÇÃO.

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;

7.1.4 - A ENTREGA TÉCNICA DEVERÁ ABRANGER TODAS AS FUNCIONALIDADES DO EQUIPAMENTO, PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO BÁSICA;

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

8 - GARANTIA:

8.1 - GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE INSTALAÇÃO E TREINAMENTO;

8.2 - ASSISTÊNCIA TÉCNICA FORNECIDA PELO FABRICANTE/FORNECEDOR DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, SEM CUSTOS ADICIONAIS.

9 - REFERÊNCIA:

9.1 - ITALGI/PR50S, OU EQUIPAMENTO EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

7007180 - MÁQUINA DE RAVIOLI

ID Produto: 7001346 Descrição: MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO

7001346 - MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO

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 PARA MODELAR MASSAS;

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 - MODELADORA COM SISTEMA REVERSÍVEL DE SAÍDA DA MASSA;

4.2 - MANCAIS COM ROLAMENTOS BLINDADOS;

4.3 - REGULAGENS UNIFICADA DOS CILINDROS;

4.4 - FELTROS ANTIADERENTES E DE FÁCIL MANUTENÇÃO;

4.5 - ESTEIRA ALIMENTADORA DE MASSA DE 25 CM, COM GRADE DE SEGURANÇA;

4.6 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220 VOLTS;

4.7 - POTÊNCIA MÍNIMA: 0,37 KW;

4.8 - EQUIPAMENTO DE COLUNA OU MONOBLOCO;

4.9 - DIMENSÕES MÁXIMAS:

4.9.1 - LARGURA: 0,75M;

4.9.2 - PROFUNDIDADE: 1,15 M;

4.9.3 - ALTURA: 1,25M;

4.10 - POSSUIR 04 RODÍZIOS;

5 - COMPONENTES:

5.1 - FORNECER TODOS OS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS AO PLENO FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO;

6 - ACABAMENTO:

6.1 - BANDEJAS MÓVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL;

6.2 - DEMAIS PARTES COM PINTURA A BASE DE EPÓXI OU POLIURETANO DE ALTA RESISTÊNCIA;

6.3 # ROLOS EM AÇO INOXIDÁVEL OU FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (CROMO DURO OU EQUIVALENTE).

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.

11 - REFERÊNCIA:

11.1 - PRÁTICA - MPR500 G2 OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

MODELADORA (ANEXO)

RELAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA

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

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	1,000
0007.0001	7001346	MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO	UN	1,000

UNIDADE: CFP-1.18 SANTO ANDRÉ		MUNICÍPIO: SANTO ANDRÉ - SP		CEP: 09015-320	
--------------------------------------	--	------------------------------------	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0003.0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM	UN	1,000

UNIDADE: CFP-9.27 MARÍLIA		MUNICÍPIO: MARÍLIA - SP		CEP: 17500-022	
----------------------------------	--	--------------------------------	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0005.0001	7007221	EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-6.04 FRANCA		MUNICÍPIO: FRANCA - SP		CEP: 14402-000	
---------------------------------	--	-------------------------------	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0003.0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM	UN	1,000

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

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0007.0001	7001346	MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO	UN	1,000

UNIDADE: CFP-5.05 LIMEIRA		MUNICÍPIO: LIMEIRA - SP		CEP: 13480-251	
----------------------------------	--	--------------------------------	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	2,000

UNIDADE: CFP-5.14 SANTA BÁRBARA D'OESTE		MUNICÍPIO: SANTA BÁRBARA D'OESTE - SP		CEP: 13456-166	
--	--	--	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0003.0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM	UN	1,000

UNIDADE: CFP-6.02 RIBEIRÃO PRETO		MUNICÍPIO: RIBEIRÃO PRETO - SP		CEP: 14085-430	
---	--	---------------------------------------	--	-----------------------	--

ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.
0005.0001	7007221	EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS	UN	1,000

UNIDADE: CFP-7.01 BAURU		MUNICÍPIO: BAURU - SP		CEP: 17015-220	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0005.0001	7007221	EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-6.62 MATÃO		MUNICÍPIO: MATÃO - SP		CEP: 15991-205	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0001.0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO	UN	1,000	
0001.0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO	UN	1,000	
0001.0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO	UN	1,000	
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	1,000	
0004.0001	7001232	DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASSA	UN	1,000	
0005.0001	7007221	EXTRUSORA DE MASSAS FRESCAS	UN	1,000	
0006.0001	7007180	MÁQUINA DE RAVIOLE	UN	1,000	
0007.0001	7001346	MODELADORA DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-3.90 CRUZEIRO		MUNICÍPIO: CRUZEIRO - SP		CEP: 12703-290	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0001.0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO	UN	1,000	
0001.0001	7007017	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO	UN	1,000	
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	1,000	
0003.0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM	UN	1,000	

UNIDADE: CFP-9.90 BIRIGUI		MUNICÍPIO: BIRIGUI - SP		CEP: 16203-004	
ITEM	ID PRODUTO	DESCRIÇÃO	U.M.	QUANT.	
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	1,000	
0002.0001	7001480	CILINDRO LAMINADOR P/MASSAS	UN	1,000	

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.	
0003.0001	7001868	CILINDRO P/MASSA C/CORTADOR DE TALHARIM	UN	2,000	