

**PROPOSTA**

**Processo:** 3000430614      **Editais:** 000000439/2025      **Tipo:** Cotação Prévia      **Data:** 07.05.2026  
**Centro:** CFP-6.62 MATÃO  
**Grupo de Compradores:** SUPERVISAO DE CONTRATAAO DE BENS SN 04  
**Comprador:** ANGELO MARTINS DOS SANTOS      **Telefone:**      **E-mail:** ANGELO.SANTOS@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	7007194	TEMPERADEIRA			1	UN					
0002	7007211	CENTRÍFUGA PARA OVO DE PÁSCOA			1	UN					
0003	7005340	MOINHO P/REFINO DE CHOCOLATES			1	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: 7005340    Descrição: MOINHO P/REFINO DE CHOCOLATES**

7005340 - MOINHO PARA REFINO DE CHOCOLATES

### 1 - OBJETIVO:

1.1 - EQUIPAMENTO UTILIZADO NOS AMBIENTES DE ENSINO PARA MISTURAR E REFINAR OS INGREDIENTES, COMO AÇÚCAR E CACAU, TRANSFORMANDO EM MASSA DE CHOCOLATE LISA E HOMOGÊNEA;

### 2 - NORMALIZAÇÃO:

2.1 - ATENDER A NR10 E NR12;

### 3 - CARACTERÍSTICAS:

3.1 - EQUIPAMENTO DEVE SER CAPAZ DE PROCESSAR 20KG DE CHOCOLATE POR CICLO;

3.2 - CAPACIDADE MINIMA DE OPERAÇÃO: 5KG;

3.3 - TER A CAPACIDADE DE REFINAR AS PARTICULAS PARA 20 MÍCRON;

3.4 - RASPADORES REMOVÍVEIS SEM A UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS;

3.5 - ROLO DE PEDRAS DE GRANITO PARA O REFINO DO CHOCOLATE COM ACIONAMENTO PNEUMÁTICO;

3.6 - POTÊNCIA DO MOTOR ELÉTRICO: 1CV;

3.7 - ROTAÇÃO DO MOTOR CONTROLADO ATRAVÉS DE INVERSOR DE FREQUÊNCIA;

3.8 - CUBA COM SISTEMAS BASCULANTE PARA A FÁCIL REMOÇÃO DO CHOCOLATE;

3.9 - PAINEL DE CONTROLE COM DISPLAY DIGITAL PARA MONITORAMENTO DA TEMPERATURA E TEMPO;

3.10 - POSSUIR BOTÃO DE EMERGÊNCIA, BOTÃO LIGA E INDICADOR LUMINOSO SINALIZANDO EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO;

3.11 - EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR MANOMETRO PARA CONTROLE DO AJUSTE DE PRESSÃO;

3.12 - FUNDO DA CUBA EM GRANITO;

3.13 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V/60HZ;

3.14 - PESO APROXIMADO: 180KG;

### 4 - ACABAMENTO:

4.1 - ESTRUTURA EM AÇO INOX 304;

4.2 - TACHO EM AÇO INOX 304;

4.3 - TAMPA DO TACHO EM AÇO INOX;

5 - ACESSÓRIOS:

5.1 - SISTEMA PNEUMÁTICO DE REFINO;

6 - DOCUMENTAÇÃO EM PORTUGUÊS OU INGLÊS:

6.1 - MANUAIS DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO;

7 - INSTALAÇÃO/RECEBIMENTO:

7.1 - O RECEBIMENTO E A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO DEVERÁ SER REALIZADO PELO FORNECEDOR/FABRICANTE NA UNIDADE ESCOLAR REQUISITANTE, JUNTAMENTE COM O TÉCNICO DA UNIDADE ESCOLAR INDICADO PELO SENAI, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A CONFORMIDADE COM A ESPECIFICAÇÃO SOLICITADA;

8 - GARANTIA:

8.1 - 12 MESES;

9 - REFERÊNCIA:

9.1 - VONIN - MELANGER ANDURA COM SISTEMA PNEUMÁTICO DE REFINO OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

**ID Produto: 7007194    Descrição: TEMPERADEIRA**

7007194 - TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE

1 - OBJETIVO:

1.1 - TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE QUE VISA ATENDER ÀS NECESSIDADES DE PRODUÇÃO DE CHOCOLATES TEMPERADOS DE ALTA QUALIDADE, GARANTINDO A CRISTALIZAÇÃO CORRETA DO CHOCOLATE PARA OBTER UM PRODUTO FINAL COM BRILHO, TEXTURA E DURABILIDADE ADEQUADOS.

2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

2.1 - AGITADOR AUTOMÁTICO PARA GARANTIR A HOMOGENEIDADE DO CHOCOLATE

DURANTE O PROCESSO DE TEMPERAGEM;

2.2 - VELOCIDADE AJUSTÁVEL DO AGITADOR;

2.3 - CAPACIDADE:

2.3.1 - CAPACIDADE DO TANQUE: 10 KG DE CHOCOLATE;

2.4 - DIMENSÕES:

2.4.1 - LARGURA: 500 MM;

2.4.2 - PROFUNDIDADE: 500 MM;

2.4.3 - ALTURA: 1500 MM;

2.5 - PESO:

2.5.1 - PESO APROXIMADO: 70 KG;

2.6 - MATERIAL DE CONSTRUÇÃO:

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

2.6.2 - COMPONENTES INTERNOS EM MATERIAIS ATÓXICOS E RESISTENTES À CORROSÃO;

2.7 - SISTEMA DE AQUECIMENTO E RESFRIAMENTO:

2.7.1 - SISTEMA DE AQUECIMENTO COM CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA, PERMITINDO AJUSTES PRECISOS;

2.7.2 - SISTEMA DE RESFRIAMENTO COM CIRCULAÇÃO DE ÁGUA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA IDEAL PARA O CHOCOLATE;

2.8 - CONTROLE DE TEMPERATURA:

2.8.1 - PAINEL DIGITAL PARA CONTROLE E VISUALIZAÇÃO DA TEMPERATURA;

2.8.2 - FAIXA DE TEMPERATURA AJUSTÁVEL DE 20°C A 60°C;

2.9 - POTÊNCIA:

2.9.1 - POTÊNCIA DO MOTOR: 1/4 CV;

2.9.2 - POTÊNCIA TOTAL: 1.500;

2.10 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA:

2.10.1 - TENSÃO: 220V;

2.10.2 - FREQUÊNCIA: 60 HZ;

2.11 - FUNCIONALIDADES ADICIONAIS:

2.11.1 - TEMPORIZADOR DIGITAL PARA CONTROLE DO TEMPO DE TEMPERAGEM;

2.11.2 - SISTEMA DE ROTAÇÃO DO TANQUE PARA MISTURA HOMOGÊNEA DO CHOCOLATE;

2.11.3 - BICO DOSADOR PARA FACILITAR O ENCHIMENTO DE MOLDES;

2.12 - SEGURANÇA:

2.12.1 - EQUIPAMENTO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA NR-12;

2.12.2 - PROTEÇÕES CONTRA SOBRECARGA E SUPERAQUECIMENTO;

2.13 - ACESSÓRIOS:

2.13.1 - INCLUI RASPADORES DE CHOCOLATE EM AÇO INOXIDÁVEL;

2.13.2 - BANDEJAS COLETORAS REMOVÍVEIS PARA FACILITAR A LIMPEZA.

3 - ACABAMENTO:

3.1 - ACABAMENTO EXTERNO POLIDO, FACILITANDO A LIMPEZA E MANUTENÇÃO;

3.2 - CANTOS ARREDONDADOS PARA EVITAR ACÚMULO DE RESÍDUOS.

4 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

4.1 - MANUAL DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO;

4.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

4.3 - ESQUEMA ELÉTRICO;

4.4 - CERTIFICADO DE GARANTIA.

5 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

5.1 - REALIZAÇÃO DA MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO NO LOCAL  
INDICADO PELO CONTRATANTE, SEM ÔNUS ADICIONAL;

5.2 - VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E APLICAÇÃO DO EQUIPAMENTO;

5.3 - REALIZAÇÃO DE ENSAIOS PARA GARANTIR O FUNCIONAMENTO ADEQUADO.

6 - ENTREGA TÉCNICA:

6.1 - REALIZAÇÃO DE TESTES DE OPERAÇÃO NA MÁQUINA;

6.2 - TRANSMISSÃO DE TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CORRETA  
INSTALAÇÃO, PREPARAÇÃO, OPERAÇÃO, SEGURANÇA E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO;

6.3 - DEMONSTRAÇÃO DE TODOS OS RECURSOS QUE A MÁQUINA OFERECE.

7 - GARANTIA:

7.1 -12 MESES.

8 - REFERÊNCIAS:

8.1 – VONIN/ SAFIRA X SELMI PLUS EX, OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR.

7007194 - TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE

**ID Produto: 7007211**    **Descrição: CENTRÍFUGA PARA OVO DE PÁSCOA**

7007211 - CENTRÍFUGA PARA OVOS DE PÁSCOA

**1 - OBJETIVO:**

1.1 - CENTRÍFUGA PARA OVOS DE PÁSCOA, DESTINADA AO USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E LABORATÓRIOS DE CONFEITARIA, VISANDO À PRODUÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA COM ACABAMENTO UNIFORME E DE ALTA QUALIDADE.

**2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

**2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS:**

2.1.1 - EQUIPAMENTO PROFISSIONAL PARA USO INDUSTRIAL;

2.1.2 - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: ATÉ 36 OVOS DE PÁSCOA POR HORA, COM SISTEMA DE VENTILAÇÃO PARA OS MOLDES;

2.1.3 - CONSTRUÇÃO ROBUSTA E DURÁVEL, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO EM AMBIENTE INDUSTRIAL;

**2.2 - ESTRUTURA:**

2.2.1 - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA E PARTES EM CONTATO EM AÇO INOXIDÁVEL;

**2.2.2 - DIMENSÕES APROXIMADAS:**

2.2.2.1 - (AXLXP) 1.200MM X 600MM X 600MM;

2.2.3 - PESO APROXIMADO: 90 KG;

**2.3 - SISTEMA DE ROTAÇÃO:**

2.3.1 - MOTOR ELÉTRICO DE ALTA EFICIÊNCIA COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1 CV;

2.3.2 - VELOCIDADE DE ROTAÇÃO AJUSTÁVEL ENTRE 0 E 500 RPM;

2.3.3 - SISTEMA DE CONTROLE ELETRÔNICO PARA AJUSTE PRECISO DE VELOCIDADE, VIBRAÇÃO E SOPRO DE AR;

**2.4 - COMPARTIMENTOS PARA OVOS DE PÁSCOA:**

2.4.1 - COMPARTIMENTOS AJUSTÁVEIS PARA ACOMODAR DIFERENTES TAMANHOS DE MOLDES DE OVOS DE PÁSCOA;

2.4.2 - SISTEMA DE FIXAÇÃO SEGURA DOS MOLDES PARA EVITAR DESLOCAMENTOS DURANTE A OPERAÇÃO;

**2.5 - SEGURANÇA:**

2.5.1 - SISTEMA DE SEGURANÇA COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO EM CASO DE ABERTURA DA TAMPA DURANTE A OPERAÇÃO;

2.5.2 - BOTÃO DE EMERGÊNCIA DE FÁCIL ACESSO PARA DESLIGAMENTO IMEDIATO

DO EQUIPAMENTO;

2.6 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA:

2.6.1 - ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V, 60HZ;

2.6.2 - CONSUMO DE ENERGIA APROX: 1,5 KW/H.

3 - ACABAMENTO:

3.1 - SUPERFÍCIES INTERNAS E EXTERNAS POLIDAS, SEM ARESTAS CORTANTES,  
FACILITANDO A LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO;

3.2 - PINTURA EXTERNA ELETROSTÁTICA OU POLIURETANO DE ALTA RESISTÊNCIA.

4 - ACESSÓRIOS:

4.1 - CONJUNTOS DE FORMAS DE OVOS DE PÁSCOA TIPO LIVRO COMPATÍVEIS COM O  
EQUIPAMENTO;

4.1.1 - 6 FORMAS TAMANHO P;

4.1.2 - 6 FORMAS TAMANHO M;

4.1.3 - 6 FORMAS TAMANHO G.

5 - DOCUMENTAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA:

5.1 - MANUAL DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO;

5.2 - MANUAL DE OPERAÇÃO;

5.3 - ESQUEMA ELÉTRICO.

6 - MONTAGEM E/OU INSTALAÇÃO:

6.1 - REALIZAR A MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO SEM ÔNUS PARA O  
COMPRADOR;

6.1.1 - NO LOCAL INDICADO PELO COMPRADOR;

6.2 - COLOCAR EM USO, OBSERVANDO:

6.2.1 - FUNCIONAMENTO;

6.2.2 - APLICAÇÃO:

6.3 - REALIZAR ENSAIOS QUE POSSIBILITEM A VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E  
APLICAÇÃO DO EQUIPAMENTO.

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.

8 - GARANTIA:

8.1 - GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO E CAPACITAÇÃO DA EQUIPE;

8.2 - O PERÍODO DE GARANTIA ABRANGE A MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS, DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO, COM O PROPÓSITO DE MANTER OS MESMOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO, SEM QUALQUER ÔNUS ADICIONAL PARA O SENAI.

9 - REFERÊNCIAS:

9.1 - VONIN/SPIN6, OU EQUIPAMENTO OU SUPERIOR.

7007211 - CENTRÍFUGA PARA OVOS DE PÁSCOA

