

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

PROPOSTA DE PREÇOS

AO

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC**BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**

CNPJ: 24.375.213/0001-66

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 – Centro – Palhoça/SC – CEP 88131-440

Telefone: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.comBanco **SANTANDER** (033) Agência: 1253 Conta Corrente 13001622-4

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE.	MARCA E MODELO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	Resfriador/congelador rápido 12 kg/ciclo (congelamento) - 27 kg/ciclo (resfriamento.) CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES: Chaparia em aço inoxidável; Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m ³ ; Sem orifícios laterais, proporcionando versatilidade no posicionamento, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos; Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética; Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta; Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento; Congelamento a -18 °C no núcleo do alimento; Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto; Dreno que facilita a higienização; Compressor que garante maior eficiência e com nível de ruído e vibração reduzidos em relação aos compressores tradicionais; Rodízios giratórios para facilitar a movimentação; Função Pré-Resfriamento; Conversão automática para função conservação após o término do processo; Controlador de fácil operação; Congelamento Hard e Soft; 8 diferentes opções de processos. Dimensão: 820 x 812 x 985 mm Potência: 1,5 KW - Bifásico – 220 V	Unid.	01	Klimaquip / UK 05 Easy	R\$ 28.890,00	R\$ 28.890,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

2	<p>Refrigerador vertical simples em aço inox Capacidade 580 litros Corpo interno em aço inox; Corpo externo: frente e laterais em aço inox, demais faces em outros materiais; 01 Porta em aço inox Sistema FROST FREE Pés Fixos em nylon Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C; Controle de temperatura por termocontrolador digital Sistema de refrigeração por ar forçado Isolamento em poliuretano injetado Fluido refrigerante (Gás): R134a; Acompanha: 10 pares de trilhos para GN's; 10 Grades. Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm Potência: 429W – Bifásico – 220 V</p>	Unid.	01	Macom / RVCS-1IT	R\$ 13.890,00	R\$ 13.890,00
12	<p>Câmara de fermentação Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara. Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas. Placas de 50mm desmontáveis. Aquecimento por resistências blindadas. Convecção de ar forçado por meio de ventilação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira. Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes. Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno). Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto. Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto. Rodízios giratórios para facilitar a movimentação. Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C. Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm Potência: 1,32KW – Monofásico – 220 V</p>	Unid.	01	Prátika / CFCK16 Compact	R\$ 19.890,00	R\$ 19.890,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME
CNPJ 24.375.213/0001-66

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC
 CEP 88131-440
 Tel: (48) 3374-4043
 bem10comercio@gmail.com

20	<p>Pass-Thru aquecido Construção interna e externa em aço inox; Portas em vidro Sistema de aquecimento por resistência aletada Isolamento térmico composto para alta temperatura Temperatura de trabalho 65 a 70º C Unidade de aquecimento com circulação de ar forçado e umidificação Recipiente interno para umidificação Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm Potências: 3,2KW – Bifásico – 220 V</p>	Unid.	01	Macom / PVAS-1VT	R\$ 19.890,00	R\$ 19.890,00
31	<p>Câmara de Fermentação Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara. Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas. Placas de 50mm desmontáveis. Aquecimento por resistências blindadas. Convecção de ar forçado por meio de ventilação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira. Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes. Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno). Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto. Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto. Rodízios giratórios para facilitar a movimentação. Função de fermentação até 40ºC e retardo mínimo 02ºC. Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm Potência: 1,32KW – Bifásico – 220 V</p>	Unid.	01	Prática / CFCK16 Compact	R\$ 19.890,00	R\$ 19.890,00
36	<p>Câmara de Fermentação Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara.</p>	Unid.	01	Prática / CFCK16 Compact	R\$ 19.890,00	R\$ 19.890,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE.	MARCA E MODELO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
39	<p>Forno combinado elétrico Inserção longitudinal (GN's compatíveis): Padrão:1/1, 2/3, 1/2 e 1/3, 2/8 GN Funções de cocção – - ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade e feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa; - Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção graças ao ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção; - Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C; - Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional > Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório); - Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção; - Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais; - Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais - Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas; - Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação</p>	Unid.	01	Rational / ICOMBI PRO 20-1/1 Elétrico	R\$ 239.000,00	R\$ 239.000,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

<p>em execução;</p> <ul style="list-style-type: none">- Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB;- Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único;- Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento. Segurança no trabalho e operacional- Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente;- Freio da turbina do ventilador integrado;- Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho;- Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB;- Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma;- Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior <p>RATIONAL;</p> <ul style="list-style-type: none">- Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso. Limpeza e conservação- Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede;- Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor;- 4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e também durante a noite;- Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante;- Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente; - Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;- Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura;- Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório					
---	--	--	--	--	--

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

<p>para fácil limpeza;</p> <ul style="list-style-type: none">- Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado;- Limpeza externa rápida e segura graças as superfícies de vidro e de aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções graças a classe de proteção IPX5 <p>Acompanha:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug, Tubos de enxágue e deságue, Conexões Hidráulicas - 15 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".- Carro EXTRA <p>Potência: 34,1 KW – Trifásico - 220V Frequência: 50/60 Hz Entrada de água: ¾ " Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar) Saída de água: 50 mm Dimensão (L x P x H): 877 x 913 x 1872 mm Peso: 263 kg</p>					
--	--	--	--	--	--

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

	<p>Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas. Placas de 50mm desmontáveis. Aquecimento por resistências blindadas. Convecção de ar forçado por meio de ventilação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira. Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes. Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno). Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto. Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto. Rodízios giratórios para facilitar a movimentação. Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C. Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm Potência: 1,32KW – Monofásico – 220 V</p>					
50	<p>Pass Thru vertical aquecido Pass Thru Vertical Aquecido com 1+1 portas Construção interna e externa em aço inox; Portas em vidro Sistema de aquecimento por resistência aletada Isolamento térmico composto para alta temperatura Temperatura de trabalho 65 a 70° C Unidade de aquecimento com circulação de ar forçado e umidificação Recipiente interno para umidificação Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm Potências: 3,2KW – Bifásico – 220 V</p>	Unid.	01	Macom / PVAS-1VT	R\$ 19.890,00	R\$ 19.890,00
54	<p>Freezer vertical - capacidade 700 litros (porta inox) Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20. Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, A de 2.1/4", com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio. Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento. Porta em aço inox Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do</p>	Unid.	03	Macom / FVCS 1I	R\$ 17.890,00	R\$ 53.670,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

	<p>monobloco. Sistema de refrigeração por parede fria. Termocontrolador digital. Com sistema Frost Free Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis "L" ou "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares. Acompanha 10 grades Acompanha gaveta de drenagem. Temperatura de trabalho entre -16°C a -20° C. Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm Potência: 0,83 KW – Bifásico – 220 V</p>					
56	<p>Freezer vertical - capacidade 700 litros (porta vidro) Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20. Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, \varnothing de 2.1/4", com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio. Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento. Porta em VIDRO Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco. Sistema de refrigeração por parede fria. Termocontrolador digital. Com sistema Frost Free Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis "L" ou "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares. Acompanha 10 grades Acompanha gaveta de drenagem. Temperatura de trabalho entre -16°C a -20° C. Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm Potência: 0,83 KW – Bifásico – 220 V</p>	Unid.	02	Macom / FVCS 1V	R\$ 17.890,00	R\$ 35.780,00
57	<p>Pass Thru Refrigerado Construção interna e externa em aço inox; 01 Porta em vidro e 01 porta em aço inox (as portas e sentido de abertura devem ser fornecidas conforme Layout) Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura Temperatura de trabalho 65 a 70° C Unidade de refrigeração completa com circulação de ar forçado</p>	Unid.	01	Macom / PVR5-1V	R\$ 21.890,00	R\$ 21.890,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME**CNPJ 24.375.213/0001-66**

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

	<p>Conytrele de temperatura por termocontrolador digital Sistema Frost Free Iluminação com fita LED Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm Potências: 0,75KW – Bifásico – 220 V</p>					
58	<p>Caldeirão industrial a Gás Capacidade 180L, Construído em aço Inox, Gerador de vapor com Sistema hermético Queimadores a gás de alto rendimento Proteção contra falta de chama Válvula de segurança, aeração e purge, Chaminé para saída dos gases de combustão em aço inox Torneira para entrada de água com bica para abastecimento de panela, Panela em aço inox com cantos arredondados, tampa com mola de abertura, gabinete inferior em aço inox; Manômetro para indicação da pressão de trabalho, medidas: 900 x 960 x 900 mm consumo de gás: GLP 1,52 Kg/h - pressão do gás: GLP 285mmCA Alimentação elétrica : 220V 60 Hz - Bifásica 0,1kw</p>	Unid.	01	Macom / Série 900 / CA92C-G	R\$ 38.890,00	R\$ 38.890,00
67	<p>Cilindro Elétrico industrial Cilindro automático Capacidade: 20 kg de massa (50% a 55% de hidratação). Sistema eletrônico de abertura dos rolos com display para visualizar a distância entre eles. Possui duas velocidades de operação. Painel eletrônico com dois modos de operação: manual e automático. Modo manual: apenas o tempo pode ser programado, a velocidade e a abertura dos rolos são ajustadas pelo operador. Modo automático: O painel possui 6 receitas programáveis com 5 etapas cada, sendo possível programar o tempo, a abertura e a velocidade em cada etapa. Equipamento composto por rolamentos e mancais vedados, correntes duplas e engrenagens com dentes endurecidos. Esteira, rolos e raspadores feitos de material atóxico Rolos em aço carbono revestidos em cromo duro para evitar oxidação. Bandejas de coleta de resíduos. Montado sobre rodízios com trava. Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo. Duplo botão de emergência com parada instantânea.</p>	Unid.	01	Pratica / CSA600	R\$ 105.000,00	R\$ 105.000,00

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME

CNPJ 24.375.213/0001-66

Rua Carlos Weingartner, 121 – Sala 301 - Centro – Palhoça/SC

CEP 88131-440

Tel: (48) 3374-4043

bem10comercio@gmail.com

Botão de rearme: Quando acionado um dos dispositivos de segurança o equipamento só volta a funcionar se o botão de rearme for pressionado. Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados; Equipado com relé sequência de fase, que garante o sentido correto de giro dos rolos. Suporte de farinha retirável. Equipamento produzido com componentes de segurança conforme NR - 12. Potência: 4,80 KW – Trifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 987 x 1584 x 1386 mm					
Total da Proposta: R\$ 397.460,00					

TREZENTOS E NOVENTA E SETE MIL QUATROCENTOS E SESSENTA REAIS.

Validade da Proposta: 90 dias corridos

Prazo de entrega: 30 dias após emissão da nota de empenho.

Garantia: 12 meses

PALHOÇA/SC, 08 DE MARÇO DE 2022.

BEM10 COMÉRCIO E SERVIÇO EIRELI ME

CNPJ 24.375.213/0001-66

GERALDINE GARCIA

CPF 107.272.949-03

24.375.213/0001-66
BEM 10 COMÉRCIO E SERVIÇOS
EIRELI ME
Rua: Carlos Weingartner, 121 - Sl. 301
Centro CEP 88131-440
PALHOÇA / SC