

B10 LICITA LTDA
CNPJ 24.375.213/0001-66
Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
CEP 88131-220
Tel: (48) 3374-4043
bem10comercio@gmail.com

PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2025000007

Ao
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC

B10 LICITA LTDA
CNPJ: 24.375.213/0001-66
Inscrição Estadual: 257905197
Rua Olímpio Santana Martins, 209 – Centro – Palhoça/SC – CEP 88131-220
Telefone: (48) 3374-4043
bem10comercio@gmail.com
Representante Legal: Geraldine Garcia
CPF da Representante Legal: 107.272.949-03
Banco do Brasil(001) Agência: 5362-7 Conta Corrente 10831-6
Banco Sicoob(756): Agência: 3236-0 Conta Corrente: 7718-6

OBJETO:
FORNECIMENTO, ENTREGA E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA DA UNIDADE DO SENAC PRESIDENTE PRUDENTE.

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
02	Q02 - Lavadora de louças - marca Robart modelo Ecomax 403 Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado. Porta frontal com dupla proteção: apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação. Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres. Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres. Dimensão: 435 x 530 x 700 mm Potência: 3,5KW – Monofásico – 220 V Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.	UN	HOBART / ECOMAX 403	02	R\$ 50.000,00	R\$ 100.000,00

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
07	Q07 - Resfriador/congelador rápido - marca Tramontina modelo . ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL Ultracongelador profissional, capacidade de 5 GN: Capacidade ciclo de resfriamento: 15 kg - Capacidade ciclo de	UN	WICTORY / WUC-05	01	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00

B10 LICITA LTDA
 CNPJ 24.375.213/0001-66
 Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
 CEP 88131-220
 Tel: (48) 3374-4043
 bem10comercio@gmail.com

	congelamento: 9 kg Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminuindo a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C e congelamento rápido diminuindo a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C. Dentro desses ciclos há duas possibilidades de se trabalhar. Normal (SOFT): Para produtos leves e de pouca espessura. Intensivo (HARD): Para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados. Degelo manual com ventilação. Dotado de sonda de controle no coração do alimento, e ventilação interna indireta sobre o produto. Dimensão: 785 x 800 x 900 mm Potência: 1,25 KW - Monofásico – 220 V Ref. Tramontina mod. ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL					
--	---	--	--	--	--	--

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/MODELO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
08	Q09 - Câmara de fermentação - marca Prática modelo CFCK16 Compact 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 anti-chamas. 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 Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente. Elevação 02 – Fl. SA02	UN	PRATICA / CFCK16	01	R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00

B10 LICITA LTDA
 CNPJ 24.375.213/0001-66
 Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
 CEP 88131-220
 Tel: (48) 3374-4043
 bem10comercio@gmail.com

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
09	Q10 - Modeladora de mesa - marca G.Paniz modelo MPS 250 Velocidade: 365 RPM Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi Gabinete fechado Proteção de segurança Retorno automático Esteira transportadora para cilindro Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro Rolamentos blindados Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm Ref. G.Paniz mod. MPS 250 ou equivalente. Potência: 1/4 CV - Monofásico – 220 V	UN	GPANIZ / MPS250	01	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
10	Q11 - Divisora de massas de mesa - marca modelo G.Paniz mod. DV 30/1 Divisora Manual Projetada para dividir manualmente a massa em 30 divisões Base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono Base revestida em aço inoxidável Estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido Acabamento em aço inox Sem pedestal Dimensão (LxPxH): 420 x 385 x 620 mm Ref.: G.Paniz mod. DV 30/1	UN	GPANIZ/ DV 30/1	01	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
11	Q12 - Amassadeira de mesa com 3 velocidades - marca G Paniz modelo AE05L G2 Capacidade: 05 kg de massa pronta Velocidade Batedor: V1 = 102 rpm; V2 = 198 rpm; V3 = 251 rpm Velocidade Cuba: V1 = 10 rpm; V2 = 19 rpm; V3 = 24 rpm Painel de controle digital Três velocidades: V1 (realiza a mistura inicial dos ingredientes), V2 (amassa e atinge o “ponto de véu” de massas convencionais e ME (amassa e atinge o “ponto de véu” de massas especiais com alto nível de hidratação) Variação de velocidades através de inversor de frequência Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única Ampla abertura da grade Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho Estrutura robusta e compacta, em aço carbono SAE 1020 Acabamento em pintura branca ou em aço inox 430 Dimensão (LxPxH): 294 x 570 x 573 mm	UN	GPANIZ / AE05L G2	01	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00

B10 LICITA LTDA
 CNPJ 24.375.213/0001-66
 Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
 CEP 88131-220
 Tel: (48) 3374-4043
 bem10comercio@gmail.com

Potência: 1/2CV – Monofásico – 220 V Ref. G Paniz mod. AE05L G2 ou equivalente.					
--	--	--	--	--	--

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
18	Q21 - Thermomixer - marca Vorwerk - modelo Thermomix TM6 Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas Copo em inox com capacidade de 2,2 L Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm Regulagem de velocidade especial (alternando o sentido da lâmina) para fazer massa – função espiga/sovar massa Recurso de segurança especial: proteção eletrônica do motor para evitar a sobrecarga Proteção contra superaquecimento Balança com gramatura de 5g em 5g, até 3kg (capacidade total +6kg) e gramatura negativa de -5g em -5g até -3kg (máximo – 6kg) Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura Dimensões sem Recipiente (AxLxP): 34,1 cm x 32,6 cm x 32,6 cm Dimensões Recipiente (AxLxP): 13,1 cm x 38,3 cm x 27,5 cm Potência: 1,5KW – Bifásico – 220 V Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.	UN	THERMOMIX / TM6	02	R\$ 50.000,00	R\$ 100.000,00

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
23	K05 - Forno combinado a gás capac. 10gns marca Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO 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);	UN	WICTORY / WCTS11- GAS	01	R\$ 100.000,00	R\$ 100.000,00

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 em execução; - 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 RATIONAL; - 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 para fácil limpeza; - 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>Conjunto de acessórios</p>					
--	---	--	--	--	--	--

B10 LICITA LTDA
 CNPJ 24.375.213/0001-66
 Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
 CEP 88131-220
 Tel: (48) 3374-4043
 bem10comercio@gmail.com

01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras 10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16". 15 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: 1. Mangueira de Gás 2. Plug 3. Tubos de enxágue e deságue 4. Conexões Hidráulicas Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar) Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V Consumo de gás GLP: 2,60 Kg/h Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm Ref. Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO ou equivalente					
---	--	--	--	--	--

LOTE	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	MARCA/ MODELO	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
26	K09 - Forno Microondas– USO PROFISSIONAL marca Prática modelo Finisher Capacidade: 34 litros 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas Potência: 1,0KW – Monofásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.	UN	PRATICA / FINISHER 1000W	03	R\$ 20.000,00	R\$ 60.000,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 672.000,00(Seiscentos e setenta e dois mil reais).

DECLARA que esta empresa, na presente data, é considerada EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

DECLARA que esta empresa, na presente data, é optante pelo SIMPLES NACIONAL;

Declaro que os serviços e/ou produtos a serem fornecidos atenderão às especificações previstas e que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas neste chamamento, inclusive prazo de entrega e garantia.

Declaramos, sob pena de sanção cabível, que dispomos de toda a infraestrutura para atender as exigências e cumprir com os compromissos firmados em conformidade com o Edital.

Declaramos aceitar de forma plena as previsões do edital e da execução da contratação.

B10 LICITA LTDA
CNPJ 24.375.213/0001-66
Rua Olímpio Santana Martins, nº209, Centro – Palhoça/SC
CEP 88131-220
Tel: (48) 3374-4043
bem10comercio@gmail.com

Declaramos que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Declaramos atender a todas as especificações constantes deste edital e seus anexos.

ENTREGA:

Local de entrega, instalações: Senac Presidente Prudente - Av. Manoel Goulart, 2881 Centro Educacional - Presidente Prudente - 19060-000.

Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

Validade da proposta: 120(Cento e vinte) dias.

Prazo de Garantia: 12(Doze) meses.

Palhoça, 13 de Fevereiro de 2025.

B10 LICITA LTDA
CNPJ 24.375.213/0001-66
GERALDINE GARCIA
CPF 107.272.949-03
RG 6.011.948 SSP/SC