



Ao

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac
PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2025000111

OBJETO: Fornecimento, Entrega e Instalação de Equipamentos de Cozinha para Laboratório de Gastronomia do Grande Hotel Águas de São Pedro, conforme especificações e de acordo com as condições, quantidades e exigências descritas neste Edital.

PROPOSTA TÉCNICA
PREGÃO ELETRÔNICO N° PEE 2025000111

LOTE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	MARCA	MODELO
5	<p>01 - Chapa lisa a gás - Chapa de cocção em 25mm de espessura, selagem perfeita e preparos rápidos; Válvula com ajuste gradual de chama; Sistema de acendimento externo; Construção em aço inox; Queimadores tubulares em aço inox; Módulo base com porta inclusa; Rodízios opcionais; Gaveta coletora de resíduos; Manípulos em baquelite; Chaminé de saída de gases em aço inox; Sistema de drenagem frontal; Pés com sapatas ajustáveis;</p> <p>Com módulo de base aberto, em aço inox Dimensão (LxPxAl): 900x972x985mm Pressão do gás: GLP: 220mmca Consumo de gás: GLP 1,57kg/h Ref. Macom mod CH92-G - ou equivalente</p>	COZIL	CHGPL-90
18	<p>03 - Carro de quente e frio - Capacidade 14 GNs 1/1x100, 14 bandejas e 14 grades Aquecido: 80 a 85 graus. Refrigerado: 4 a 6 graus. Carro Quente e Frio em aço inox com acabamento escovado com injeção de poliuretano. Tempo para aquecimento ideal é 15 a 20 minutos após ligado Tempo para refrigeração ideal é 20 a 25 min após ligado; Sistema de refrigeração por ar forçado e degelo automático.</p> <p>Para choques de borracha nos cantos inferiores Rodízios com Ø de 8", sendo 02 fixos e 02 giratórios com freios Portas com gaxetas magnéticas com trinco para fechamento.</p> <p>Sistema de guias e 07 grades por porta com acabamento epóxi Puxador lateral e para choques para facilitar a locomoção. Com guias reguláveis para apoio de GNs Dispõe de controladores de temperatura digitais Puxadores laterais para melhor locomoção Aparadores superiores para evitar que utensílios caiam no transporte Sistema de aquecimento com resistências em aço inox aletadas e circulador de ar Tempo para temperatura ideal é 15 a 20 minutos após ligado -</p>	COZIL	CAFRE-107D



	Tempo para refrigeração ideal é 20 a 25 min após ligado Suporte para enrolar o cabo de alimentação Dimensão (LxPxH): 1240 x 740 x 21440 mm Potência: 3,2 KW - Bifásico - 220 V Ref. Topema - mod TCQF, NCTPZZ0C0006		
19	<p>01 - Char Broiler a gás - Possui grelhas de ferro fundido pesado Grelhas de ferro assegurando uma maior retenção do calor num uniforme Construção extrapesada em aço inoxidável; Grelhas de ferro fundido; Transmissão de calor por radiadores de ferro fundido; Queimadores tubulares em aço esmaltado; Gaveta de recolha de resíduos em aço inoxidável; Painel frontal em aço inox com alças de baquelite e indicação de fogo alto e baixo. Com módulo de base aberto, em aço inox Dimensão (LxPxH): 900x972x331mm) Pressão do gás: GLP: 220mmca Consumo de gás: GLP 2,06kg/h Ref. Macom mod CB92C-DA- ou equivalente</p>	COZIL	CBPL-90
20	<p>01 - Caldeirão a gás - Capacidade de 300 litros; Sistema de acendimento automático; Construção reforçada em aço inox; gerador de vapor com sistema hermético; Tampa com mola de abertura; queimadores de alto rendimento; Manômetro com indicação da pressão de trabalho; Painel de aço inox com cantos arredondados, maior facilidade de limpeza; Válvula de segurança, aeração e purga; Torneira de entrada de água com bica para abastecimento de panela; Proteção contra falta de chama. Chaminé para saída dos gases de combustão em aço inox Gabinete inferior em aço inox Dimensão (LxPxH): 1145x1427x1142mm) Potência: 0,1KW - Bifásico - 220 V Consumo de gás: GLP 1,80kg/h Ref. Macom mod CA93C-G - ou equivalente</p>	COZIL	CGVIL-300M
21	<p>01 - Fogão Francês - Construção em aço inox; Chapa quente em aço carbono com anel central; Queimador a gás de alto rendimento em ferro fundido; Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama; Bandejas coletoras de resíduos em aço inox; Aquecimento gradual e simultâneo com temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais Aquecido com potente queimador embaixo da chapa feita de aço carbono que funciona como um acumulador de calor. Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite Dimensão (LxPxH): 720x745x245mm) Consumo de gás: GLP 0,65kg/h - Pressão do gás 220mmCA Ref. Macom mod FP72C-G- ou equivalente Acompanha base de apoio Construído em aço inoxidável com estrutura reforçada</p>	COZIL	FFCP-70N



	Estrutura em tubo quadrado 40x40, totalmente contraventada; Pés ajustáveis para um alinhamento perfeito; Com prateleira inferior Ref. Macom mod ME72- ou equivalente		
22	01 - Cabeçote Refrigerado para 08 GNS 1/3-100 - Temperatura de trabalho: -4°C à 5°C Construção em aço inoxidável; Frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais; Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor; Tampa com isolamento interno de poliestireno (bloco de 10mm de espessura) com puxador em chapa de inox; Sistema de refrigeração interna independente, feita através do processo de pare fria (serpentina); O cabeçote comercial tem a unidade de refrigeração incorporada ao equipamento; Controle de temperatura por meio de termocontrolador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração; Pés niveladores em nylon com 25mm de altura; Inclusos 02 apoios de 180mm; Dimensão (LxPxH): 1880 x 420 x 440 mm. Potência: 307W - Bifásico - 220 V Ref. Macom - mod CAB-3A	COZIL	CRC15-08
23	04 - Minicâmara refrigerada - Construído em aço inoxidável; Corpo interno em aço inox Corpo externo: Painel e laterais em aço inox AISI 304 e teto, traseira e fundo em alumínio naval Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox AISI 304 equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox AISI 304 Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1. Cantoneiras para receber caixas, grades, gn's 1/1 Caixas plásticas perfurada medindo 336x526x236mm interno Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Gás ecológico R134A Dimensão (LxPxH): 510 x 760 x 2050 mm Potência: 1/2HP - Bifásico - 220 V Ref. Cozil - mod MCR-51	COZIL	MCR-51

Prazo de Garantia: **12 (doze) meses**

Especificações Técnicas: Conforme Anexo II - Termo de Referência.



Os equipamentos elétricos deverão ter como cabo de energia o modelo padrão brasileiro de tomadas com 3 pinos conforme ABNT NBR 14136:2002.

Os equipamentos deverão ser entregues novos, em perfeitas condições de uso, sem avarias ou defeitos, devidamente acondicionados em suas embalagens originais;

Itaquaquecetuba (SP), 25 de novembro de 2025.



COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
IZAIAS BERNI - SÓCIO / DIRETOR
RG N° 14.170.042/SSP-SP
CPF N° 054.075.208-85