

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

CONCORRÊNCIA Nº 13420/2022

A **ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**, CNPJ 18.938.518/0001-36, neste ato representada por seu representante legal Sra. TENYLLE ANCONI ELIAS, CPF 055.829.496-07 vem pelo presente apresentar a Proposta Comercial, exigida por força do disposto no item 7 e respectivos subitens do Instrumento Convocatório para o processo de licitação acima mencionado do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac - Administração Regional do Estado de São Paulo, conforme segue:

EQUIPAMENTOS						
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Qtde.	MARCA / MODELO	PREÇO		
				UNITÁRIO	TOTAL	
01	Resfriador/congelador rápido 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	01	PRATICA KLIMAQUIP / UK 5 EASY	R\$ 25.990,00 (VINTE E CINCO MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 25.990,00 (VINTE E CINCO MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)	

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
 CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

	<p>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</p>				
07	<p>Amassadeira de mesa Capacidade: 5Kg de massa pronta Velocidade: 180 RPM Corpo em aço SAE 1020 Cuba em aço inoxidável Grades de proteção cromada Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado Espirais em ferro fundido com banho de estanho Acabamento de alta resistência em pintura epóxi Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm Potência: 0,5 CV– Bifásico – 220 V</p>	01	GPANIZ / AE 05L	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)
08	<p>Modeladora 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</p>	01	GPANIZ / MPS 250	R\$ 5.900,00 (CINCO MIL E NOVECENTOS REAIS)	R\$ 5.900,00 (CINCO MIL E NOVECENTOS REAIS)

ALCALÁ COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

	Rolamentos blindados Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm Potência: 1/4 CV - Monofásico – 220 V				
09	Amassadeira de mesa Capacidade: 5Kg de massa pronta Velocidade: 180 RPM Corpo em aço SAE 1020 Cuba em aço inoxidável Grades de proteção cromada Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado Espirais em ferro fundido com banho de estanho Acabamento de alta resistência em pintura epóxi Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm Potência: 0,5 CV– Bifásico – 220 V	01	GPANIZ / AE 05L	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)
11	Divisora de massas de mesa 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	01	GPANIZ / DV 30/1	R\$ 2.990,00 (DOIS MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 2.990,00 (DOIS MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

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>	01	PRÁTICA / CFCK COMPACT	R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

26	<p>Mixer de mão Pé, lâmina, tampa e batedor totalmente desmontáveis. Motor de alta potência para processar grandes quantidades, proporcionando um produto final de qualidade ideal. Tubo, tampa e batedor totalmente de inox Capacidade do pote: 15 litros Dimensão: Altura 610 mm - Comprimento do tubo: 250 mm Potência: 0,31 KW – Bifásico – 220 V</p>	01	ROBOT COUPE / CMP250 V.V.	R\$ 2.700,00 (DOIS MIL E SETECENTOS REAIS)	R\$ 2.700,00 (DOIS MIL E SETECENTOS REAIS)
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</p>	01	PRATICA / CFCK COMPACT	R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

	<p>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>				
32	<p>Amassadeira de mesa Capacidade: 5Kg de massa pronta Velocidade: 180 RPM Corpo em aço SAE 1020 Cuba em aço inoxidável Grades de proteção cromada Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado Espirais em ferro fundido com banho de estanho Acabamento de alta resistência em pintura epóxi Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm Potência: 0,5 CV– Bifásico – 220 V</p>	01	GPANIZ / AE 05L	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)	R\$ 5.850,00 (CINCO MIL OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS)

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

<p>34</p>	<p>Fabricador de gelo em cubo • Até 41 Kg de produção de gelo por dia; • Até 14 Kg de capacidade de armazenamento; • Estrutura em aço inox, traseira em aço galvanizado proporcionando uma limpeza higiênica de alta qualidade; • Porta arredondada, que facilita o acesso ao gelo; • Sistema com refrigeração a ar; • Filtro de ar de fácil limpeza e manuseio permitindo programar uma rotina fácil de limpeza estendendo a vida útil do produto e reduzindo a manutenção; • Gás ecológico de refrigeração R-134A; TENSÃO: 220V MONOF - POTENCIA: 270W - CORRENTE: 1,71A DIMENSÕES 500X580X750mm (LxPxA) PESO BRUTO: 40KG PRODUÇÃO POR CICLO: 55 cubos</p>	<p>01</p>	<p>HOSHIZAKI / SRM45</p>	<p>R\$ 8.690,00 (OITO MIL SEISCENTOS E NOVENTA REAIS)</p>	<p>R\$ 8.690,00 (OITO MIL SEISCENTOS E NOVENTA REAIS)</p>
<p>36</p>	<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</p>	<p>01</p>	<p>PRATICA / CFCK COMPACT</p>	<p>R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)</p>	<p>R\$ 17.490,00 (DEZESSETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)</p>

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
 CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

<p>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>				
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten signature)

(Handwritten mark)

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

(Handwritten mark)

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</p>	01	RATIONAL / ICOMBI PRO 20 1/1	R\$ 117.990,00 (CENTO E DEZESSETE MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 117.990,00 (CENTO E DEZESSETE MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------------------	----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

cozinhas profissionais



ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

<p>e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 				
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

cozinhas profissionais

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large 'S' and several initials like 'R', 'B', and 'SA'.

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

<p>umidade de uma etapa do programa em uma operação 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 				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

cozinhas profissionais

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large 'B', a checkmark, and several other scribbles.

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

	<p>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;</p>				
	<p>- 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</p>				<p>✓</p> <p>R</p> <p>✗</p>

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

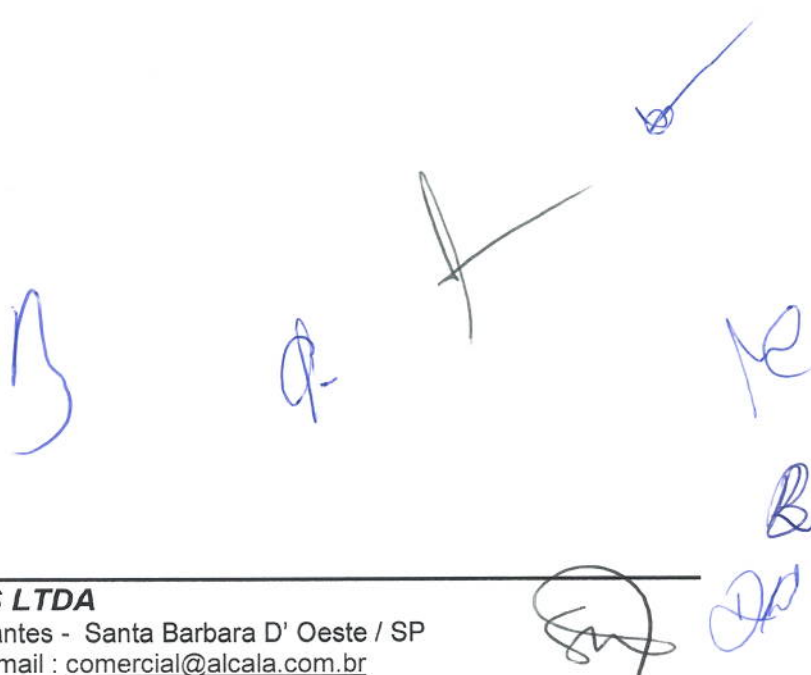
	<p>graças a classe de proteção IPX5</p> <p>Acompanha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug, Tubos de enxágue e deságue, Conexões Hidráulicas - 15 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16". - Carro EXTRA <p>Potência: 34,1 KW – Trifásico - 220V</p> <p>Frequência: 50/60 Hz</p> <p>Entrada de água: 3/4"</p> <p>Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar)</p> <p>Saída de água: 50 mm</p> <p>Dimensão (L x P x H): 877 x 913 x 1872 mm</p>				
51	<p>Cúter + Processador de mesa</p> <p>Capacidade da Cuba: 5,5 Litros</p> <p>Processador Quantidade de cortes disponíveis: 53</p> <p>Dimensões da Boca: Volume de carga 2,2 litros Boca cilíndrica Ø 58 mm</p> <p>Velocidade: 300 a 3500 r.p.m.</p> <p>Acompanha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lâminas de fatiar de 5 e 10mm, - lâminas grade para cubo de 10x10x10mm - lâmina corte juliana de 2x2mm, - lâmina grade de corte palito de 8x8mm - lâmina ralar de 2mm. - acessório para purê de batatas <p>Dimensões: 380x350x665 mm (LxPxA)</p> <p>Potência: 1,3 kW-220V- Trifásico</p>	01	ROBOT COUPE / R502G	R\$ 25.490,00 (VINTE E CINCO MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 25.490,00 (VINTE E CINCO MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS)

ALCALÁ COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

53	<p>Mixer de mão Pé, lâmina, tampa e batedor totalmente desmontáveis. Motor de alta potência para processar grandes quantidades, proporcionando um produto final de qualidade ideal. Tubo, tampa e batedor totalmente de inox Capacidade do pote: 15 litros Dimensão: Altura 610 mm - Comprimento do tubo: 250 mm Potência: 0,31 KW – Bifásico – 220 V</p>	01	ROBOT COUPE / CMP250 V.V.	R\$ 2.700,00 (DOIS MIL E SETECENTOS REAIS)	R\$ 2.700,00 (DOIS MIL E SETECENTOS REAIS)
62	<p>Máquina de gelo Produz gelos em cubo crescente Até 182 kg de produção de gelo por dia; Armazenamento: Gabinete B-301SA até 144 kg; Exterior em aço inox; Sistema com refrigeração a ar; Acompanha filtro de água compatível Filtros de ar removíveis (para modelo refrigerado a ar); Gás ecológico de refrigeração R-404A; CycleSaver[®] Design. EverCheck[®] Alarme sonoro de diagnóstico. Potência: 0,81 KW – Bifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 578 x 826 x 1778 mm</p>	01	HOSHIZAKI / KMD-201AA + B-301SA	R\$ 25.990,00 (VINTE E CINCO MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)	R\$ 25.990,00 (VINTE E CINCO MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)

cozinhas profissionais



ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

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. 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</p>	01	PRÁTICA / CSA600	R\$ 85.900,00 (OITENTA E CINCO MIL E NOVECENTOS REAIS)	R\$ 85.900,00 (OITENTA E CINCO MIL E NOVECENTOS REAIS)
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------	-----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

ALCALÁ COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br

Declaro que no valor da proposta estão incluídas todas as despesas, tais como: montagem, instalação, impostos, taxas, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, **frete**, **instalação**, despesas diretas e indiretas, tributos e demais encargos de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto do edital de Concorrência N° 13420/2022.

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE PLENO ACORDO COM TODAS AS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES, BEM COMO TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL

OBSERVAÇÕES GERAIS

1 – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Os itens ofertados, seguem as especificações técnicas mínimas exigidas: Conforme Anexo V;

2 - DA VALIDADE DA PROPOSTA

Validade de 90 (noventa) dias.

3 - DA GARANTIA DOS PRODUTOS

Garantia de 12 (doze) meses.

4 – DA FORMA DE PAGAMENTO

O prazo para pagamento é de **30 (trinta) dias**, após a entrega definitiva dos produtos, com apresentação e aceitação na nota fiscal.

Código e Nome do Banco: 341- ITAÚ

Código e Nome da Agência: 0277 – AMERICANA-CENTRO

N° da conta corrente: 95041-6

5 - DO PRAZO DE ENTREGA/INSTALAÇÃO

Entrega em até 30 (trinta) dias da emissão do pedido de compras.

Considerando os locais de entrega conforme Anexo VI do edital.

6 – DADOS DA EMPRESA QUE EFETUARÁ O FATURAMENTO

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Endereço: Rua Norival Folster, nº 161 – Bairro: Distrito Industrial Bandeirantes.

Cidade: Santa Barbara D'Oeste – Estado: São Paulo – CEP: 13.457-172.

CNPJ – 18.938.518/0001-36 - Inscrição Estadual: 606.307.896.111

Contato – Ricardo F. Fazanaro – telefone (19) 99738-6113 / (19) 3601-1970.

E-mail – comercial@alcala.com.br

Santa Barbara D'Oeste, 09 de março de 2022.



RICARDO FLORIDO FAZANARO

Sócio

CPF: 192.058.888-42

RG: 24.169.120-5

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste / SP
CEP 13.457-172 Fone : (19) 3601-1970 e-mail : comercial@alcala.com.br