

ANEXO I

PROPOSTA COMERCIAL

LOTE 1 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Q01 -Mixer de mão Marca: Robot Coupe Modelo: Mini MP 190 V.V.	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00

LOTE 3 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3	Q03 - Liquidificador Marca: Skymesen Modelo: TA-02-N	1	R\$ 900,00	R\$ 900,00

LOTE 4 – MENOR VALOR TOTAL POR LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
4	Q04 - Cutter de mesa Marca: Robot Coupe Modelo: R2 + Lâmina Serrilhada	1	R\$ 6.700,00	R\$ 6.700,00

LOTE 14 - MENOR VALOR TOTAL POR LOTE			
DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
K07 - Forno combinado a gás capac. 10gns Marca: Rational Modelo: ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GÁS + mesa + acessórios	1	R\$ 75.000,00	R\$ 75.000,00

Obs.:

- 1) Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2) Condições de Pagamento: **28 dias** após o recebimento do produto.
- 3) Prazo de entrega: Até **60 dias corridos** após recebimento do Pedido de Compra.



ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

CNPJ. 18.938.518/0001-36 – Inscrição Estadual 606.307.896.111

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes

Santa Barbara D' Oeste - SP - CEP 13.457-172 - Fone : (19) 3601- 1970

e-mail : licitacoes@alcala.com.br

4) Dados da empresa que efetuará o faturamento: Razão

Social: **ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**

Rua Norival Folster, N.º 161 – Parque Bandeirantes - Santa Barbara D' Oeste - SP - CEP 13.457-172

CNPJ: 18.938.518/0001-36

Inscrição Estadual: 606.307.896.111

Contato: Rodrigo Rosa Barreto – Fone (11) 982647931

E-Mail: licitacoes@alcala.com.br

Santa Barbara D' Oeste, 29 de outubro de 2024

ALCALA COZINHAS INDUSTRIAIS LTDA

RODRIGO ROSA BARRETO

CONSULTOR COMERCIAL/LICITAÇÕES

RG nº 29.733.775-0/SSP/SP

CPF nº 294.748.318-90

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Item 1 - Q01 – 01 - Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro

do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis
Dimensão: Altura 430 mm - Comprimento do tubo: 190 mm Potência: 220 W - Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 V.V.



Item 3 - Q03 – 01 – Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de alta rotação. Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado. Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar.

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm Potência: 900 W – Bifásico – 220 V Ref.

Skymssen Modelo TA-02-N



Item 4 - Q04 – 01 - Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L

Velocidade: 1500 rpm. Tempo médio de processamento: 3 a 5 minutos Tampa em policarbonato previsto para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação. Bloco do motor em aço inox.

Standard – lâmina lisa em aço inoxidável - Acompanha: Lâmina serrilhada para ralar, amassar e uma lâmina serrilhada mais fina para cortes parciais.

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado. Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade elevada. Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm Potência: 550 W – Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2



Item 14 - K07 – 01 - Forno combinado a gás capac. 10gns

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 é 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 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 sólido) 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 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

Conjunto de acessórios

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".

1 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 – Bifásico – 220 V

Consumo de gás GLP: 2,10 Kg/h Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm Ref.

Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 gás



BASE INFERIOR RATIONAL – UG II MÓVEL – MODEL

