



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

PROPOSTA COMERCIAL

Fornecedor: **ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**

Endereço: R. NORIVAL FOLSTER, 161 D IND - STA BARBARA D'OESTE / SP -

CEP: 13.457.172

CNPJ nº 18.938.518/0001-36

Contato responsável: Rodrigo Rosa Barreto – CPF nº 294.748.318-90

Fone: (11) 98264-7931

E-mail: licitacoes@alcala.com.br

Administração Regional no Estado de São Paulo Gerência de Materiais e Serviços

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2025000007

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS MATERIAIS

Lote	Descrição do Equipamento	Qtde	valor unitario	valor total
1	Seladora a vácuo. Com duas barras de selagem com 460mm de comprimento Tampa de acrílico, Corpo em aço inox Processo de 2 a 3 ciclos por minuto Bomba de vácuo de 24m ³ Selagem controlada com barra dupla e corte de rebarbas Placa de ajuste de altura magnética, Possibilidade de embalar molhos; Pannel digital Dimensões área útil (C x L x A) 440 x 460 x 150 mm Dimensão (CxLxH): 630 x 640 x 425 mm Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V MODELO: P360 MARCA: MULTIVAC	1	R\$ 26.000,00	R\$ 26.000,00
2	Lavadora de louças. 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	2	R\$ 15.639,50	R\$ 31.279,00

	e 02 Suportes para talheres. Dimensão: 435 x 530 x 700 mm Potência: 3,5KW – Monofásico – 220 V MODELO: ECOMAX403 MARCA: HOBART / ITW			
6	Fatiador de frios. Sistema semiautomático e automático Construídos em alumínio puro anodizado e aço inoxidável Classificação IP54 e IP69 Construída em aço especial de alta durabilidade, reduz a quantidade de intervenções para afiação Possui sistema integrado de afiação da lâmina de corte Painel de comando centralizado Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 600 mm Potência: 0,3 KW - Monofásico – 220 V Velocidade de corte: Mínima de 40 fatias por minuto. MODELO: PRIX MEZZO 300AS MARCA: TOLEDO	1	R\$ 22.998,00	R\$ 22.998,00
13	Fabricador de gelo em cubo. Produção de 50 Kg/dia Altura regulável do gelo de 25 a 45mm – Altura do gelo mínima =30 mm Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 06 Kg (aproximadamente 315 cubos de gelo). Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano. Baixo consumo de energia. Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8". Evaporador em tubo de cobre niquelado com 24 dedais para formação de gelo. Placa de circuito eletrônico: Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo. Gás refrigerante: R-134a (HFC) acompanha o filtro de água Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm Potência: 1/4HP - Bifásico – 220 V MODELO: EGC50A MARCA: EVEREST	2	R\$ 9.450,00	R\$ 18.900,00
18	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	2	13.649,50	27.299,00

	<p>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</p> <p>MODELO: THERMOMIX TM6 MARCA: THERMOMIX</p>			
21	<p>Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg Gabinete em ABS, base em alumínio injetado Prato de pesagem plano e removível em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Canaletas frontais e traseiras protegem teclado e os mostradores contra escoamentos de líquidos. Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica. Provida de painel eletrônico de leitura com leds de boa definição e visor duplo. Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm Potência: 100 W – CA=60 Hz</p> <p>MODELO: 9094 PLUS 6KG MARCA: TOLEDO</p>	2	R\$ 975,00	1.950,00

23	<p>K05 - Forno combinado a gás capac. 10gns marca Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO</p> <p>K05 - Forno combinado a gás capac. 10gns</p> <p>Quantidade- 01</p> <p>Funções de cocção –</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	1	R\$ 72.899,00	R\$ 72.899,00
----	---	---	---------------	---------------

<p>operacional</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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> <p>01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras</p> <p>10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".</p> <p>15 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo.</p> <p>10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais.</p> <p>10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8</p>			
---	--	--	--

	<p>Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mangueira de Gás 2. Plug 3. Tubos de enxágue e deságue 4. Conexões Hidráulicas <p>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</p> <p>MARCA: Rational MODELO: ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO</p>			
26	<p>Forno microondas– USO PROFISSIONAL 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</p> <p>MODELO: MCS10TSB MARCA: MENUMASTER</p>	3	4.232,66	R\$ 12.697,98

Valor Total dos itens: R\$ 214.022,98 (duzentos e quatorze mil, vinte e dois reais e noventa e oito centavos)

Condições de Pagamento: 28 dias

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

Dados Bancários:

BANCO DO BRASIL S/A - 001
AGÊNCIA: 6624-9 - PRAÇA XV - AMERICANA
CONTA CORRENTE: 30753-X



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

Nos preços deverão estar inclusos além das taxas, impostos e encargos, os valores pertinentes a todas as despesas e demais custos que possam influir direta ou indiretamente no fornecimento dos materiais / equipamentos, objeto da presente licitação

Santa Bárbara d' Oeste, 08 de abril de 2.025

ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

RICARDO FLORIDO FAZANARO

RG nº 24.169.120-5/SSP/SP

CPF nº 192.058.888-42