



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](mailto:licitacoes@alcala.com.br)

## SENAC SP

### Pregão Eletrônico PEE 2025000111

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](mailto:licitacoes@alcala.com.br)

### Proposta Comercial

LOTE	DESCRIÇÃO	U.M.	MARCA / MODELO	QUAT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
8	Forno combinado 10/1 elétrico Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/Sobremesa, Acompanhamentos/legumes, Produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção Saltear, Cozinhar, Assar e Grelhar Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual) Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funções inteligentes. Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade. A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada. Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis. Regulação inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente,	Un	Marca: Rational Modelo: iCombi Pro 10 – 1/1 + mesa de apoio	1	R\$ 75.680,00	R\$ 75.680,00

independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados. Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais. Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade. Etapa de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação. Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas. Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive. Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos. Fechamento automático de lacunas no planejamento. Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo. Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração. O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção. Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço. Funções de cocção Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C. Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas. Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional. Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável,

por meio de pulverização de água Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta. Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos (acessório) cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção. Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente. 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. Formato de hora ajustável no formato de 24 horas ou am/pm Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking. Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora. Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual; – 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. Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho. Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking. Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma. Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm (não é necessária a aprovação USPHS). Interligação em rede. Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por

cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking. Limpeza e conservação  
Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede 9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor fresco  
Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções. Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza. Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo. Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros votantes para limpeza fácil Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5; Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking. Operação Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos. Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário. Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva. Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda Preferencias de cocção básicas da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma ajustado do equipamento. A seleção de outra cozinha específica de um país é possível. Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos

	<p>internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento selecionado. Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes. Ajuda sensível ao contexto, que exibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela. Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda. Seleção fácil de percursos de cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção. Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção. Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação. Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger. Acompanha 01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug Tubos de enxágue e deságue Conexões Hidráulicas Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar) Potência: 17,3 KW Trifásico – 220 V Dimensão: 850 x 775 x 1014 mm</p> <p>Marca: Rational Modelo : iCombi Pro 10 – 1/1 + mesa de apoio</p>					
10	<p>Fritadeira a gás Capacidade: de 20 a 23 litros-30kg de batata (pré-frita congelada) /hora. Com 02 cestos com cabo revestido em PVC Tempo de Aquecimento: 17 Minutos; Temperatura máxima: 205°C; O equipamento com queimadores de alta potência e defletores internos que absorvem, e o calor gerado pelos queimadores; Tanque e porta frontal em aço inoxidável e laterais aço galvanizado tratado Dois termostatos para maior segurança. Zona fria em óleo para deposição e decantação de resíduos, retirando-os da zona de fritura e impedindo sua carbonização. Dimensão (LxPxAl): 400x760x1200mm Consumo de gás: GLP 2,10kg/h</p>	Un	<p>Marca: Hobart Modelo: LG 300 A GÁS GLP VULCAN</p>	2	R\$ 9.500,00	R\$ 19.000,00

	<b>Marca: Hobart</b> <b>Modelo: LG 300 A GÁS GLP VULCAN</b>					
16	<p>Triturador Pode triturar, misturar e emulsionar até 45 L Bloco do motor, haste, campânula e faca em aço inoxidável</p> <p>Campânula e faca desmontáveis, Cabo de alimentação desmontável Velocidades 2300 a 9600 rpm auto-ajustada Faca, sino e tubo com comprimento de 350 mm com pega ergonômica O ressalto do bloco do motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela sistema de enrolamento do cabo de alimentação</p> <p>Indicador luminoso de tensão: detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação.</p> <p>Acompanha suporte mural Dim.: Comprimento 700 mm, Ø 94 mm Potência: 400W - Bifásico – 220 V</p> <p><b>Marca: Robot Coupe</b> <b>Modelo: CMP 350</b></p>	Un	<b>Marca: Robot Coupe</b> <b>Modelo: CMP 350</b>	5	R\$ 3.400,00	R\$ 17.000,00

**O nosso preço total para contratação é de R\$ 111.680,00**

### **Condições comerciais:**

- 1) Validade da Proposta: 90 dias;**
- 2) Condições de Pagamento: 28 dias**
- 3) Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência.**

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

No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.

A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.



**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](mailto:licitacoes@alcala.com.br)

Santa Bárbara D'Oeste, 25 de Novembro de 2025

---

**ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA**

RODRIGO ROSA BARRETO

Procurador

RG nº 29.733.775-0/SSP/SP

CPF nº 294.748.318-90