

TERMO DE REFERÊNCIA

DA APRESENTAÇÃO

À AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS (ARSER), no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº. 6.592, de 30 de dezembro de 2016, bem como pelo Decreto Nº. 9.044 Maceió/AL, 19 de fevereiro de 2021, compete as atividades de execução, acompanhamento e controle referentes a compras de materiais e contratação de serviços da Administração Pública Municipal direta e indireta, inclusive por meio do Sistema de Registro de Preços, regulamentado pelo Decreto nº 7.892, de 23 De Janeiro de 2013.

Esta Agência desempenhará as funções do Órgão Gerenciador, responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

Verifica-se que o SRP poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

Quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de 01 (um) órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração.

A Ata de Registro de Preços, decorrente do registro de preços, é documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O Município de Maceió tem por competência institucional a promoção e execução de licitações no âmbito do Município, conferindo a Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER a execução desta tarefa, tudo de acordo com o que dispõe a Lei Municipal nº 6.592.

- 2.2 No âmbito da ARSER está a competência de planejamento, coordenação e controle de procedimentos de compras centralizadas de serviços e materiais de uso comum para atendimento às demandas de todos os órgãos da administração pública Municipal.
- 2.3 Para o planejamento das compras centralizadas foram mapeados serviços e materiais de uso comum, entre os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal, para os quais se requer a coordenação e controle de compras visando o constante atendimento da administração.
- 2.4 A contratação centralizada proporciona uma melhoria nos procedimentos técnicos e administrativos, além da redução do número de processos licitatórios, auferindo a administração redução de custos operacionais e eficiência gerencial.
- 2.5 A realização de elevados números de processos licitatórios, utilizando-se de distintas modalidades de licitação demanda elevados custos operacionais, administrativos e financeiros, além de dificultar a uniformização dos procedimentos e a aplicação das melhores práticas.
- 2.6 A unificação e centralização do procedimento de aquisição de materiais e serviços proporciona melhorias no planejamento da demanda física, orçamentária e financeira induzindo a um suprimento eficaz, reduzindo a disparidade de preços na aquisição de produtos da mesma natureza, além da possibilidade de economia de escala, contemplando novas tecnologias.
- 2.7 A Administração Pública Municipal ao lançar uma licitação centralizada sinaliza fortemente ao mercado fornecedor de que existe planejamento em suas aquisições e que se busca as melhores negociações.
- 2.8 A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de Registro de Preços – SRP.
- 2.9 Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido no Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, destaca-se:
- A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses;
 - É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
 - Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
 - Redução de volume de estoque;
 - Redução do número de licitações;
 - Redução dos custos de processamento de licitação;
 - Previsão de aquisições frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
 - Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.
- 2.10 Nesse sentido, visando atender a demanda interna dos Órgãos e Entidades municipais, foi mapeada demanda relativa ao registro de preços para eventual aquisição de eletrodomésticos, para atender aos diversos órgãos do município de Maceió.
- 2.11 Justifica-se a pretensão da futura contratação de eletrodomésticos, por se tratar de objeto comum aos órgãos e entidades municipais, visando sanar as necessidades para execução de serviços nos diversos órgãos, já prevendo crescimento da demanda de atividades que se desenvolverá.
- 2.12 Os Eletrodomésticos são necessários para reposição dos que estão desgastados pelo tempo devido a utilização constante, melhorando a infraestrutura dos órgãos.

3 DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES, FORMA DE ENTREGA E VALOR ESTIMADO

- 3.1 As especificações, quantidades estimadas, valores estimados, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular execução do objeto deste Termo de Referência estão descritas no **ANEXO I**.
- 3.2 Os materiais poderão, desde que não alterem a qualidade e ergonomia do produto, apresentar variação máxima de 10% para mais/menos nas características dos itens onde aparecem as expressões “medidas aproximadas”.

4 MODALIDADE DA LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

- 4.1 A aquisição dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço por item, tendo como referência o valor estimado, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.
- 4.2 O pregão eletrônico ocorrerá sob o modo de disputa Aberto e Fechado, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 4.3 Tendo em vista o Poder discricionário da Administração Pública, bem como o disposto no art. 14 do Decreto 10.024/2019, fora definido este modo de disputa vislumbrando atender ao princípio da vantajosidade, uma vez que este modo proporciona a escolha da proposta mais vantajosa à Administração Pública.
- 4.4 Pelo interesse da administração pública, os valores de referência não serão divulgados.

5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento dos Órgãos do Município interessados na ARP, quando houver.
- 5.2 Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão ou Entidade interessado.

6 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 6.1 Sempre que julgar necessário, a Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, a execução dos serviços registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.
- 6.2 A Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, cada participante solicitará individualmente um percentual mínimo de 1% (um por cento) do seu quantitativo registrado.
- 6.3 A licitante vencedora se obriga a entregar os produtos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da “Ordem de Fornecimento”.
- 6.4 Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo Setor de Almoxarifado de cada Órgão ou Entidade do Município de Maceió, acompanhados da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08 às 14h, de segunda a sexta-feira, não sendo de sua responsabilidade a entrega em local diverso do indicado neste termo.
- 6.5 Todas as despesas com transportes correrão por conta do licitante vencedor durante a vigência da ata;
- 6.6 A licitante vencedora deverá entregar os produtos novos e de primeiro uso, com a indicação da marca/modelo na embalagem e/ou no próprio material, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação;
- 6.7 A licitante vencedora fica obrigada a fornecer garantia de no mínimo 01 (um) ano, ou maior se assim o for pelo fabricante, contados da data da entrega e aceitação definitiva dos produtos.

- 6.8 A licitante vencedora deverá prestar, sempre que necessários esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.
- 6.9 A licitante vencedora deverá prestar assistência técnica no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para os produtos durante a garantia, bem como, realizar a prestação de serviços no local no prazo de até 72 (setenta e duas) horas a contar da data da solicitação por escrito.
- 6.10 Caso o fabricante não possua assistência técnica autorizada na cidade de Maceió, os custos com os reparos necessários, neles incluídas as despesas com frete, serão suportados pela Contratada.
- 6.11 A execução dos serviços deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.
- 6.12 A licitante vencedora deverá avisar sobre a data de entrega do material com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, observando rigorosamente todas as especificações constantes no anexo I deste termo de referência, pois não serão aceitos produtos que não estejam dentro das especificações exigidas;
- 6.13 Durante a vigência da contratação os produtos fornecidos não poderão ser substituídos por outras marcas, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material;
- 6.14 A licitante vencedora deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega.

7 DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 7.1.1 O(s) objeto(s) serão recebidos pelo servidor responsável no ato da entrega;
- a) **Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;
- b) **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 10 (dez) dias úteis. Só então será atestada a nota fiscal.
- 7.1 Serão recusados os materiais que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.
- 7.2 O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação.
- 7.3 O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.
- 7.4 Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.

8 DA GARANTIA/VALIDADE E/OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- 8.1 A Contratada fica obrigada a fornecer garantia de no mínimo 01 (um) ano, ou maior se assim o for pelo fabricante, contados da data da entrega do item correspondente à Ordem de Fornecimento e aceitação definitiva dos equipamentos.
- 8.2 Durante o período de garantia os produtos que apresentar defeitos deverá ser trocado por outro de igual modelo, ou superior, mantendo, no mínimo, as mesmas características do originalmente fornecido e todas as despesas inerentes à reposição e transporte, correrão por conta da Contratada, não cabendo qualquer ônus a Contratante, conforme o caso;
- 8.3 Junto aos bens deverá ser enviado o Certificado de Garantia do fabricante, contra defeitos de fabricação, em língua portuguesa, contendo todas as informações

necessárias à manutenção da garantia, bem como a rede de postos autorizados a efetuarem as manutenções corretivas;

- 8.4 A licitante vencedora deverá prestar assistência técnica no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para os produtos durante a garantia, bem como, realizar a prestação de serviços no local no prazo de até 72 (setenta e duas) horas a contar da data da solicitação por escrito.
- 8.5 Caso o fabricante não possua assistência técnica autorizada na cidade de Maceió, os custos com os reparos necessários, neles incluídas as despesas com frete, serão suportados pela Contratada.
- 8.5.1 O possível deslocamento de técnicos a esta capital não deverá gerar nenhum tipo de ônus para a Contratante.
- 8.5.2 A Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) regerá as demais disposições pertinentes a matéria.

9 DA HABILITAÇÃO

9.1 As licitantes deverão apresentar no mínimo um atestado passado por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a mesma forneceu de maneira satisfatória, eletrodomésticos.

9.2 A habilitação à presente licitação será realizada mediante comprovação de:

9.3 A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

- a) cédula de identidade;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.4 Regularidade fiscal e trabalhista:

9.4.1 A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso, consistirá em:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação das respectivas certidões;
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.5 O Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio poderão consultar os sites dos órgãos emissores para comprovação da autenticidade da certidão.

9.6 A ausência de qualquer documento, ou a irregularidade na sua apresentação acarretará a inabilitação do licitante.

9.7 Qualificação econômico-financeira:

9.7.1 A qualificação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da

empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

b) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

c) garantia, nas mesmas modalidades e critérios previstos no "caput" e § 1º do art. 56 desta Lei, limitada a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação.

9.8 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro do prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado(s) de Capacidade Técnica, que não estão sujeitos a prazo de validade.

9.9 Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor deste órgão, devidamente identificado.

9.10 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.11 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.12 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.11, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 DAS OBRIGAÇÕES

10.1 Da Contratada

- a) Assinar a ARP/Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.
- b) Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado;
- c) Entregar o objeto deste Termo de Referência nos endereços constante no anexo II deste documento, dentro do prazo estabelecido no item 6, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa vencedora;
- d) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de uso, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
- e) Comunicar à Administração, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;
- g) Executar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
- h) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
- i) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;

- j) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
 - k) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
 - l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
- 10.2 Da Contratante:**
- a) Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura da Ata/Contrato;
 - b) Publicar o extrato da Ata/Contrato na forma da Lei;
 - c) Emitir Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento;
 - d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
 - e) Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;
 - f) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;
 - g) Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
 - h) Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá;
 - i) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;
 - j) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - k) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de representante especialmente designado;
 - l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
 - m) Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

11 DO PAGAMENTO

- 11.1 O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.
- 11.2 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.
- 11.3 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

12 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1 O prazo de validade da ARP será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.
- 12.2 As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.
- 12.3 O remanejamento de que trata o item 12.2 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 12.4 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto nº 7.492, de 11 de Abril de 2013

- 12.5 A gestão da ARP caberá à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, situada na Rua Eng. Roberto Gonçalves Menezes, 71 - CEP: 57020-380, Telefone (82) 3312-5100.
- 12.6 Compete ao Órgão Gerenciador e aos Participantes os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador, para registro no SICAF.
- 12.7 Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.
- 12.8 Desde que devidamente justificado a vantagem, é permitida aos órgãos e entidades da administração pública a solicitação de adesão a ata de registro de preços, mediante a anuência do órgão gerenciador da ata, bem como a aceitação do fornecedor beneficiado da ata para garantir a viabilidade da contratação, nos termos do Decreto 8.415/2017; e Decreto 7.496,12 de abril de 2013.

13. DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. O termo de contrato poderá ser substituído por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento, com a devida justificativa, consoante prevê o ordenamento jurídico pátrio.
- 13.2. O prazo para a licitante vencedora assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho é de 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei.
- 13.3. Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e, assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.
- 13.4. Quando a administração fizer a opção de celebrar contrato, a vigência deste instrumento contratual ficará adstrita aos respectivos créditos orçamentários.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 14.1. A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.
- 14.2. O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
 - a) Expedir ordens de fornecimento;
 - b) Proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
 - c) Fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
 - d) Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
 - e) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
 - f) Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
 - g) Atestar as notas fiscais relativas a execução dos serviços para efeito de pagamentos;

- h) Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas no Contrato ou que forem executados em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de serviços;
- i) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

15. DO REAJUSTE, DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

- 15.1. Fica proibido o reajuste do valor durante a vigência do contrato ou ata.
- 18.1. Após o período mencionado no “caput”, será admitido o reajuste, utilizando-se como base o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo).
- 15.2. Pode ocorrer a revisão do contrato ou ata, tencionando o reequilíbrio econômico financeiro, desde que haja incidência de fato imprevisível e devidamente justificado, conforme art. 37, XXI, DA CF/88, arts. 57, §§ 1º e 2º, 65, II, “d” e § 6º, todos da Lei n.8666/93 e arts. 17/19 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.
- 15.3. A revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado, com fundamento no item anterior, o pedido da contratada.

16. DA RESCISÃO

- 16.1. Em conformidade com o que dispõe os art.s 77 a 80 da Lei 8.666/93, qualquer das partes poderá rescindir o contrato, a qualquer tempo, sem qualquer razão ou motivo, mediante simples aviso à outra Parte, com 30 (trinta) dias de antecedência, hipótese em que, ficará a parte que rescindir o Contrato exclusivamente responsável pelos pagamentos dos serviços até então executados, assim como pelo ressarcimento integral das despesas diretas e razoavelmente incorridas pela Contratada até a referida rescisão.
- 16.2. Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, inciso I a IV, parágrafos 1º ao 4º do aludido diploma legal;
- 16.3. Na hipótese de ocorrer rescisão administrativa, será obrigação do contratado o reconhecimento dos direitos da Administração previstos no art. 77 da Lei 8.666.
- 16.4. A Administração poderá rescindir o Contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste Termo de Referência.

17. DAS SANÇÕES

- 17.1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do Contrato, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:
 - a) Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;
 - b) Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
 - c) Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
 - d) Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);

- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;
 - f) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;
 - g) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.
- 17.2. Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas no item 17.1, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
- 17.3. A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “f” e “g” poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “e”.
- 17.4. As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.
- 17.5. As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.
- 17.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
- 17.7. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.
- 17.8. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:
- a) Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
 - b) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
 - c) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:
 - c.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou
 - c.2) For multada, e não efetuar o pagamento.
- 17.9. O prazo previsto no item 17.8, alínea “c”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.
- 17.10. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.
- 17.11. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 17.12. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual

será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

17.13. As sanções administrativas serão registradas no SICAF.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

18.1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

18.2. Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

18.3. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER, através do e-mail: gerencia.planejamento@arser.maceio.al.gov.br, telefone para contato (82)3312-5100.

Maceió, 07 de fevereiro de 2023.

Reinaldo Antônio da Silva Júnior
Diretor Especial de Técnica e Normativa

ANEXO I- DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS GERAL

OBJETO: O objeto perfaz Registrar Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência nas especificações e quantidades constantes abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME'S E EPP'S			
1	Sanduicheira com placas onduladas antiaderen-tes, trava de fechamento, luz indicadora de funci-onamento, porta fio, 220V, proteção lateral e alça fria. Garantia Mínima de 1 ano. Catmat:76902	Unidade	683
COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)			92%
2	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utilizada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	548
3	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "A" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	611
4	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removí-vel e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	374
5	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	571
6	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrí-lonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de po-lipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	626
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removí-vel, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	1262
8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	658

9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação "A" em eficiência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	401
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	796
11	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	608
12	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garrafão de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência ener-gé-tica "A", com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	1190
13	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	581
14	Forno microondas com no mínimo 30 litros e 900 W de potência, branco, 220 volts, com iluminação interna, prato giratório, display para comandos e informações e regulação de tempo e de potência. Faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação, garantia mínima de 12 me-ses. Catmat: 354973	Unidade	493
15	Fogão Industrial 4 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro de baixa pressão, pintura eletrostática a pó que re-siste altas temperaturas, 2 queimadores simples e 2 duplos, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizado. Catmat: 34185	Unidade	383
16	Fogão Industrial 6 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro baixa pressão, pintura eletrostática a pó que resiste altas temperaturas, 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizada. Catmat: 451454	Unidade	387
17	Lavadora de roupa, capacidade mínima de 11 kg, devendo conter 01 compartimentos com três divi-sórias, sendo um para alvejante, um para sabão e um para amaciante, deverá ter as funções de en-xágüe e centrifugação, voltagem 220v, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 450000	Unidade	436

18	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS DESCRIÇÃO • Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 330 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. CARACTERÍSTICAS • Gabinete (corpo) fabricado em aço inox. • Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica. • Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico. • Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno. • Motor de, no mínimo, 1/4 HP. • Base antiderrapante. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	729
19	BALANÇA DIGITAL DESCRIÇÃO • Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 275 mm; • Profundidade mínima: 285 mm; • Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	632

20	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 420 mm; • Profundidade máxima: 420 mm; • Volume mínimo: 1,5 litros. CARACTERÍSTICAS • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos. • Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. • Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Trava de segurança. • Cabo com armazenamento integrado. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • Batedor para mistura de massas leves e pesadas; • Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; • Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; • Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; • Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	692
----	---	---------	-----

21	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DESCRIÇÃO • Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 440 mm; • Profundidade máxima: 450 mm; • Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS • Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. • Filtro em aço inox. • Lâminas e peneira em aço inox. • Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. • Trava de segurança. • Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. • Base firme com pés antidesslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	692
22	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • Cabo (alça) ergonômico. • Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. • Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. • Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. • Base antirespingos. • Botão turbo. • Motor com potência mínima de 350W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	691
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			8%
23	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utilizada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	48
24	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "A" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	53

25	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removível e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	32
26	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	50
27	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrí-lonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de po-lipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	54
28	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removível, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	110
29	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	57
30	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação "A" em efici-ência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	35
31	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	69
32	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	53
33	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garrafão de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência energé-tica "A", com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	104

34	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	50
35	Forno microondas com no mínimo 30 litros e 900 W de potência, branco, 220 volts, com iluminação interna, prato giratório, display para comandos e informações e regulação de tempo e de potência. Faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, garantia mínima de 12 me-ses. Catmat: 354973	Unidade	43
36	Fogão Industrial 4 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro de baixa pressão, pintura eletrostática a pó que re-siste altas temperaturas, 2 queimadores simples e 2 duplos, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizado. Catmat: 34185	Unidade	33
37	Fogão Industrial 6 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro baixa pressão, pintura eletrostática a pó que resiste altas temperaturas, 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizada. Catmat: 451454	Unidade	34
38	Lavadora de roupa, capacidade mínima de 11 kg, devendo conter 01 compartimentos com três divi-sórias, sendo um para alvejante, um para sabão e um para amaciante, deverá ter as funções de en-xágüe e centrifugação, voltagem 220v, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 450000	Unidade	38

39	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS DESCRIÇÃO • Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 330 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. CARACTERÍSTICAS • Gabinete (corpo) fabricado em aço inox. • Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica. • Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico. • Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno. • Motor de, no mínimo, 1/4 HP. • Base antiderrapante. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	63
40	BALANÇA DIGITAL DESCRIÇÃO • Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 275 mm; • Profundidade mínima: 285 mm; • Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	55

41	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 420 mm; • Profundidade máxima: 420 mm; • Volume mínimo: 1,5 litros. CARACTERÍSTICAS • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos. • Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. • Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Trava de segurança. • Cabo com armazenamento integrado. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • Batedor para mistura de massas leves e pesadas; • Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; • Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; • Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; • Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	60
42	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DESCRIÇÃO • Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 440 mm; • Profundidade máxima: 450 mm; • Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS • Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. • Filtro em aço inox. • Lâminas e peneira em aço inox. • Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. • Trava de segurança. • Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	60

43	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • Cabo (alça) ergonômico. • Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. • Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. • Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. • Base antirespingos. • Botão turbo. • Motor com potência mínima de 350W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	61
COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)			99%
44	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indicação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, depósito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita acidente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segurança e qualidade garantida pelo INMETRO, voltagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	409
45	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	740
46	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos deslizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", consumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	662
47	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capacidade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	656

48	Geladeira duplex, frost free, de no mínimo 411 litros, duplo gavetão de frutas e verduras; porta ovos interno e removível, 220V, porta e gabinete em aço galvanizado, dimensões aproximadas: (axlpx) 1850 x 698 x 698, cor: branca, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 6165	Unidade	686
49	Refrigerador, capacidade 261 litros, cor branca, contendo gaveta transparente, degelo automático no refrigerador; prateleiras internas reguláveis; Classe A de energia, voltagem 220, 1 anos de garantia. Catmat: 6165	Unidade	638
50	Ventilador de Parede Turbo Bivolt. Aparelho produzido com grades em aço, excelente vazão de ar, pintado com tinta eletrostática epóxi a pó. Po-tência de +/- 160 W com rotação aproximada de 1450 rpm e com funções de ventilação e oscilação. Com inclinação ajustável em 03 posições, velocidade variável e protetor térmica trazendo mais segurança ao produto. Cor Preto. 220V. Material: Grade – em aço; carcaça motor injetada; - hélice – injetado polipropileno. Dimensões do Produto (A x L x P) aproximadamente (60cm x 60 cm x 35 cm). Garantia mínima de 1 ano. Catmat: 453489	Unidade	7344

51	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS DESCRIÇÃO Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. • Largura máxima: 1250 mm; • Capacidade total: mínima de 1000 litros; • Gabinete com quatro portas. • Refrigerador vertical em aço inox com sistema “frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento). • Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). • Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. • Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%. • Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. • Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. • Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. • Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost free”). • Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. • Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. • Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4”. Distância máxima de 25 mm entre arames. • As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). • Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. • Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. • Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. • Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. • O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. • Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA • Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	747
----	--	---------	-----

52	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. • Largura máxima*: 1850 mm; • Profundidade máxima*: 1350 mm; • Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; • Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; • Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm; PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA • 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; • 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS • Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). • Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). • Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). • O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP". • Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". • Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. • Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. • Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. • Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. • Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4" x 1/16" de espessura, fixados por solda a ponto na forma de "V" ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. • Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. • Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. • Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). • Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. • Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. • Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. • Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. • Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações	Unidade	747
----	---	---------	-----

	de gás combustível de baixa pressão. • Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. • Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h. • Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. • Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. • Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. • Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540 mm; • Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS • Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. • Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. • Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. • Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito		
--	--	--	--

53	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS DESCRIÇÃO • Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro ondas. Acompanha pinça; DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 180 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS • Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. • O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. • O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. • O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. GARANTIA • Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	3198
54	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado. • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	735

55	FERRO ELÉTRICO DESCRIÇÃO • Ferro elétrico a seco. DIMENSÕES • Altura máxima: 130 mm; • Largura máxima: 130 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Controle de temperatura. • Cabo anatômico. • Indicador de tecidos. • Poupa botões. • Base em alumínio polido. • Corpo em plástico. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	883
56	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25L DESCRIÇÃO • Bebedouro elétrico industrial com duas torneiras com capacidade de refrigeração de no mínimo 25l/h, para instalação no piso. LOCAL • Refeitório, pátio coberto, terraço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 1300 mm; • Largura máxima: 550mm; • Profundidade máxima: 500 mm; • Fornecimento mínimo de água gelada: 25 l/h. CARACTERÍSTICAS • Termostato com regulação de temperatura; • Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI). • Corpo em aço inox polido, • Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches. • Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox). • Serpentina interna em aço inox. • Isolamento em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	980

57	TELEVISOR 32" DESCRIÇÃO • Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 480 mm; • Largura máxima: 750 mm; • Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	1162
58	TELEVISOR 50" DESCRIÇÃO • Smart TV50 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 720 mm; • Largura máxima: 120 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	1090
59	BALANÇA PLATAFORMA DESCRIÇÃO • Balançe piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	712
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			1%

60	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indicação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, depósito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita acidente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segurança e qualidade garantida pelo INMETRO, voltagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	4
61	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	7
62	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos deslizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", consumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	7
63	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capacidade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletrostática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	7
64	Geladeira duplex, frost free, de no mínimo 411 litros, duplo gavetão de frutas e verduras; porta ovos interno e removível, 220V, porta e gabinete em aço galvanizado, dimensões aproximadas: (axlxp) 1850 x 698 x 698, cor: branca, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 6165	Unidade	7
65	Refrigerador, capacidade 261 litros, cor branca, contendo gaveta transparente, degelo automático no refrigerador; prateleiras internas reguláveis; Classe A de energia, voltagem 220, 1 anos de garantia. Catmat: 6165	Unidade	6

66	Ventilador de Parede Turbo Bivolt. Aparelho pro-duzido com grades em aço, excelente vazão de ar, pintado com tinta eletrostática epóxi a pó. Po-tência de +/- 160 W com rotação aproximada de 1450 rpm e com funções de ventilação e oscilação. Com inclinação ajustável em 03 posições, velocidade variável e protetor térmica trazendo mais segurança ao produto. Cor Preto. 220V. Ma-terial: Grade – em aço; carcaça motor injetada; - hélice – injetado polipropileno. Dimensões do Produto (A x L x P) aproximadamente (60cm x 60 cm x 35 cm). Garantia mínima de 1 ano.Catmat: 453489	Unidade	74
67	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS DESCRIÇÃO Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. • Largura máxima: 1250 mm; • Capacidade total: mínima de 1000 litros; • Gabinete com quatro portas. • Refrigerador vertical em aço inox com sistema “frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento). • Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). • Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. • Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%. • Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. • Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. • Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. • Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost free”). • Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. • Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. • Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4”. Distância máxima de 25 mm entre arames. • As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). • Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. • Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. • Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. • Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. • O equipamento deve ser projetado para a temperatura de	Unidade	8

	trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. • Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA • Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito		
--	---	--	--

68	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. • Largura máxima*: 1850 mm; • Profundidade máxima*: 1350 mm; • Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; • Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; • Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm; PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA • 2,0 kPa (quilopascal) no caso de gás natural; • 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS • Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). • Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). • Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). • O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GLP”. • Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. • Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura. • Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. • Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. • Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. • Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. • Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe. • Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. • Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). • Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. • Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. • Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. • Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. • Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações	Unidade	7
----	---	---------	---

	de gás combustível de baixa pressão. • Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. • Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h. • Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. • Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. • Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. • Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540 mm; • Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS • Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. • Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. • Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. • Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito		
--	--	--	--

69	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS DESCRIÇÃO • Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro ondas. Acompanha pinça; DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 180 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS • Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. • O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. • O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. • O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. GARANTIA • Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	32
----	---	---------	----

70	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	7
71	FERRO ELÉTRICO DESCRIÇÃO • Ferro elétrico a seco. DIMENSÕES • Altura máxima: 130 mm; • Largura máxima: 130 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Controle de temperatura. • Cabo anatômico. • Indicador de tecidos. • Poupa botões. • Base em alumínio polido. • Corpo em plástico. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	9

72	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25L DESCRIÇÃO • Bebedouro elétrico industrial com duas torneiras com capacidade de refrigeração de no mínimo 25l/h, para instalação no piso. LOCAL • Refeitório, pátio coberto, terraço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 1300 mm; • Largura máxima: 550mm; • Profundidade máxima: 500 mm; • Fornecimento mínimo de água gelada: 25 l/h. CARACTERÍSTICAS • Termostato com regulação de temperatura; • Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (Cl). • Corpo em aço inox polido, • Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches. • Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox). • Serpentina interna em aço inox. • Isolamento em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	10
----	--	---------	----

73	TELEVISOR 32" DESCRIÇÃO • Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 480 mm; • Largura máxima: 750 mm; • Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	Unidade	12
74	TELEVISOR 50" DESCRIÇÃO • Smart TV50 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 720 mm; • Largura máxima: 120 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	12

75	BALANÇA PLATAFORMA DESCRIÇÃO • Balançe de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	8
----	--	---------	---

ANEXO II - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS POR ÓRGÃO

OBJETO: O objeto perfaz Registrar Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência nas especificações e quantidades constantes abaixo:

Item		Objeto:																											
		#VALOR!	Órgão Gerenciador	QUANTITATIVO ESTIMADO GERAL																				Quant total	Percentual				
	ARSER			SMG	GVP	SMCI	SECOM	SEMGE	SEMED	SUDES	COMARHP	IPREV	GGOV	FMAC	GP	PGM	SEDET	SEMAS	SEMEC	SEMINFRA	SEMSCS	SEMTABES	SEMTEL				SIMA	SMS	SMTT
1	Sanducheira com placas onduladas antiaderen-tes, trava de fechamento, luz indicadora de funci-onamento, porta fio, 220V, proteção lateral e alça fria. Garantia Mínima de 1 ano. Catmat:76902	Unidade	0	1	0	0	0	6	180	20	0	2	0	0	1	3	4	400	2	0	6	3	0	0	45	10	683	Exclusiva	100%

	COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)																													
2	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utili-zada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	0	368	0	0	0	5	0	0	5	5	548	Ampla	92%
3	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação “A” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	1	0	1	0	0	4	166	14	0	6	0	0	0	6	5	184	2	14	5	5	0	2	184	14	611	Ampla	92%	
4	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removí-vel e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	1	0	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	0	184	1	0	0	3	0	0	14	5	374	Ampla	92%	

5	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	0	0	0	0	0	0	0	0	166	9	0	0	0	2	0	1	4	368	1	4	3	3	0	2	9	1	571	Ampla	92%
6	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrílonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de polipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	1	1	0	0	0	0	0	166	18	0	2	0	0	1	1	0	368	1	4	6	3	0	0	46	9	626	Ampla	92%	
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, potência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removível, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	1	1	2	0	0	6	331	18	0	5	0	0	2	14	7	736	18	0	9	5	0	0	98	9	1262	Ampla	92%		

8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	0	1	1	0	0	0	2	166	9	1	2	0	2	1	3	4	368	1	5	9	5	0	2	74	5	658	Ampla	92%
9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação “A” em efici-ência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	0	1	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	1	2	184	1	5	6	5	0	1	28	3	401	Ampla	92%
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	0	1	1	0	0	2	331	0	0	2	0	0	0	1	6	2	368	0	11	9	5	0	2	46	9	796	Ampla	92%

11	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	331	0	0	0	0	1	5	4	184	1	0	0	5	0	0	74	5	608	Ampla	92%
12	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garração de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência energé-tica “A”, com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	1	1	1	0	0	6	331	28	2	5	0	2	2	6	14	552	0	18	9	5	0	2	202	5	1190	Ampla	92%
13	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indi-cação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, deposito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita aci-dente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segu-rança e qualidade garantida pelo INMETRO, vol-tagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	0	0	0	0	0	2	178	0	0	2	0	0	0	2	5	198	0	0	4	5	0	0	10	3	409	Ampla	99%

14	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	521	0	0	0	0	0	2	0	198	0	5	4	5	0	0	0	0	5	740	Ampla	99%
15	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	0	1	1	0	0	4	166	18	0	6	0	2	2	9	6	184	4	18	6	5	0	3	138	9	581	Ampla	92%	
16	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos des-lizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", con-sumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	0	0	0	0	0	0	178	5	0	0	0	0	0	5	0	396	0	0	2	5	0	0	69	2	662	Ampla	99%	
17	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capaci-dade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	0	0	0	0	0	0	178	0	0	0	0	0	0	5	0	396	0	0	2	5	0	0	69	1	656	Ampla	99%	

99%

25

	tolerância +/- 5%. • Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. • Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. • Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. • Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost free”). • Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

99%

[illegible]

	aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. • Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. • Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. • Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe. • Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. • Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). • Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. • Grelhas de ferro																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. • Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. • Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. • Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. • Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. • Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h. • Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. • Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. • Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. • Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	mm; • Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS • Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. • Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. • Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. • Duas (2) bandejas corredeiras em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

27

28

29

92%

31

[illegible]

32

92%

99%

35

36

	em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.																																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

38

Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

1	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utilizada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	Cota	8%
2	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "A" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	1	0	1	0	0	0	0	1	0	16	0	1	0	0	0	0	0	16	1	53	Cota	8%
3	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle automático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removível e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés antiderrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W, Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	1	0	32	Cota	8%

4	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	Cota	8%	
5	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrílonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de polipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	1	54	Cota	8%		
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removí-vel, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	29	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	64	2	0	0	1	0	0	0	9	1	110	Cota	8%

8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	1	0	0	0	6	0	57	Cota	8%
9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação “A” em efici-ência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	2	0	35	Cota	8%
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	0	0	0	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0	0	1	0	32	0	1	1	0	0	0	4	1	69	Cota	8%	

1%

14	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		7	Cota	1%
15	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	2	0	1	0	0	0	1	0	16	0	2	0	0	0	0	0	0	0	12	1	50	Cota	8%	
16	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos des-lizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", con-sumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7	Cota	1%	
17	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capaci-dade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7	Cota	1%	

1%

[illegible]

25

	tolerância +/- 5%. • Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. • Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. • Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. • Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost free”). • Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	equipamento. • Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. • Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. • As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). • Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. • Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. • Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. • Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. • O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. • Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. •																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1%

	de seis queimadores (bocas). • Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). • Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). • O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GLP”. • Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. • Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura. • Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. • Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado																																					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. • Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. • Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. • Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. • Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe. • Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. • Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). • Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. • Grelhas de ferro																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. • Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. • Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. • Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. • Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. • Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h. • Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. • Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. • Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. • Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	mm; • Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS • Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. • Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. • Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. • Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

27

28

8%

8%

31

	acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos. • Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. • Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Trava de segurança. • Cabo com armazenamento integrado. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • Batedor para mistura de massas leves e pesadas; • Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; • Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; • Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; • Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

8%

[illegible]

33	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • Cabo (alça) ergonômico. • Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. • Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. • Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. • Base antirespingos. • Botão turbo. • Motor com potência mínima de 350W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	Unidade	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	3	0	0	2	0		61	Cota	8%

34	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos	Unidade	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	7	Cota	1%
----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

1%

36

37

38

	Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANEXO III do TR- ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS ÓRGÃOS

ENDEREÇO		Contato
ARSER	Avenida da paz, 900, Maceió – AL CEP:57020-680 (82) Maceió/AL	3315-3713 / 3714 / 3715.
ENDEREÇOS:		Contato
SEMG	Rua Pedro Monteiro, 5, Centro. CEP 57020-150	3315-7115 / 7104 / 7113
SEMED	Av. Galba Novaes de Castro, 320, Petrópolis, CEP 57062.590. SEDE: Rua General Hermes, 1199 - Cambona CEP 57017-201	3315-4553 (82)3312-5608
SEMEC	Rua Pedro Monteiro, nº 47, Centro - Maceió/AL CEP: 57020-380	3315-3603
SEMINFRA	Rua Buarque de Macedo, 307, Centro CEP 57023-060	3315-5005 /3536
GP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315.5040 / 5045
SMG	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	33125860
PGM	Rua Dr. Pedro Monteiro, 291, Centro. CEP 57020-380	3327-4902 /7409 /1588 /1447
SEMCS	Sede administrativa: Rua Alexandre Passos, s/n, Jaraguá- Maceió- AL. CEP-57022-190]	3315-4747/ 2848 / 1920
SEDET	Avenida Governador Afrânio Lages, 297, Farol. CEP - 57050-015	3315- 4754
GVP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315-2124/2125
SEMTABES	Sede: Rua do Imperador, 141, Centro. CEP 57020-670.	3315-6260
IPREV	Rua Governador Afrânio Lages, 65Farol	3312-5250
FMAC	Rua Melo Moraes, 98, centro, Maceió/AL. CEP 57.020-330	3336-2537
SIMA	Rua Marquês de Abrantes, s/n, Bebedouro CEP 57018-330	3315-3821 / 6410 / 3828
SMTT	Avenida Durval de Góes Monteiro, 829, KM 10, Tabuleiro do Martins CEP 57061-000	3315-3571
SEMAS	SEMAS Almoxarifado – R. Barão de Atalaia, 753, Maceió-AL	
SMS	Rua Maragogi, 110, Canaã.	
COMARHP	Rua General Hermes, 281, CEP 57017-010 // Fone: (82) 3336-5007	Cambona
SUDES	Coronel Pedro Lima, nº 90	