



**MUNICÍPIO DE IJUÍ - PODER EXECUTIVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

REQUISIÇÃO INTERNA. N. 298/16

ORGÃO: 09 - SMED

UNIDADE: 09.03 - COORDENADORIA DE RECURSO VINCULADO

AÇÃO: 1.029- PROJETO ESPECIAL - EDUCAÇÃO INFANTIL (SMED)

NATUREZA DA DESPESA:4..4.90.52.12- APARELHOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS -11373

COPAM-RECEBIDO

ASS: 01/06/16  
13:30

Código	Quantidade	Unidade	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO
35871	03	Unid.	Liquidificador semi industrial 2 litros - LQ2 (anexo manual descritivo pág. 63-64)
35915	02	Unid.	Aparelho de ar condicionado Split 18000 BTUs- (folha anexa manual pág. 48)
2318	01	Unid.	Fogão 04 bocas de uso doméstico - FG2 ((anexo manual descritivo pág. 56)
35872	01	Unid.	Batedeira planetária 20 litros - BT2 (anexo manual descritivo pág.70-71)
11465	01	Unid.	Freezer vertical 300 litros -FZ (anexo manual descritivo pág. 49-50)
35873	01	Unid.	Mixer de alimentos -MX (anexo manual descritivo pág. 73-74)
29993	01	Unid.	Máquina de lavar roupa capacidade 8 Kg - MQ (anexo manual descritivo pág.76)
17567	01	Unid.	Espremedor de frutas citricas - EP (anexo manual descritivo pág. 65 )
35874	02	Unid.	Geladeira de uso domestico FROSTFREE - RF2 (anexo manual descritivo pág. 53-54-55)
28362	03	Unid.	Purificador de água PR (anexo manual descritivo pág. 74-75)
35914	02	Unid.	Aparelho de ar condicionado Split 12000 BTUs - AR3 (anexo manual descritivo pág. 82)
35875	01	Unid.	Batedeira planetária 5 litros - BT1 (anexo manual descritivo pág. 68-69)

**Credor:**

**Destino:** Mobiliário para novas instalações da escola municipal infantil do Bairro Tancredo Neve-.RECURSO MEC/FNDE -

Declaro que o elemento de despesa requisitado está previsto no Plano Plurianual, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e no Orçamento do Órgão, com saldo no elemento e está devidamente classificado conforme codificação específica no SIAPC.

Ijuí, 24 de maio de 2016.

Roseli Schulz  
Emitente  
Matricula nº 159867

Eleandro J. Lizot  
Secretário Municipal de Educação  
CIC 472684170-04

**OBSERVAÇÕES**

**PREFEITO**

☒ Deferido ( ) Indeferido

Fioravante Batista Ballin  
Prefeito

**COPAM**

MODALIDADE:

DATA:

Município de Ijuí-Poder Executivo

Ass: Carimbo  
Secretaria da Educação

196



**MUNICÍPIO DE IJUÍ - PODER EXECUTIVO**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REQUISIÇÃO INTERNA. N.º 298/16

ORGÃO: 09 - SMEd

UNIDADE: 09.03 – COORDENADORIA DE RECURSO VINCULADO

AÇÃO: 1.029- PROJETO ESPECIAL – EDUCAÇÃO INFANTIL (SMED)

NATUREZA DA DESPESA: 4..4.90.52.12- APARELHOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS-11373

Código	Quantidade	Unidade	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO
35876	01	Unid.	Processador de alimentos/ centrifuga doméstico MT (anexo manual descritivo pág. 71-72)
6613	02	Unid.	Forno de microondas 30 L – MI (anexo manual descritivo pág. 56-57)
29866	01	Unid.	Fogão industrial 6 bocas – FGI (anexo manual descritivo pág. 55-56)
			OBS: Aquisição de equipamentos domésticos conforme Termo de Compromisso PAR nº 201401533 - programa PROINFÂNCIA. Anexo manual descritivo, Termo de compromisso e relação do mobiliário.

**Credor:**


**Destino:** Mobiliário para novas instalações da escola municipal infantil do Bairro Tancredo Neve-RECURSO MEC/FNDE -

Declaro que o elemento de despesa requisitado está previsto no Plano Plurianual, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e no Orçamento do Órgão, com saldo no elemento e está devidamente classificado conforme codificação específica no SIAPC.

Ijuí, 24 de maio de 2016.

  
Roseli Schulz  
Emitente  
Matricula nº 159867

  
Eleandro J. Lizot  
Secretário Municipal de Educação  
CIC 472684170-04

OBSERVAÇÕES	PREFEITO	COPAM
	<input checked="" type="checkbox"/> Deferido    ( ) Indeferido  Fioravante Batista Ballin Prefeito	MODALIDADE: DATA:  Ass. /Carimbo

Req. 1005- 2016  
PROE: 774/2016  
PP: 33/2016



**Projeto Versão 2013**

**Implantação de Escola  
de Ensino Infantil e Equipamentos**  
**Implantação de Escola  
de Ensino Infantil**

**PROINFÂNCIA**  
**Tipos B e C**



**BRASIL**

## Kit Equipamentos

### 1.0 Conjunto para Cozinha:

#### **1.1 . Freezer vertical 300L – Linha Branca – (FZ)**

##### Descrição:

- Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree".
- O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.
- Dimensões aproximadas: 169x67x59,3cm (AxLxP)

##### Capacidade:

- Capacidade total (volume interno): 300 litros.

##### Características construtivas:

- Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes.
- Gavetas transparentes e removíveis em acrílico.
- Compartimento de congelamento rápido.
- Lâmpada interna.
- Formas para gelo.
- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.
- Pés com rodízios.



- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Gás refrigerante:

**Obs. 1:** O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.

**Obs. 2:** O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.

- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda).
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B".

#### Requisitos de segurança:

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.

#### Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.





#### Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.
- Prateleiras em arame de aço inox AISI 304.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304.
- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
- No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido:
  - ✓ de todas as suas partes internas;
  - ✓ das dobras das portas;
  - ✓ de qualquer outra parte junto a dobras;
  - ✓ Sob qualquer elemento sobreposto.

#### **1.3 Geladeira de uso doméstico frostfree 300L – linha branca – (RF2) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)**

##### Descrição:

- Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree", voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda).
- O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.
- Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP)



Capacidade:

- Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros.

Características construtivas:

- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.
- Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador).
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.
- Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis.
- Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes.
- Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer.
- Formas para gelo no compartimento do freezer.
- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.
- Sapatas niveladoras.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Gás refrigerante R600a.

**OBS.1:** O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.

**OBS.2:** O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.



- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda).
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

Requisitos de segurança:

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.

**1.4 Fogão industrial 06 bocas com queimadores duplos e forno de câmara com banho maria acoplados – (FG1)**

Descrição:

- Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/ forno. 4 pés em perfil "L" de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base





metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso.

- Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP)

### 1.5 Fogão de 04 bocas de uso doméstico – linha branca – (FG2)

#### Descrição:

- Volume do forno: 62,3 litros
- Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B
- Mesa:
- Queimador normal (1,7 kW):3
- Queimador família (2 kW):1
- Forno:
- Queimador do forno 2,4
- Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 28,4 Kg

### 1.6 Microondas 30L – Linha Branca – (MI) *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)*

#### Descrição:

- Forno de microondas

#### Capacidade:

- Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento.

#### Características construtivas:

- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.
- Iluminação interna.
- Painel de controle digital com funções pré-programadas.
- Timer.
- Relógio.
- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.



Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

**1.10 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L – (LQ2)** *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)*

Descrição:

- Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar
- Capacidade para Triturar Gelo

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 2 litros.

Características construtivas:

- Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.



- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

#### 1.11 Espremedor de frutas cítricas – (EP) *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)*

##### Descrição:

- Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox.

##### Dimensões e tolerância:

- Altura: 390mm
- Largura: 360mm
- Diâmetro: 205mm
- Tolerância: +/- 10%
- Produção média: 15 unid. minuto (aproximada)

##### Características construtivas:

- Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox.
- Copo e peneira em aço inox.
- Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).
- Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).
- Rotação: 1740 Rpm.
- Frequência: 50/60 Hz.
- Tensão: 127/220v (Bivolt).
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

##### Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304.





- Indicador: bateria de longa duração.
- Alto desligamento para proporcionar economia da bateria.
- Botão liga/desliga.
- Com visor cristal líquido e dígitos grandes.
- Memória de tara e zero; sobra e falta.
- Teclas com funções.
- Tensão elétrica: 110 e 220V.
- Com carregador + bateria e demais acessórios.
- Rodízios de movimentação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020.
- Rodízios de movimentação em polipropileno injetado.
- Teclado em policarbonato.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

**1.14 Batedeira planetária 5L – (BT1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

Descrição:

- Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.



Dimensões e tolerância:

- Largura: 240mm;
- Profundidade: 350mm;
- Altura: 420mm;
- Tolerância: +/- 15%

Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com quatro níveis de velocidade.
- Movimento planetário.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.
- Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.
- Manipula trava/destrava.
- Com os seguintes acessórios inclusos:
  - ✓ 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;
  - ✓ 1 batedor para massas leves;
  - ✓ 1 batedor plano para massas pesadas;
  - ✓ 1 batedor globo para claras, etc.
- Frequência: 50/60hz.
- Potência: 500wats.
- Voltagem: 110 ou 220V (monofásica).

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.



- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

**1.15 Batedeira planetária 20L – (BT2)** *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)*

Descrição:

- Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Dimensões e tolerância:

- Altura: 764mm
- Comprimento: 517mm
- Largura: 374mm
- Tolerância: +/- 15%

Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com três níveis de velocidade.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes.
- Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada.
- Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional.
- Temporizador de 15 minutos.
- Proteção e velocidade inicial "antiplash".
- Acessórios inclusos.
- Voltagens (V): 230/60/1.
- Motor: ½ HP.





- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

#### Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

#### **1.16 Multiprocessador de Alimentos – (MT) *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)***

##### Descrição:

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

##### Capacidade:

- Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.

##### Características construtivas:

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência de 700W.



- Voltagem: 110V e 220V.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.
- Acessórios:
  - ✓ batedor para mistura de massas leves e pesadas;
  - ✓ 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
  - ✓ 2 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;
  - ✓ 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

#### Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.
- Disco emulsificador fabricado em PP.
- Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.
- Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

#### **1.17 Centrífuga de frutas de 800W – (CT)**

##### Descrição:

- Especificações técnicas/ Potência: 800W
- Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l
- Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz
- Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m
- Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado



- Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável
- Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado
- Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml
- Potência do Juicer: 800W
- Volume: 0,0380 m³
- Cor: Alumínio
- Tensão: 110V

**1.18 Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

Descrição:

- Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro.

Dimensões aproximadas e tolerância:

- Altura: 430mm
- Largura: 60mm
- Profundidade: 650mm
- Tolerância: +/- 10%

Características construtivas:

- Capacidade volumétrica do copo: 1 litro.
- Cabo (alça) ergonômico.
- Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.
- Recipiente para trituração.
- Tampa e lâmina do triturador removíveis.
- Base antirespingos.
- Botão turbo.
- Motor de 400W.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.





Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.
- Jarra para a polpa construída em acrílico SAN.
- Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico.
- O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

**1.19 Cafeteira – 20 cafés – (CF)**

Descrição:

- Tipo de cafeteira: elétrica
- Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml
- Potência (W): 1000W
- Voltagem: 110V, 220V
- Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm
- Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg

**1.20 Purificador de água refrigerado – (PR) *(item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)***

Descrição:

- Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente.

Capacidade:

- Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros.
- Atendimento: mínimo de 30 pessoas

Características gerais:

- Constituído de:
  - ✓ Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.
  - ✓ Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.



- ✓ Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira.
- ✓ Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos.
- ✓ Câmara vertical de filtragem e purificação.
- ✓ Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó.
- ✓ Pannel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.
- ✓ Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora.
- ✓ Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm<sup>2</sup> à 4 kgf/cm<sup>2</sup>).
- ✓ Temperatura de trabalho: 03 à 40° C.
- ✓ Componentes para fixação e instalação:
  - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a".
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.



## 1.21 Exaustor/ Ventilador Industrial – (EX)

### Descrição:

- Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, vazão de 3000m³/h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor.

## 2.0 Lavanderia:

### 2.1 Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)

#### Descrição:

- Capacidade de roupa seca: 8Kg
- Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V)
- Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V)
- Cor: branca
- Potência: 550.0 W (110/220V)
- Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm
- Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 40,5Kg

### 2.2 Ferro elétrico a seco – (FR)

#### Descrição:

- Potência: 1000W
- Consumo: 1,0kWh
- Cor: branco
- Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt)

#### Dimensões e Peso:

- Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 750g

### 2.3 Secadora de Roupas – (SC)

#### Descrição:

- Duto de exaustão





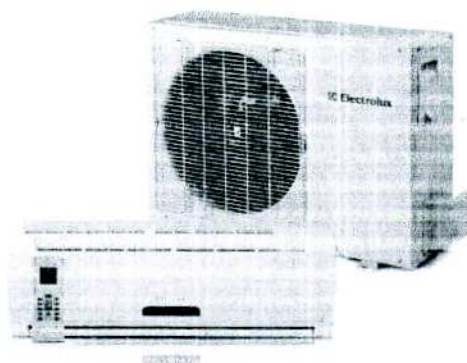
Controle remoto	Sim	Sim
Termostato	Digital	Digital
Funções	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
Voltagem	220 V	220 V

### 3.6 Aparelho de Ar Condicionado Split 12000 BTU'S – (AR3)

Tipo 3 - 12.000 BTUS		
	Região Sul e Sudeste	Demais Regiões
Modelo	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
Tipo de ciclo	Quente/Frio	Frio
Cor	Branco	Branco
ENCE	A	A
Filtro de Ar	Anti-bactéria	Anti-bactéria
Vazão de Ar	No mínimo 500 m³/h	No mínimo 500 m³/h
Controle remoto	Sim	Sim
Termostato	Digital	Digital
Funções	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
Voltagem	220 V	220 V

Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos.





### 3.10 – Aparelho de Ar Condicionado Split 18000 BTU's

Display digital que indica a temperatura ambiente.

Comando total das operações no controle remoto.

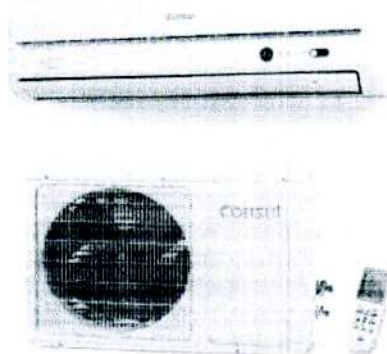
Consumo aproximado de 1100W com compressor Rotativo

Filtro Anti-Ácaro, anti-fungo e anti-bactérias.

Vazão de ar 800m<sup>3</sup>/h.

Dimensões internas aproximadas do produto (L x A x P): 125 x 33 x 23 cm.

Peso interno aproximado: 18 kg



### 3.11 – Aparelho de Ar Condicionado Split 12000 BTU'S

Display digital que indica a temperatura ambiente.

Comando total das operações no controle remoto.

Consumo aproximado de 1100W com compressor Rotativo

Filtro Anti-Ácaro, anti-fungo e anti-bactérias.

Vazão de ar 600m<sup>3</sup>/h.