

532
103

Características:

- Estrutura fixa, quatro pés em tubo de aço oval 16x30, com sapatas deslizantes em nylon. Acabamento da estrutura com tratamento de fosfatização e pintura eletrostática.
- Empilhamento máximo recomendado: seis unidades.
- Cores: Diversas.
- Revestimento: Polipropileno

Dimensões:

- Altura do assento da cadeira ao chão: regulável
- Assento da cadeira: 58 cm x 58 cm

7.0 Brinquedos - Área de lazer externa

7.1. Balanço 4 lugares – (BA) (item constante no Pregão Eletrônico n° 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)

Público alvo:

- Crianças a partir de 3 anos

Características:

- Estrutura principal em aço carbono com travessão superior em aço de 2,5" x 3,00mm;
- Pé central em aço de 2" x 2,65mm;
- Corrente de sustentação em aço galvanizado de espessura 5,00mm;
- Sistema de movimentação/ articulação em parafusos de aço com diâmetro de 1/2", com movimentação sobre rolamentos de esfera blindados acondicionados em bucha metálica que permita substituição;
- Parafusos de fixação a base do tipo Parabolt em aço galvanizado, medindo 3/8" x 3" (acompanhando o brinquedo);
- Cadeira de balanço em aço carbono com tubo de 1" com parede de 2mm, com encosto sem emendas entre o assento;



- Equipamento deve possuir flange com 4 (quatro) furos em cada pé de sustentação para permitir a fixação do equipamento através de parafusos sob base de concreto;
- Todo o equipamento deve ser montado/ soldado através de processo MIG/ TIG, proporcionando acabamento livre de arestas e rebarbas;
- O equipamento deve receber tratamento de superfície metálica através do processo de fosfatização;
- A pintura deve ser eletrostática em pó, em tinta poliéster;
- Em diversas cores;
- Todos os tubos utilizados na fabricação do equipamento devem ter seu topo fechado com tampa metálica soldada, sendo proibido o uso de ponteiros plásticos para este acabamento.

Dimensões:

- Largura: 180cm
- Altura: 220cm
- Comprimento: 440cm
- Tolerância + / - 5%

7.2. Casa de bonecas – (CS) (item constante no Pregão Eletrônico n° 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)

Público Alvo:

- Crianças a partir de 2 anos

Características:

- Casinha de boneca multicolorida com no mínimo com no mínimo **5 (cinco) itens, sugestão de itens:** janelas de correr, porta vai e vem, tábua de passar com ferro, telefone, pia e fogão;
- Balcão externo na janela (apoio para os braços);
- Acabamento sem saliência e com laterais arredondadas;
- Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto;
- Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil;



S34
JUN

- Peças multicoloridas;
- Não tóxico.

Dimensões:

- Largura: 131cm
- Altura: 143cm
- Comprimento: 161cm
- Tolerância: +/- 5%

Manual de Instrução:

- O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.

7.3. Escorregador Grande em Polietileno – (ES) (item constante no Pregão Eletrônico nº 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)

Público Alvo:

- Crianças a partir de 3 anos

Características:

- Rampa contínua ou com ondulações e uma escada de degraus;
- Fixação da rampa à escada através de barras de polietileno laterais ou central;
- Corrimão incorporado à própria escada, sem saliências e com laterais arredondadas no topo da escada;
- Topo da escada com duas laterais altas para dar segurança;
- Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto;
- Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil;
- Peças multicoloridas;
- Não tóxico.

Dimensões

- Largura: 59cm;
- Altura: 128cm;



535
120

- Comprimento: 205cm
- Tolerância: +/- 5%

Manual de Instrução

- O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.

7.4. Gangorra de 2 lugares – (GA) (item constante no Pregão Eletrônico nº 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)

Público Alvo:

- Crianças a partir de 3 anos

Características:

- Gangorra com manoplas duplas;
- Base para apoio dos pés antiderrapante;
- Assento anatômico e antiderrapante;
- Acabamento sem saliências e com laterais arredondadas;
- Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto;
- Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil;
- Em diversas cores;
- Não tóxico.

Dimensões:

- Largura: 40cm
- Altura: 47cm
- Comprimento: 151cm
- Tolerância: +/- 5%

Manual de Instrução:

- O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.



7.5. Gira gira – Carrossel – (CR) *(item constante no Pregão Eletrônico n° 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)*

Público Alvo:

- Crianças a partir de 2 anos

Características:

- Peça composta por três partes: base, assentos e volante;
- Base com textura antiderrapante;
- Volante central;
- Acabamento sem saliências e com laterais redondas;
- Três assentos anatômicos e apoio para os pés;
- Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto;
- Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil;
- Em diversas cores;
- Não tóxico.

Dimensões:

- Diâmetro: 100cm
- Altura: 55cm
- Tolerância: +/- 5%

Manual de Instrução:

- O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.

7.6. Túnel Lúdico – (TL) *(item constante no Pregão Eletrônico n° 39 – 2013 e 40 – 2013 - RP)*

Público Alvo:

- Crianças a partir de 2 anos



537
XWD

Características:

- Túnel em polietileno em estrutura rotomoldado, em formatos diversos;
- Módulos auto-encaixáveis, vazados para visualização interna e com possibilidades de expansão;
- Estruturas que funcionam como entrada e saída.
- Acabamento sem saliências e com laterais arredondadas;
- Composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto;
- Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil;
- Peças multicoloridas;
- Não tóxico.

Dimensões Internas do Módulo:

- Largura: 87cm;
- Altura: 97cm;
- Comprimento: 214cm;
- Tolerância: +/- 5%

Manual de Instrução:

O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.



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.



340
[Handwritten signature]

1.2 . Geladeira Vertical Industrial – 4 portas – (RF1) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis.
- Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP)

Características construtivas:

- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).
- 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.
- 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 por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 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.
- 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.
- O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, 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.
- 8 prateleiras 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 (0,80mm). 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 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- 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.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m.
- 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 do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.



542
Luis

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.
- Ponteiros 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)



543
D

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.



544
JWS

- 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.



- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V ou 220V (conforme demanda).
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Selo de certificação INMETRO.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.
- Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox.
- As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.

1.7 Lavadora de louças industrial – (LV) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Lava louça industrial, tipo monocâmara.

Pré-requisitos:

- É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial, cujos procedimentos abaixo devem ser observados.

Procedimentos para instalação:

- A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.



- Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica.
- A instalação da lava louça requer:
 - ✓ rede elétrica (energia);
 - ✓ rede hidráulica (água);
 - ✓ rede sanitária (esgoto);
- Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

Requisitos para instalação:

Energia elétrica

- Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida.
- Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida.
- Potência requerida: 6,7 KW
- 220V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm².
- 220V trifásico: com fiação de terra, disjuntor tripolar 30ª por fase; fiação mínima de 4mm².
- 380V trifásico: com fiação de terra e neutro; disjuntor tripolar 20ª por fase; fiação mínima de 4 mm².
- 440V trifásico: com fiação de terra; disjuntor tripolar 15ª por fase; fiação mínima de 4mm².

Água

- Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar.
- Recomenda-se o uso de filtro de resíduos.

Esgoto (dreno)

- Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxague, prevista pela máquina.



Dimensões e tolerância:

Da máquina

- Largura: 595mm
 - Profundidade: 615mm
 - Altura: 840mm
- Espaço útil de lavagem

- Largura: 495mm
- Profundidade: 495mm
- Altura: 340mm
- Tolerância: +/-20%

Características construtivas:

- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.
- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm).
- Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).
- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.
- Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.
- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.
- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.
- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta.
- Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.
- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.
- Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C
- Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C



549
109

- Potência da bomba de lavagem: 1cv.
- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.
- Acessórios
- Aquecedor elétrico de água e enxágue.
- Conjunto pressurizador de enxágue.
- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.
- Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.
- Acessórios opcionais
- Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos;
- Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé.
- Estrutura de apoio em aço inoxidável.
- Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.
- Kit 440 volts.
- Termômetros digitais.

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.
- Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

1.8 Esterilizador de mamadeiras para micro-ondas – (ES)

Descrição:

- Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em microondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras.



550
[Handwritten signature]

Dimensões:

- Altura: máximo 180mm.
- Diâmetro / Largura: máximo 280mm.

Características construtivas:

- Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético.

Requisitos de segurança:

- 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.

Matérias-primas:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Base e tampa do produto confeccionadas em polipropileno copolímero.

1.9 Liquidificador industrial capacidade de 8L – (LQ1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 8 litros.



552
04

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.
- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.



552
JWS

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.



- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

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.



554
JAB

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

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

Descrição:

- Esprededor/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.



555
[Handwritten signature]

- Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304.
- Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

1.12 Balança de prato com capacidade para 15 kg – (BL1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.
- Classificação metrológica: “Tipo III”.

Dimensões:

- Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm;
- Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg;
- Capacidade: 15 kg;
- Divisão: de 5g em 5g.

Características construtivas e funcionais:

- Gabinete em ABS.
- Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura.
- Teclado de membrana composto de teclas e funções.
- Pés reguláveis.
- Nível de bolha.
- Desligamento automático.
- Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura.
- Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.
- Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA.
- Comutação automática de voltagem.



556
Udo

- Frequência de rede elétrica: 60 Hz.
- Consumo máximo: 10W.
- Bateria interna.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- Base em aço galvanizado ou em ABS injetado.
- Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos;
- Suportes do prato em alumínio injetado;
- Gabinete construído em ABS injetado.

1.13 Balança plataforma para 150 kg – (BL2) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.

Dimensões e tolerância:

Plataforma:

- Largura: 43cm.
- Comprimento: 61cm.
- Tolerância: +/- 10%.

Capacidade:

- Capacidade de pesagem: 150 kg.

Características construtivas e funcionais:

- Com plataforma e piso móvel.
- Coluna tubular longa.
- Divisão de 50g.



557
JTB

- 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.



558
M

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.



559
1/9

- 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.



560
 JRS

- 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 antidesslizantes (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 Centrifuga 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



562
JM

- 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:

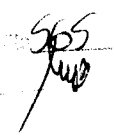
- Constituído de:
 - ✓ Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.
 - ✓ Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.



564
10/10

- ✓ 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.
- ✓ Painel 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/cm² à 4 kgf/cm²).
- ✓ 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.



505


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



566
LMS

- Sistema anti-rugas
- Secagem por tombamento auto-reversível
- Seletor de temperatura de secagem
- Seca 10Kg de roupas centrifugadas
- Consumo de energia: 0,2 kWh
- Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt)
- Cor: branco
- Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 30Kg

OBS: Todos os equipamentos acima relacionados deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Todos os equipamentos acima relacionados deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos.

3.0 Apoio Geral:

3.1 Carros coletores de lixo - Cap. 120L – (CL)

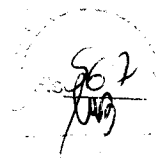
Descrição:

- Coletores (tipo contêineres) para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável , com capacidade de 120 litros/50kg;
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 120 litros/50kg.

Dimensões e tolerância:

Descrição	Dimensões aproximadas			
	Altura	Largura	Profundidade	Tolerância
Coletor (contêiner para coleta de resíduos orgânicos e seletivos) – 120 litros/50kg	1010mm	500mm	600mm	+/-10%





Características gerais:

- Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.
- Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.
- Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado em aço com tratamento anti corrosão ou com pintura eletrostática.
- Superfícies internas polidas e cantos arredondados.
- Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.
- Roda de borracha maciça vulcanizada, com núcleo injetado em PP (polipropileno), com tratamento antifurto incorporado; com medida de 200mm x 2”.
- Eixo em aço com tratamento anticorrosão.
- Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.

3.2 Conjuntos de lixeira coleta seletiva - cap.50L – (LX1)

Descrição:

- Kit composto por 5 coletores para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (vidro), com capacidade de 50 litros;
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (papel), com capacidade de 50 litros;
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (metal), com capacidade de 50 litros;
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 50 litros;
 - ✓ 1 (um) coletor para lixo não reciclável, com capacidade de 50 litros;

Características gerais:

- Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.
- Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.
- Superfícies internas polidas e cantos arredondados.



- Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.
- Eixo em aço com tratamento anticorrosão.
- Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.
- Possibilidade de aquisição com 3 ou 5 unidades.

3.3 Lixeiras 50L com pedal e tampa em plástico rígido – (LX2)

Descrição:

- Lixeira 50 litros com pedal, com pedal metálico, fabricada em processo de rotomoldagem sem soldas ou emendas, em polietileno de alta densidade com tratamento em UV. Pedal fabricado em tarugo de ferro maciço galvanizado e chapa xadrez galvanizada. Dobradiça traseira fixada em suporte reforçado e preso à lixeira por 04 parafusos. Chapa da dobradiça arrebitada na tampa.

Dimensões:

- Medida Externa : 71,0x44,5x37,0
- Medida Interna : 60,0x39,0x24,0

3.4 Bebedouro elétrico conjugado – Duas colunas – (BB1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO.

Dimensões e tolerâncias:

- Altura: 960mm
- Altura parte conjugada: 650mm
- Largura: 660mm
- Profundidade: 291mm
- Tolerância: +/-10%



569
100

Características construtivas:

- Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra-jato.
- Gabinete em aço inox AISI 304.
- Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.
- Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido.
- Filtro de carvão ativado com vela sintetizada.
- Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15°C
- Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico.
- Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema).
- Dreno para limpeza da cuba.
- Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.
- Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras.
- Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).
- Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.
- O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber.
- 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



520
JES

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.

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.
- Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Torneira em latão cromado.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

3.5 Aparelho de Ar Condicionado Split 30000 BTU's – (AR1)

Tipo 1 - 30.000 BTUS		
	Região Sudeste	Região Nordeste
Modelo	Split High Wall	Split High Wall
Tipo de ciclo	Quente/Frio	Frio
Cor	Branco	Branco
ENCE	No mínimo D	No mínimo D
Filtro de Ar	Anti-bactéria	Anti-bactéria
Vazão de Ar	No mínimo 1.150 m³/h	No mínimo 1.150 m³/h



521
63

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)

- 12.000 BTUS		
	Região Sul e Sudeste	Demais Regiões
Modelo	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
Tipos de climatização	Quente/Frio	Frio
Cor	Branco	Branco
ENCE	A	A
Filtro de Ar	Anti-bactéria	Anti-bactéria
Vazão de Ar	No mínimo 500 m ³ /h	No mínimo 500 m ³ /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.



572
10/03

3.7 Televisão de LCD 32" com entrada para HDTV – (TV)

Descrição:

- Digital Crystal Clear para detalhes profundos e nitidez
- Tela LCD HD com resolução de 1366x768p
- 28,9 bilhões de cores
- Taxa de contraste dinâmico de 26000:1
- Incredíbe surround
- Potência de áudio de 2x15W RMS
- Duas entradas HDMI para conexão HD totalmente digital em um único cabo
- Easy Link: controle fácil da TV e dispositivo conectado por HDMI CEC
- Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador
- Conversos TV digital interno

Dimensões:

- Altura: 54,40 cm
- Largura: 80,90 cm
- Profundidade: 9,20 cm
- Peso: 18Kg

3.8 Aparelho de DVD – (DVD)

Descrição:

- DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW
- Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan
- Funções: Zoom, Book Marker Search, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption
- Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial
- Função Karaokê: com pontuação
- Cor: preto
- Voltagem: Bivolt automático
- Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm
- Peso: 1,4Kg



523

3.9 Ventilador de Teto – (VT)

Descrição:

Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades.

Características:

- Comprimento – 48cm
- Largura – 23,5cm
- Altura – 26cm

3.10 Aparelho de Som Tipo Microsystem – (MS)

Descrição:

- Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória.

Características:

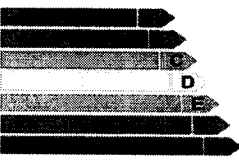



- Entrada USB 1.0/2.0(full speed)
- Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS
- Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital
- Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW
- Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA
- Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto
- Saída de áudio digital coaxial
- Dolby digital(AC3) e DTS
- Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela
- Saída para fones de ouvido
- Potência: 50W

OBSERVAÇÕES GERAIS: Todas as fotos apresentadas são meramente ilustrativas. Os equipamentos acima deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Deverão obter os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória.



514
UB

Os selos a seguir devem estar presentes nos produtos adquiridos:

Energia (Elétrica)		REFRIGERADOR → Indica o tipo de equipamento
Fabricante Marca	ABCDEF XYZ(Logo)	→ Indica o nome do fabricante → Indica a marca comercial ou logomarca
Tipo de degelo Modelo/tensão(V)	ABC:Automático IPQR:220	→ Indica o modelo/tensão
Mais eficiente		A → A letra indica a eficiência energética do equipamento / veja a tabela correspondente na coluna ao lado
Menos eficiente		
CONSUMO DE ENERGIA (kWh/mes) <small>(medido no modo "sem carga")</small>	XY,Z	→ Indica o consumo de energia, em kWh/mês
Volume do compartimento refrigerado (l)	000	
Volume do compartimento do congelador (l)	000	
Temperatura do congelador (°C)	-18	
<small>Equipamento Excepcional Para Uso da Reserva Nacional de Conservação de Energia Linha de Refrigeradores e Congeladores - IC 20/051-1/02</small>		
<small>Instruções de instalação e recomendações de uso, veja o Manual do aparelho.</small>		
PROCEL <small>PROGRAMA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA</small>		
IMPORTANTE: A REMOÇÃO DESTA ETIQUETA ANTES DA VENDA ESTÁ EM DEACORDO COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR		



525
100

Relação de Lotes para Cotação

1.0 Conjunto Pregão Eletrônico nº31-2013

- 1.1 Berço com colchão (BÇ1)
- 1.2 Colchonete para repouso (CO3)
- 1.3 Cadeira de alimentação (C1)
- 1.4 Poltrona individual estofada (PO)
- 1.5 Colchonete para trocador (CO2)
- 1.6 Conjunto coletivo tamanho 01 – (CJC-01)
- 1.7 Conjunto aluno tamanho 01 – (CJA-01)

2.0 Conjunto Pregão Eletrônico nº16-2013

- 2.1 Conjunto para professor – (CJP-01)
- 2.2 Conjunto aluno tamanho 03 – (CJA-03)

3.0 Conjunto Pregões Eletrônicos nº39 e 40-2013

- 3.1 Balanço 4 lugares (BA)
- 3.2 Casa de bonecas (CS)
- 3.3 Escorregador grande em polietileno (ES)
- 3.4 Gangorra de 3 lugares (GA)
- 3.5 Gira gira – carrossel (CR)
- 3.6 Túnel lúdico (TL)

4.0 Conjunto Pregão Eletrônico nº78-2012

- 4.1 Geladeira vertical industrial – 4 portas (RF1)
- 4.2 Geladeira de uso doméstico frostfree 300L (RF2)
- 4.3 Microondas 30L (MI)
- 4.4 Lavadora de louças industrial (LV)
- 4.5 Liquidificador industrial capacidade 8L (LQ1)
- 4.6 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L (LQ2)
- 4.7 Espremedor de frutas cítricas (EP)
- 4.8 Balança de prato com capacidade para 15 Kg (BL1)



S. 16
10/10

- 4.9 Balança plataforma para 150 Kg (BL2)
- 4.10 Batedeira planetária 5L (BT1)
- 4.11 Batedeira planetária 20L (BT2)
- 4.12 Multiprocessador de alimentos (MT)
- 4.13 Mixer de alimentos – linha doméstica (MX)
- 4.14 Purificador de água refrigerado (PR)
- 4.15 Ebedouro elétrico conjugado – duas colunas (BB1)

5.0 Conjunto Mobiliário para Crianças

- 5.1 Mesa retangular para refeitório (M1)
- 5.2 Banco retangular para refeitório (B1)
- 5.3 Mesa para crianças de 5 a 6 anos para informática (M4)
- 5.4 Cadeira para crianças de 5 a 6 anos para informática (C4)
- 5.5 Placa de tatame (TA1)

6.0 Conjunto Mobiliário para Técnicos

- 6.1 Mesa de trabalho (M6)
- 6.2 Cadeira com altura regulável (C6)
- 6.3 Mesa de reunião (M7)
- 6.4 Cadeira para reunião (C7)
- 6.5 Sofá de dois lugares (SF1)
- 6.6 Mesa de refeição para adultos (M8)
- 6.7 Cadeira para refeição de adultos (C8)

7.0 Mobiliário de Aço

- 7.1 Armário roupeiro 16 portas (AM1)
- 7.2 Armário roupeiro 12 portas (AM2)
- 7.3 Armário para Primeiros Socorros (AM3)
- 7.4 Armário alto 2 portas (AM4)
- 7.5 Arquivo deslizante (AQ1)

8.0 Conjunto para cozinha/ lavanderia / Conforto

- 8.1 Freezer vertical 300L (FZ)
- 8.2 Fogão industrial de 6 bocas (FG1)



572
103

- 8.3 Fogão de uso doméstico de 4 bocas (FG2)
- 8.4 Esterilizador para mamadeiras para micro-ondas (ES)
- 8.5 Centrífuga de frutas 800W (CT)
- 8.6 Cafeteira elétrica 1000W (CF)
- 8.7 Exaustor/ ventilador industrial (EX)
- 8.8 Máquina de lavar roupas 8Kg (MQ)
- 8.9 Ferro de passar roupas (FR)
- 8.10 Secadora de roupas (SC)
- 8.11 Ar condicionado Split 30.000 BTU's (AR1)
- 8.12 Ar condicionado Split 12.000 BTU's (AR3)
- 8.13 Televisão LCD (TV)
- 8.14 Aparelho de DVD (DVD)
- 8.15 Ventilador de teto (VT)
- 8.16 Aparelho de Som (MS)

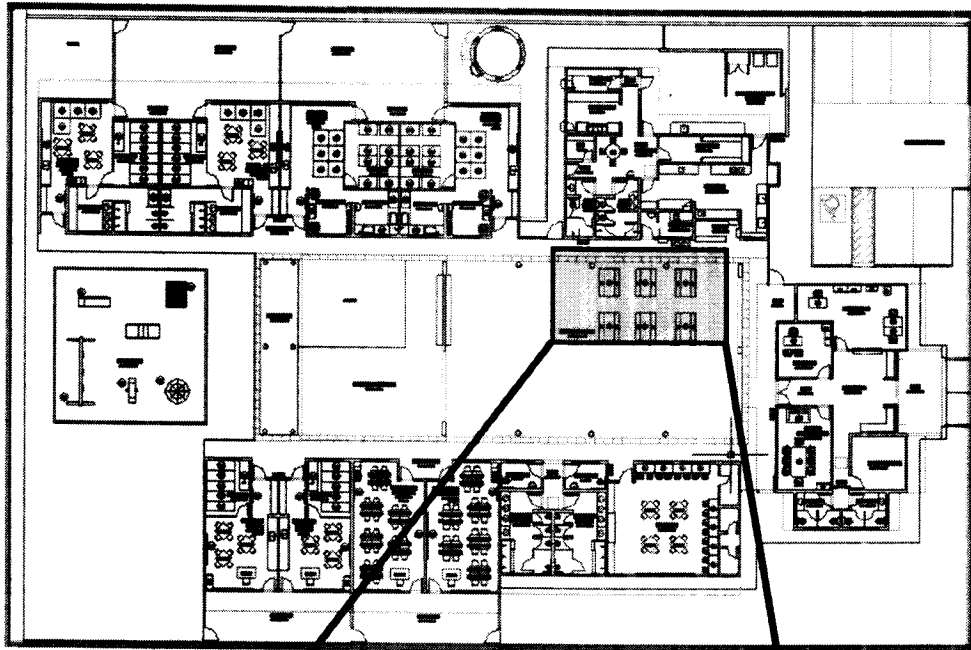
9.0 Conjunto para apoio geral

- 9.1 Carro coletor de lixo (CL)
- 9.2 Conjunto de lixeiras para coleta seletiva (LX1)
- 9.3 Lixeira 50L com pedal (LX2)
- 9.4 Quadro mural de feltro (QM)
- 9.5 Quadro branco tipo Lousa magnético (QB1 e QB2)
- 9.6 Quadro de avisos em metal (QC)

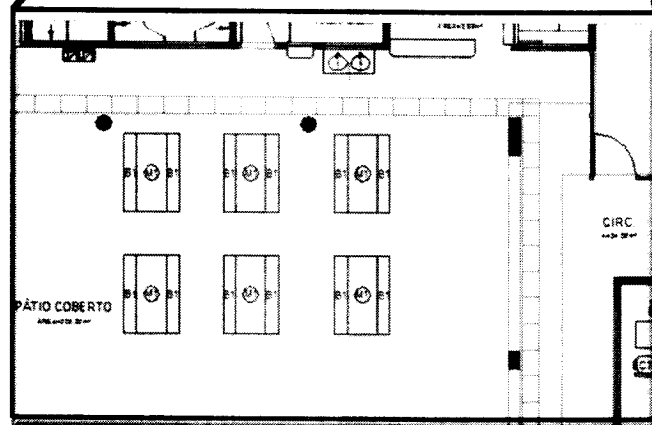


528
Mm

Layouts Proinfância Tipo B



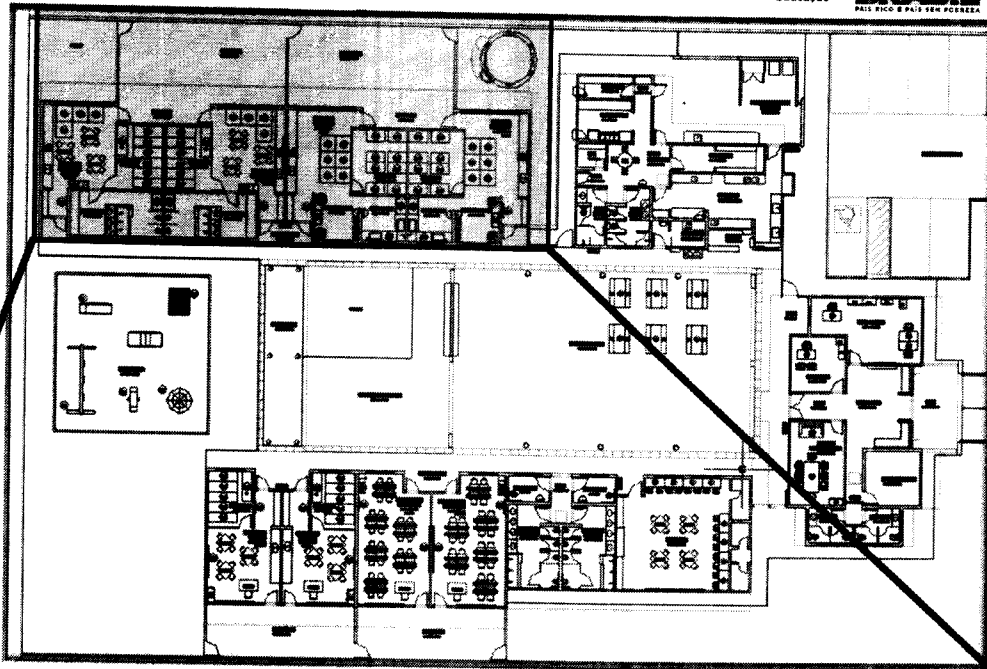
Planta Baixa - Layout



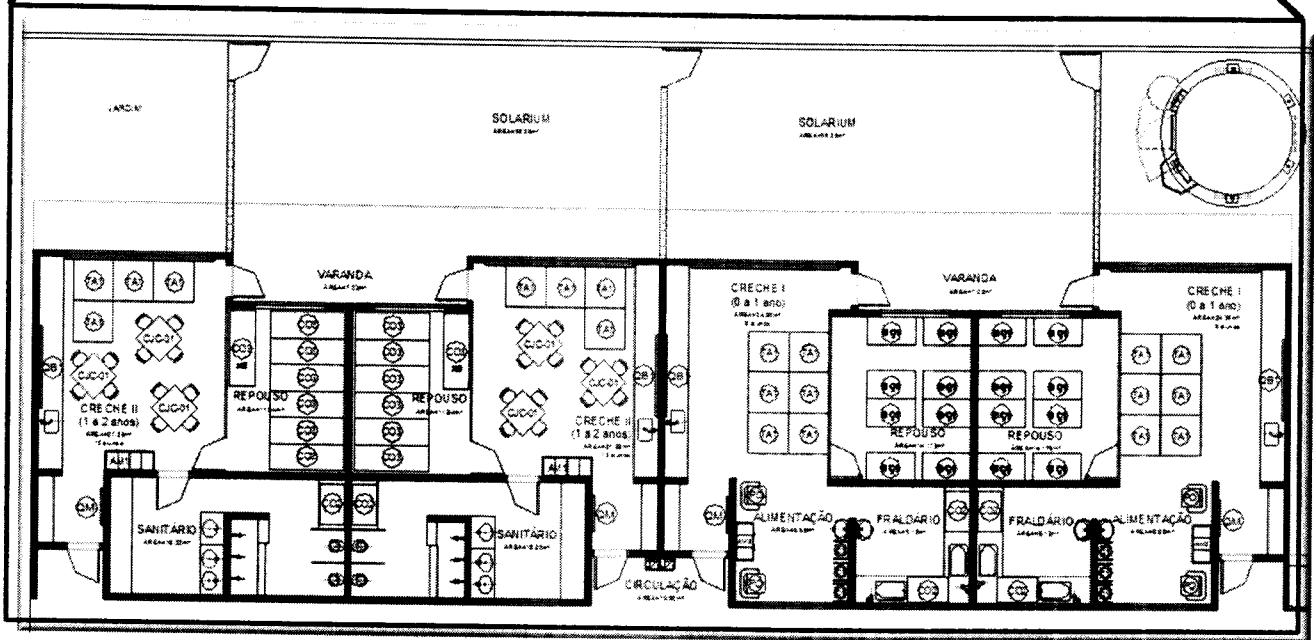
Refeitório



579
[Handwritten signature]



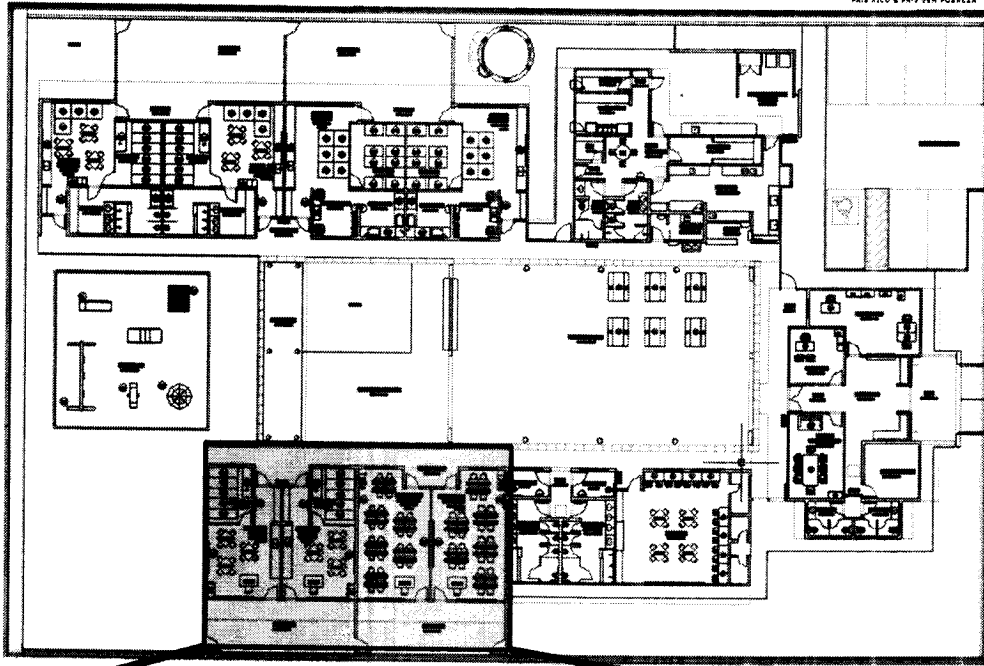
Planta Baixa - Layout



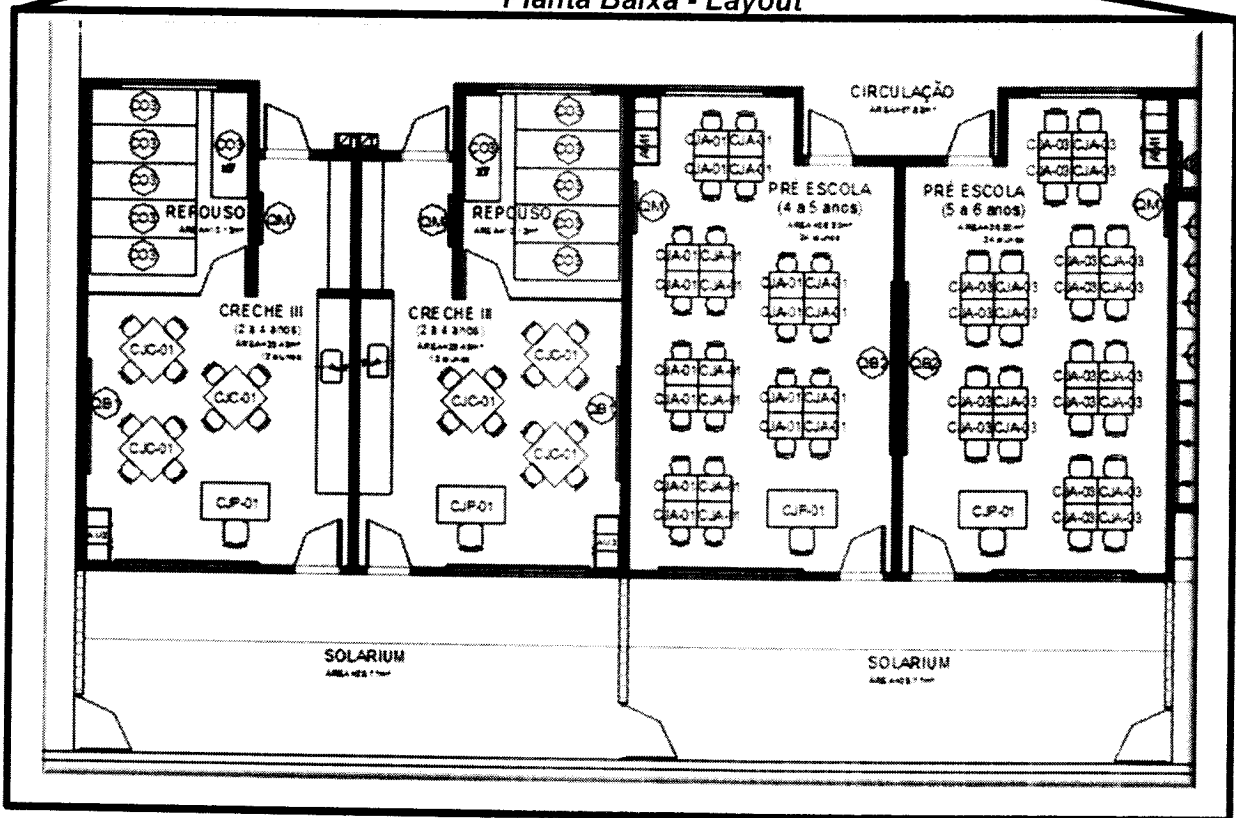
Bloco Pedagógico 01



580
JMS



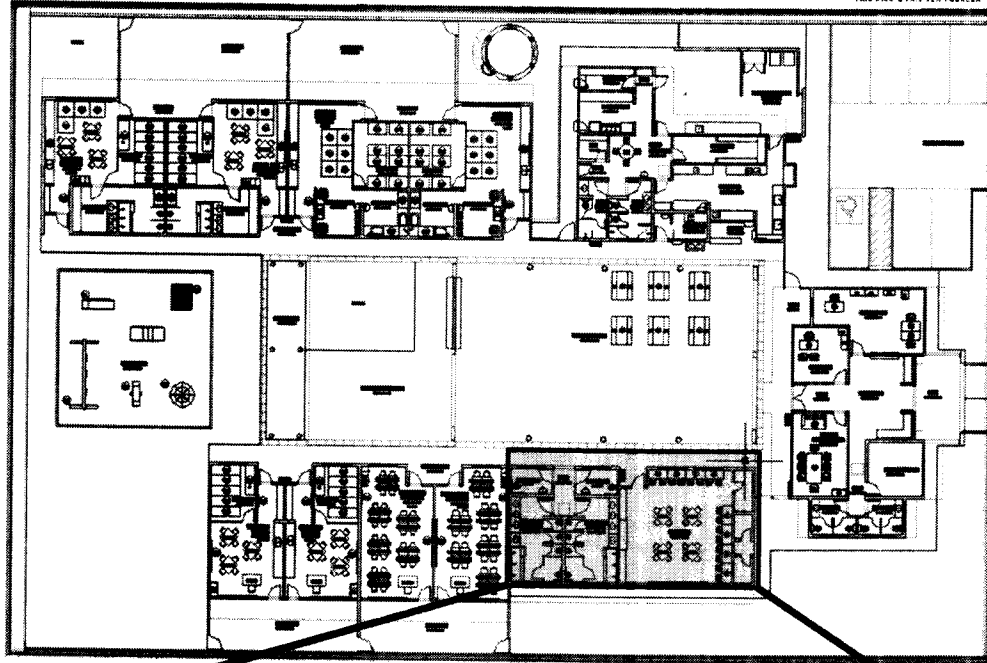
Planta Baixa - Layout



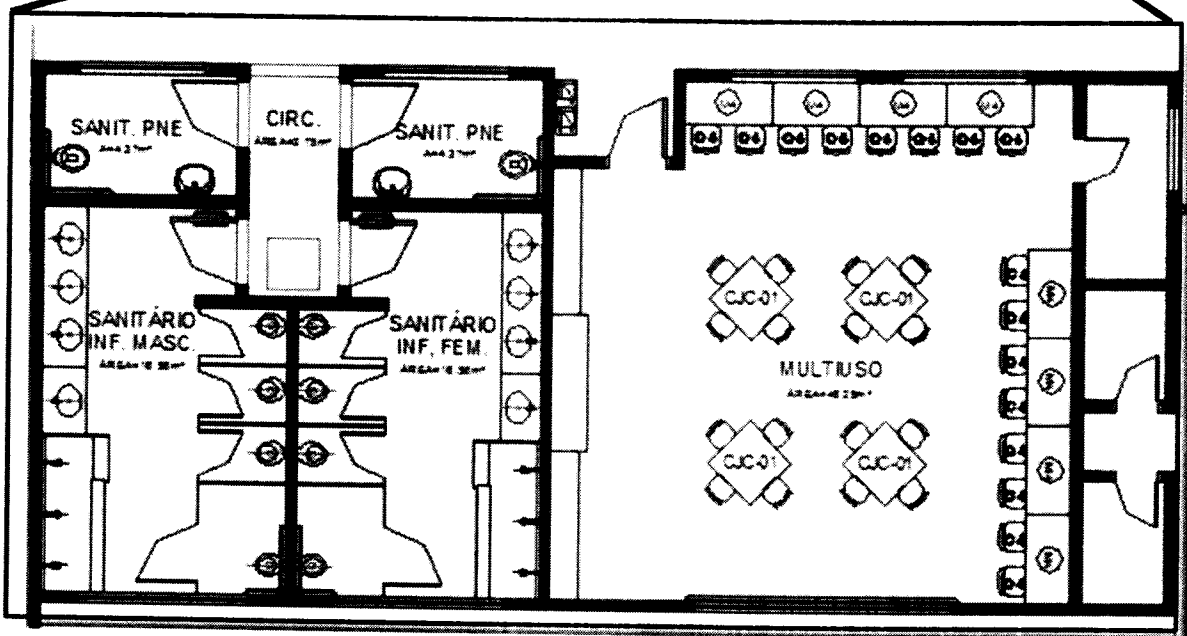
Bloco Pedagógico 02



582
MUS



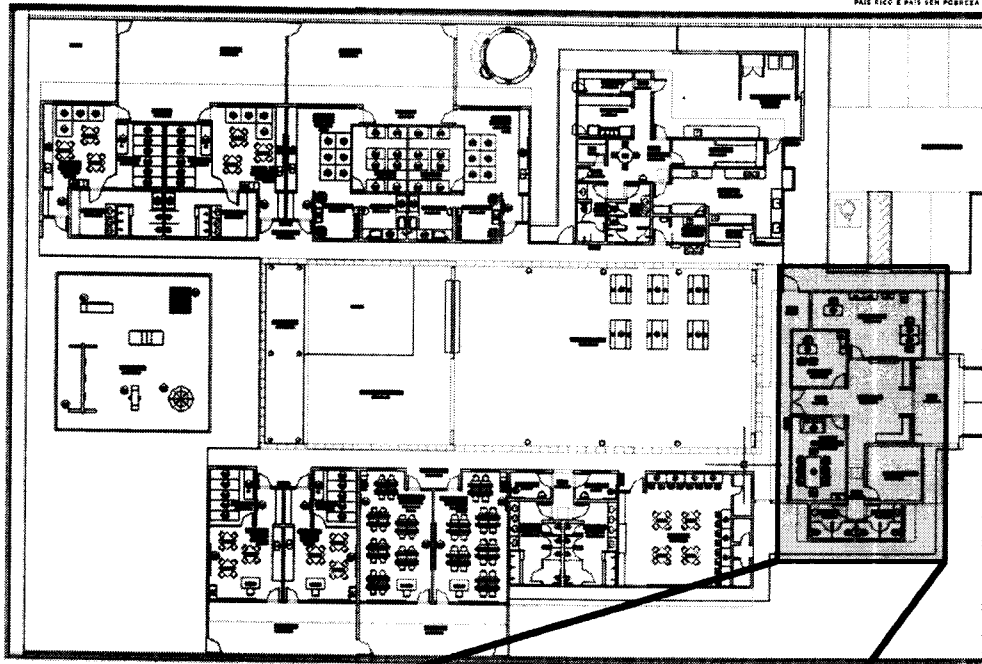
Planta Baixa - Layout



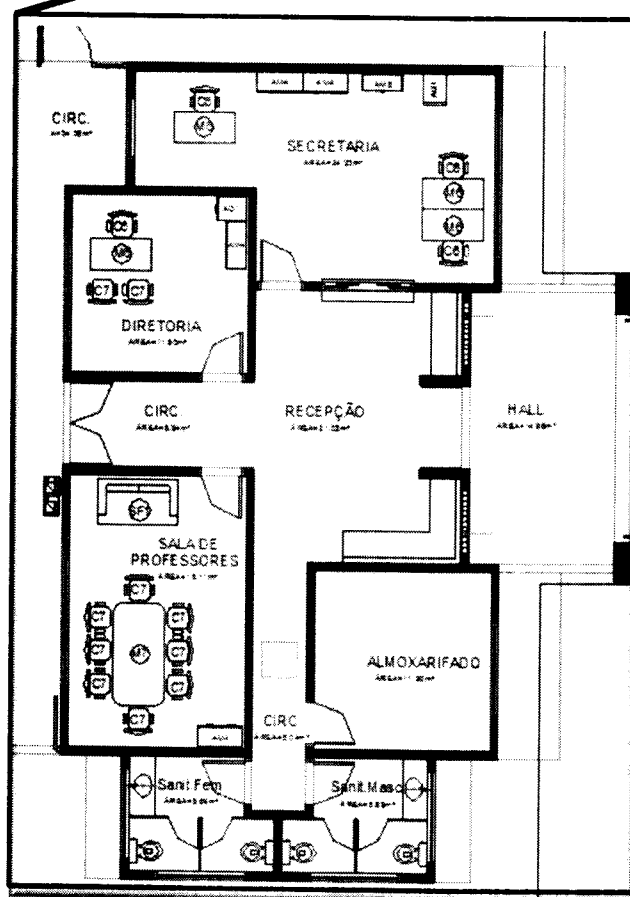
Bloco Multiuso



582
lus



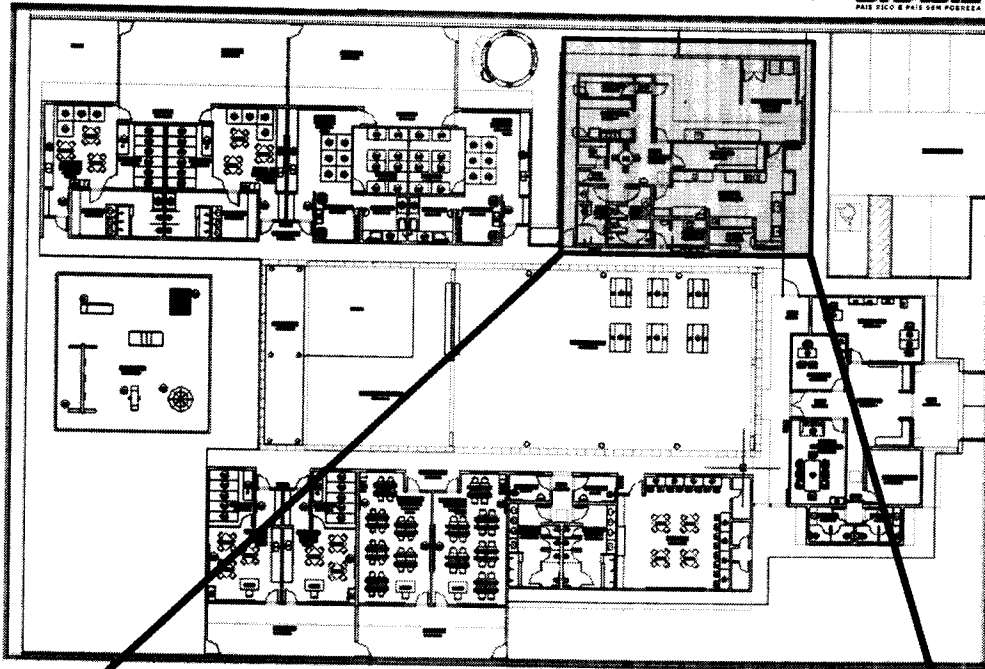
Planta Baixa - Layout



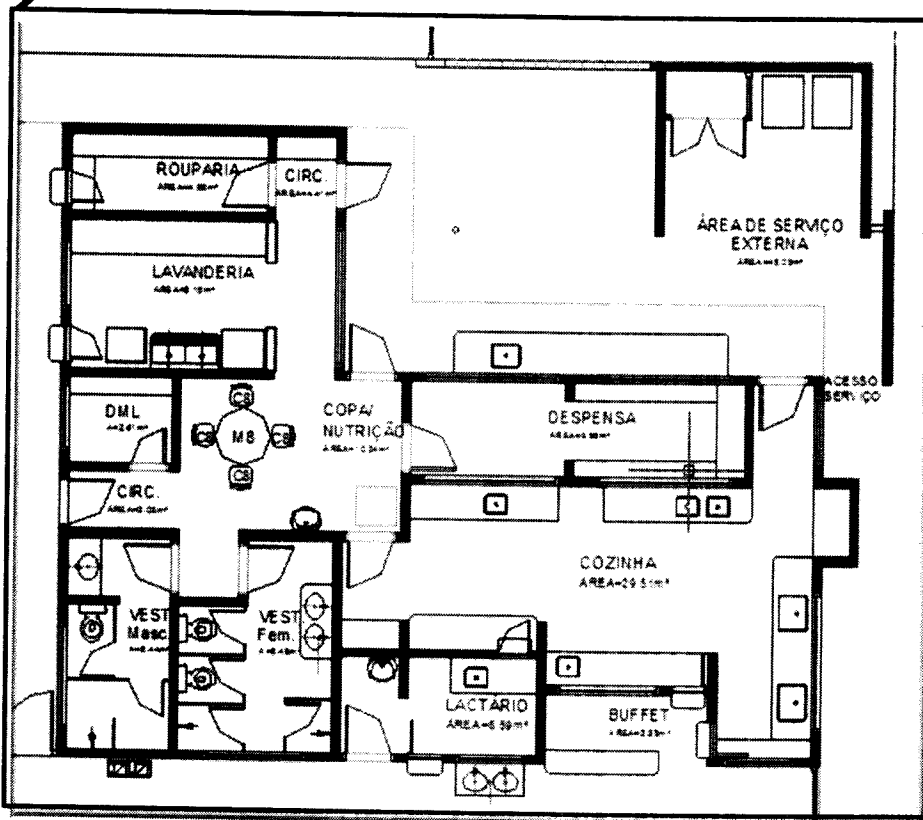
Bloco Administrativo



583
LMD



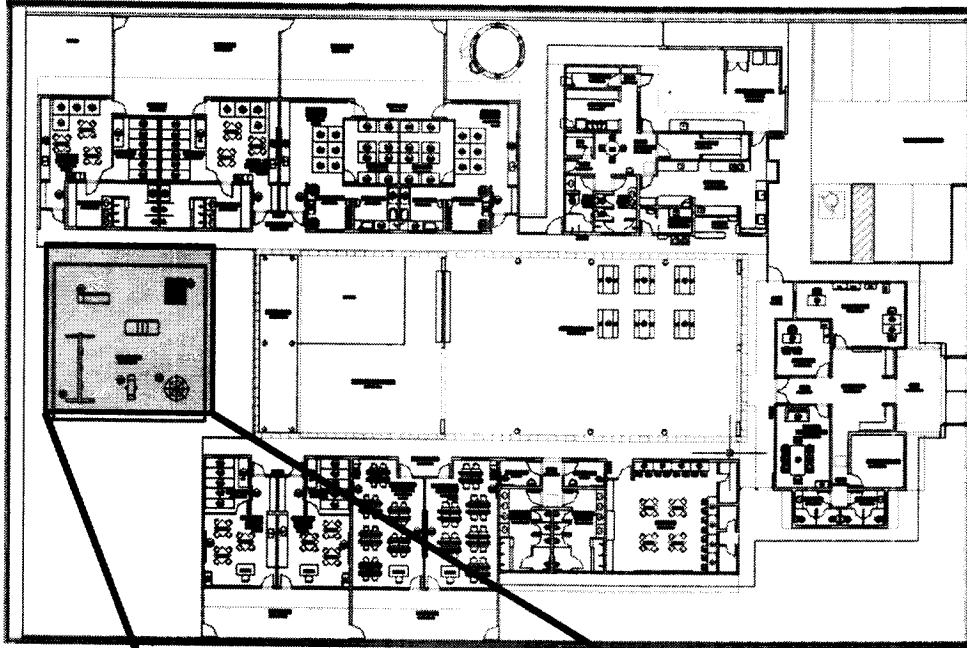
Planta Baixa - Layout



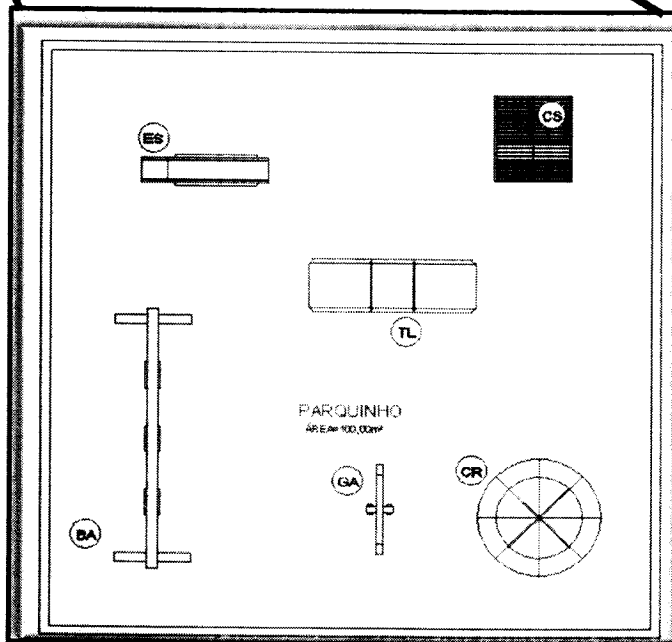
Bloco de Serviços



S84
Dum



Planta Baixa - Layout



Playground



SYS
LUC

Tabela Resumo Kit Mobiliário - Proinfância Tipo B

	BC	12		
REPOUSO	PO	16	Berço com colchão	31/2013
		2 (2x4=48 unidades)	Conjunto de móveis para repositório	
			Grade para alimentação infantil	31/2013
	PO	4	Poltrona individual estofada	31/2013
		2x3=6 unidades	Conj. de cadeiras para repositório	
		10		
	C-01	16	Conjunto Coletivo tamanho 01	31/2013
			Conjunto para repositório	31/2013
	M1	8		
		16		
	C-01	24	Conjunto para Aluno tamanho 01	31/2013
		24	Conjunto para Aluno tamanho 02	31/2013
	AM1	4		
	GM	8		
	GB2	2		
	AM4	4		



Handwritten signature

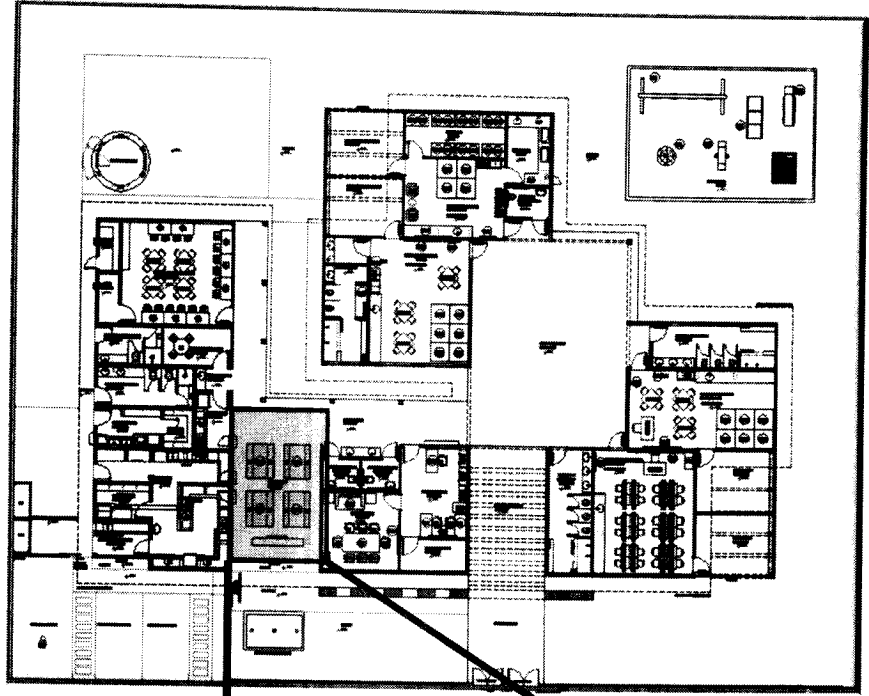
Tabela Resumo Kit Equipamentos - Proinfância Tipo B

	RFI	1			78/2012
		2			
	FB	1			
		1			
	M	2			78/2012
		1			
	ES	2			
		1			
	EB	3			78/2012
		1			
	BL	1			78/2012
		1			
	BT	1			78/2012
		1			
	M	1			78/2012
		1			
	MX	1			78/2012
		1			
	FR	3			78/2012
		1			
		1			
	FR	2			
		1			
		2			
	LXI	2			
		3			
	BB	5			78/2012

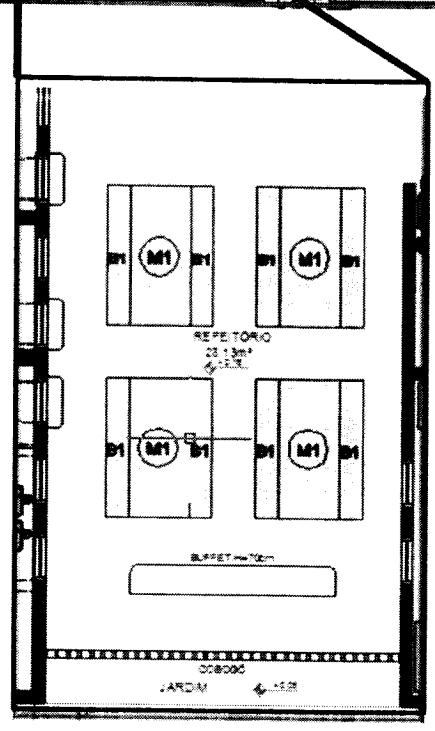


S89
100

Layouts Proinfância Tipo C



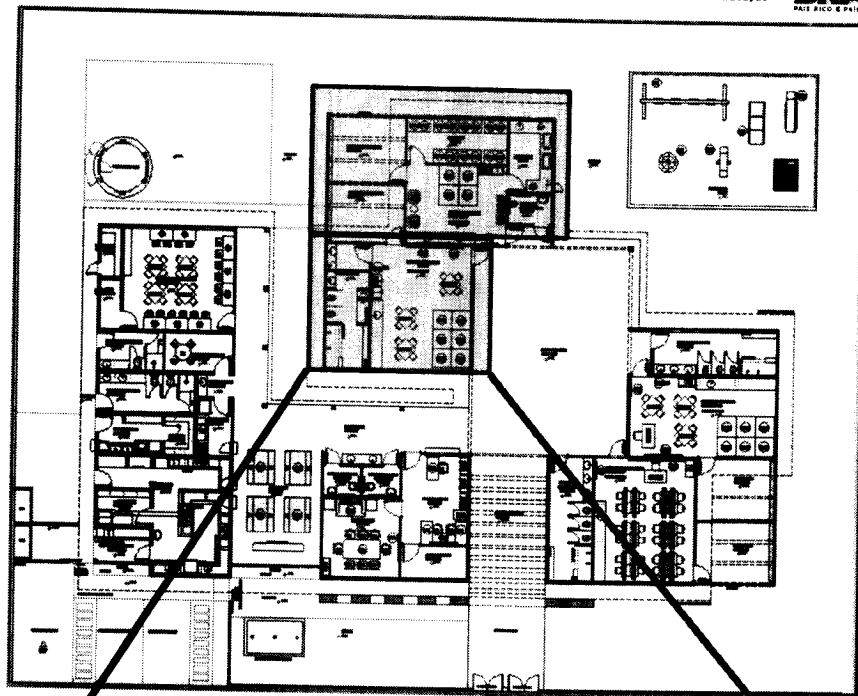
Planta Baixa - Layout



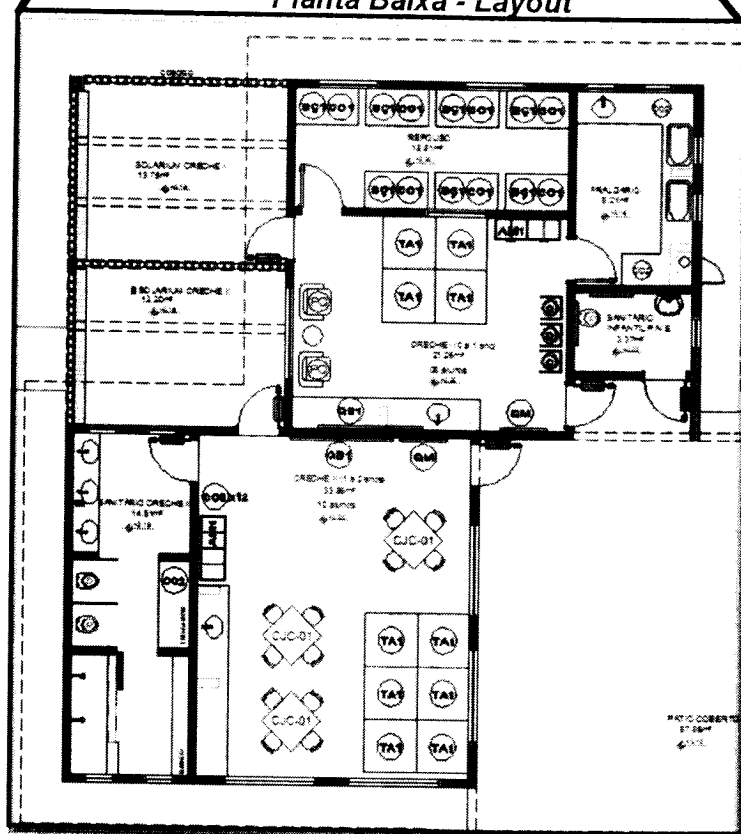
Refeitório



590
M



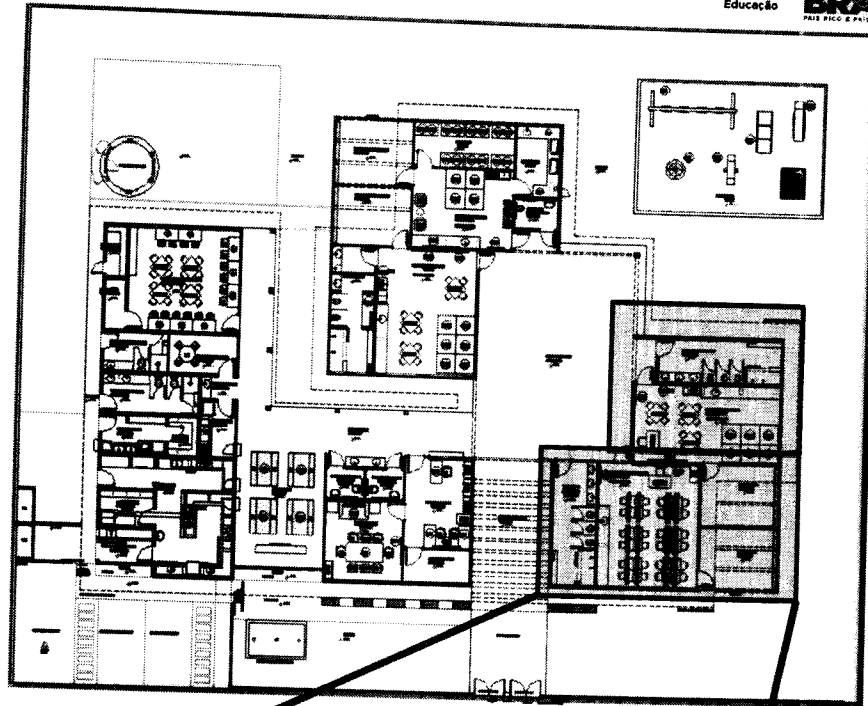
Planta Baixa - Layout



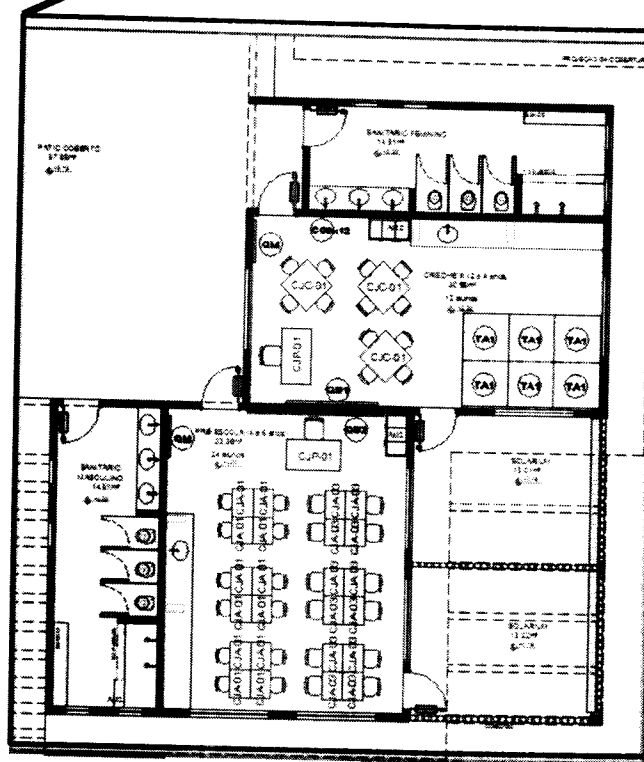
Bloco Creches I e II



591
103



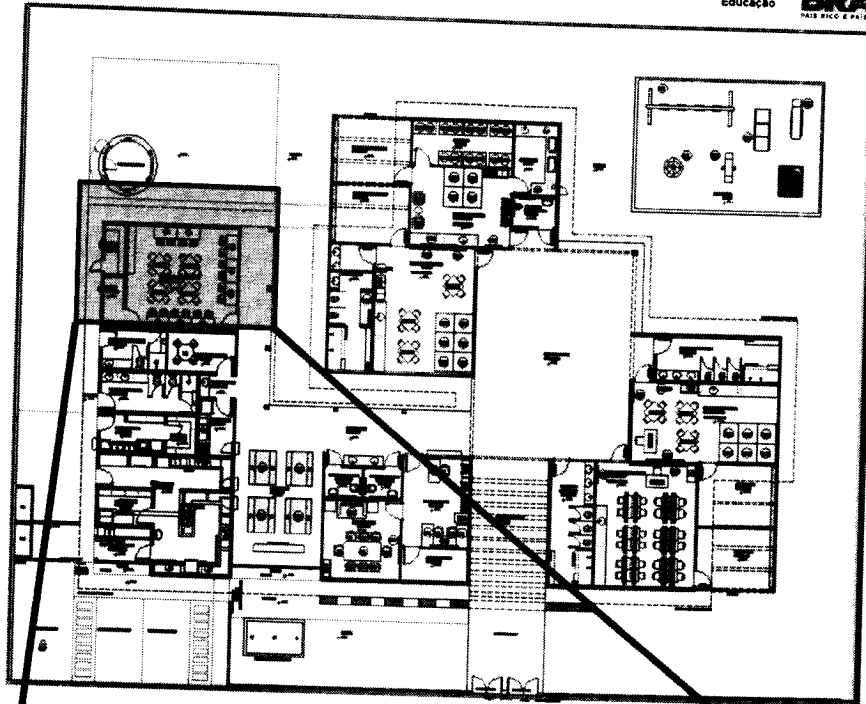
Planta Baixa - Layout



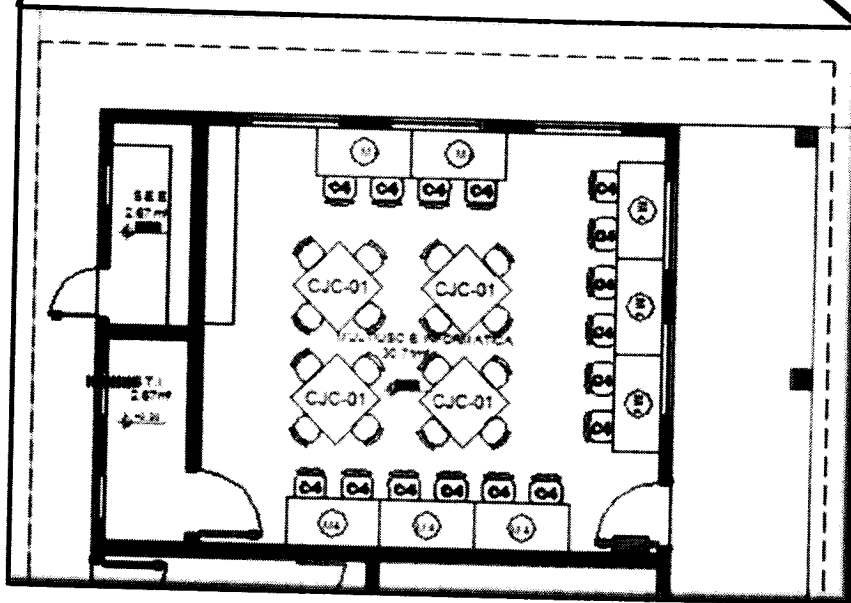
Bloco Creche III e Pré-Escola



S 92
103



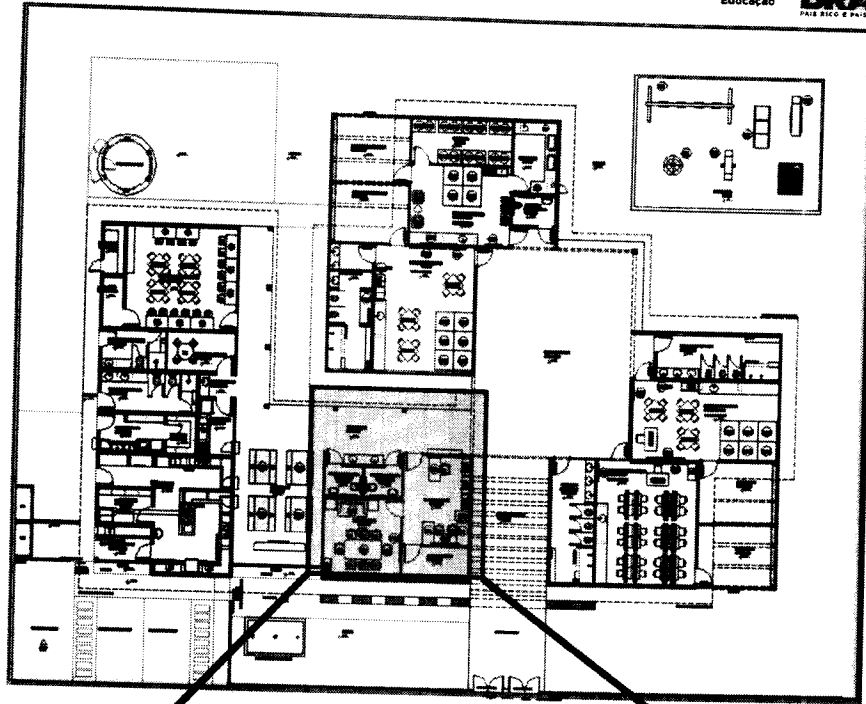
Planta Baixa - Layout



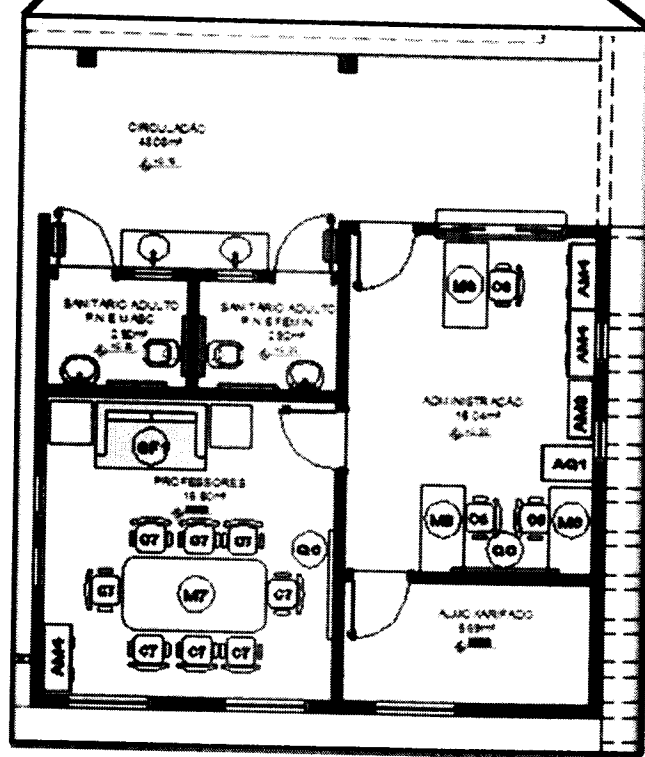
Bloco Multiuso



593
M



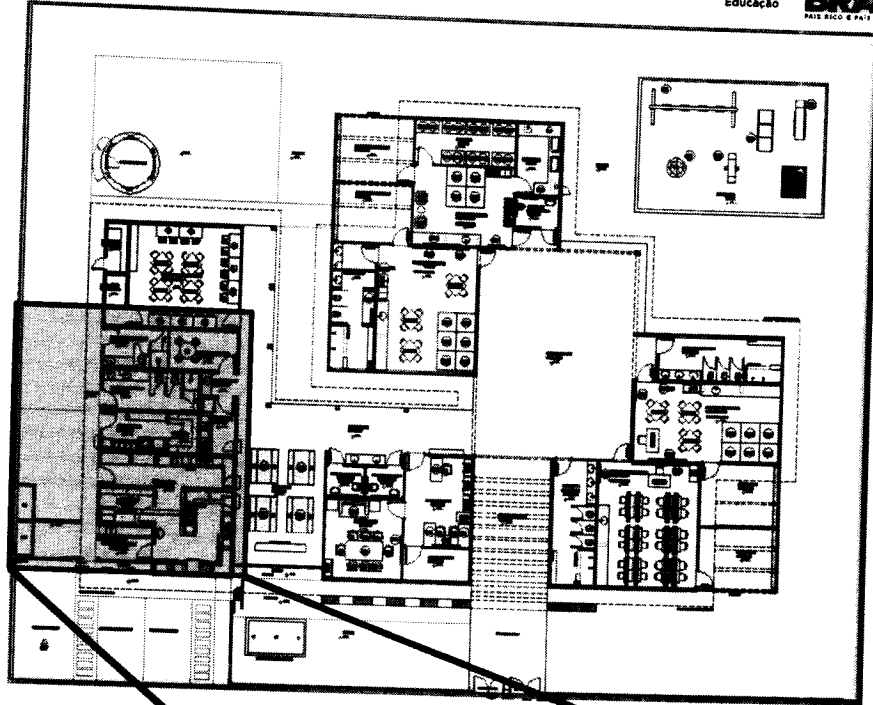
Planta Baixa - Layout



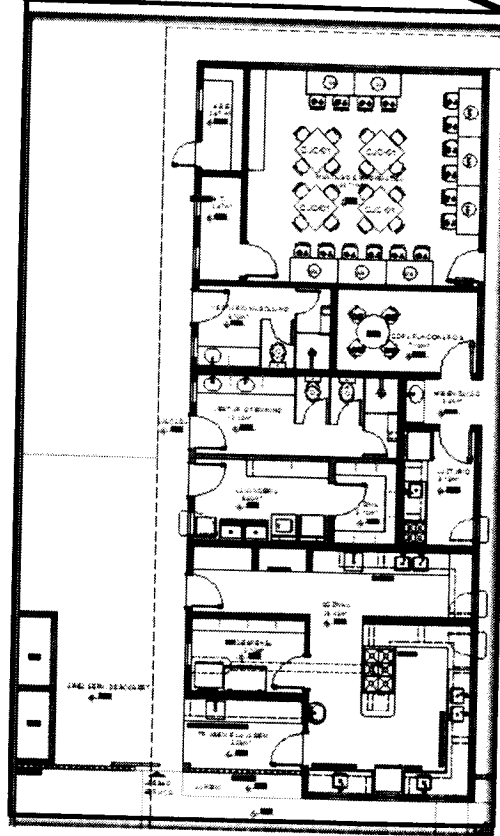
Bloco Administrativo



594
MB



Planta Baixa - Layout



Bloco de Serviços



595
JMS

Tabela Resumo Kit Mobiliário - Proinfância Tipo C

Item	Quantidade	Descrição	Data
REPOUSO	7	Berço com colchão	31/2013
	4=24 unidades	Conjunto de mobiliário para berçário (40000)	
		Quadro para identificação	
	2	Poltrona individual estofada	31/2013
	3=3 unidades	Unidade de guarda roupa (30000)	
	6		
	10	Conjunto Coletivo tamanho 01	31/2013
		Conjunto para aluno	31/2013
	8		
	12	Conjunto para Aluno tamanho 01	31/2013
	12	Conjunto para Aluno tamanho 02	31/2013
	2		
	4		
	1		
ADMINISTRAÇÃO	1		



596
DMS

	ACI	1				
		3				
	GT	8				
		2				
COZINHA COPA		1				
	TCF	1				39/2013 e 40/2013
	GA	1				39/2013 e 40/2013
	TL	1				39/2013 e 40/2013



597
[Handwritten signature]

Tabela Resumo Kit Equipamentos - Proinfância Tipo C

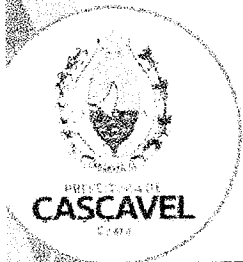
RE	1	78/2012
FB	1	
V	2	78/2012
ES	2	
LD	2	78/2012
BL	1	78/2012
BT	1	78/2012
M	1	78/2012
MA	1	78/2012
PR	3	78/2012
FR	2	
LX	1	
BB	2	78/2012
AV	2	



598
118

				2					
				2					
				5					





599
LWS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

A empresa....., CNPJ nº neste ato representada por seu representante legal, abaixo assinado, declara, em cumprimento ao disposto no inc. V do art. 27 da Lei no 8.666/93, que, obedecendo ao estabelecido no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

(Acrescentar, se for o caso:)

Declara que emprega menor de dezesseis e maior de quatorze anos exclusivamente na condição de aprendiz.

....., de de 2019.

.....
(Assinatura do Representante legal)
Nome:
CPF:

LWS
LWS



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

600
16

ANEXO III
TERMO DE PROPOSTA
(ESTE DOCUMENTO SOMENTE DEVERÁ SER APRESENTADO APÓS A FASE DE DISPUTA)

À
Comissão Permanente de Licitação
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL/CE.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/____.

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa ao objeto desta licitação, bem como as informações, condições da proposta e declarações exigidas no Edital do pregão acima citado.

1. Identificação do Licitante:

- Razão Social:
- CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Telefone, fax, e-mail:
- Banco, Agência e nº da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por XX (xxxx) dias contados da data de sua apresentação.

3. Pelo presente, a empresa acima qualificada, por meio do signatário, que legalmente a representa, declara e garante que:

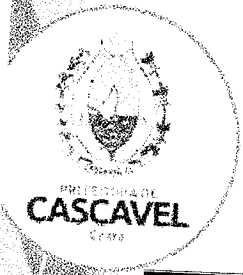
- Examinou cuidadosamente todo o Edital e Anexos e aceita todas as condições nele estipuladas e que, ao assinar a presente declaração, renuncia ao direito de alegar discrepância de entendimento com relação ao Edital;
- Que cumpre plenamente as disposições normativas relativas ao trabalho do menor, contida na Lei nº 9.854, de 27/10/1999 e na Constituição Federal de 1988;
- Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições para cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação;
- Que sua proposta engloba todas as despesas referentes ao fornecimento, bem como todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, garantia, frete e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre o objeto da licitação.

Obs.: O proponente deverá declarar, sob as penalidades da lei, a existência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação, somente se houver.

PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR GLOBAL						

[Handwritten signature]



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

601
[Handwritten signature]

Discriminar, a MARCA, o valor individual de cada item conforme especificações e quantitativos constantes do Quadro I, do Anexo I deste Edital.

..... de de 2019.

.....
(Assinatura do Representante legal)

Nome:

CPF:

[Handwritten signature]



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

602
10

ANEXO IV MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____

Contrato que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE CASCAVEL/CE, por intermédio da Secretaria de _____ e a empresa _____, para o fim que nele se declara.

O MUNICÍPIO DE CASCAVEL/CE, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Chanceler Edson Queiroz, nº 2650 – CEP: 62.850-000, Rio Novo – Cascavel, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 07.589.369/0001-20, por intermédio da Secretaria Municipal de _____, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (a) Secretário (a) Municipal de _____, Sr(a). _____, CPF Nº _____ e a empresa _____, doravante designada **CONTRATADA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, nº _____ Bairro _____ CEP: _____, telefone _____, em _____, Estado do _____, neste ato representada pelo(a) Sr.(a). _____ portado da Cédula de identidade nº _____ expedida pela(o) _____ e CPF nº _____, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL.

1.1. O presente Contrato fundamenta-se:

1.1.1. nas determinações estabelecidas na Lei Federal nº 10.520/2002, nos Decretos Municipais nº 004/2017 e 005/2017, na Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores, bem como nas Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014;

1.1.2. nos preceitos de direito público; e

1.1.3. supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO.

2.1. O cumprimento deste Contrato vincula-se ao que consta:

2.1.1. no Edital e seus Anexos do Pregão Eletrônico nº _____/_____;

2.1.2. nos termos da proposta firmada pela CONTRATADA que, simultaneamente:

a) constem no Processo Administrativo nº _____/_____;

b) não contrariem o interesse público.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO.

3.1. O presente Contrato tem como objeto o _____ de acordo com as especificações constantes do Quadro I do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº _____/_____, que passa a integrar o presente Contrato independentemente de transcrição.

Handwritten signatures and initials.



603
MB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

3.2. A CONTRATADA declara que sua proposta contempla todos os elementos necessários à execução dos serviços, não podendo alegar durante a execução do presente Contrato, a falta de algum elemento necessário a perfeita execução do objeto contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA.

4.1. O presente Contrato terá vigência a partir da publicação do extrato do contrato até ___ de ___ de 20__.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR.

5.1. O valor global estimado do presente Contrato é de R\$ ____ (_____).

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANT.	UNID.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

5.2. O valor do item acima, bem como o valor unitário, é o constante da proposta da CONTRATADA, vencedora do Pregão Eletrônico nº ____/____, que passa a integrar o presente Contrato.

5.3. Por se tratar de estimativas, o valor constante do item 5.1. não constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o CONTRATANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

5.4. Os preços dos materiais serão aqueles constantes da Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA, as quais deverão ser devidamente certificadas pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA – DOS DEVERES DA CONTRATADA.

6.1. Executar o objeto observando rigorosamente o cumprimento das responsabilidades, encargos, prazos e especificações técnicas e em conformidade com as condições do edital e seus anexos, da ata de registro de preços, do contrato e das demais cominações legais;

6.2. Dar início à execução do fornecimento conforme estabelecido na Ordem de Fornecimento/Compra expedida pela CONTRATANTE;

6.3. A CONTRATADA deverá entregar o objeto Contratado nos locais determinados pela contratante, e no prazo máximo de **até 10 (dez) dias úteis**, contados a partir do recebimento da nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento expedido pela Secretaria competente, que poderá ser confirmada por E-mail, ou por Telefone/Fax, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.4. Substituir os materiais entregues com eventuais defeitos de confecção ou fabricação ou que apresentar adulteração de qualidade ou que sofrer eventual alteração de suas características dentro dos prazos de validade / garantia, quando for o caso, desde que não seja causada por inconveniência na estocagem, caso fortuito, negligência, ou por terceiros, sem nenhum ônus adicional para a CONTRATANTE.

[Handwritten signatures]

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

604
Tras

6.4.1. A substituição de que trata o item 6.4 deverá ser feita no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da data do recebimento da notificação formal da CONTRATANTE, sujeitando-se, na inobservância, às penalidades previstas neste contrato.

6.5. Responsabilizando-se pela correção de eventuais defeitos apresentados durante o prazo de garantia dos materiais fornecidos, sem nenhum ônus adicional para CONTRATANTE.

6.6. Cientificar, por escrito, dentro do prazo de 24 horas, a fiscalização da CONTRATANTE qualquer ocorrência anormal verificada na execução dos fornecimentos, independentemente da comunicação verbal, sob pena de multa;

6.7. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

6.8. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais, transporte e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

6.9. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/93;

6.10. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6.11. Cumprir fielmente as condições constantes do edital e seus anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DEVERES DO CONTRATANTE.

7.1. O CONTRATANTE obrigará-se a efetuar o pagamento nos termos estabelecidos na **cláusula décima** deste Contrato.

7.2. O CONTRATANTE comunicará, por escrito, a CONTRATADA toda e qualquer irregularidade encontrada na entrega dos materiais.

7.3. O CONTRATANTE aplicará as penalidades previstas neste contrato e no Edital da licitação, na hipótese da CONTRATADA não cumprir com o compromisso assumido, mantidas as situações normais, arcando a empresa com quaisquer prejuízos que tal ato acarretar à Administração.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO.

8.1. Durante a vigência contratual, a fiscalização e o acompanhamento serão exercidos pela Secretaria Competente, através de servidor devidamente designado para este fim pela CONTRATANTE.

Tras
Tras



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

605
Jus

8.2. O CONTRATANTE poderá recusar qualquer fornecimento quando entender que os materiais entregues não sejam os especificados na proposta vencedora da licitação.

8.3. A ação de fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por eventuais danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de qualquer de seus empregados ou prepostos.

CLÁUSULA NONA – DO CRONOGRAMA E ENDEREÇO DE ENTREGA.

9.1. Os materiais solicitados, rigorosamente de acordo com o Edital da Licitação deverão ser entregues nos locais determinados pela CONTRATANTE, no horário das 07h30min as 12h00min ou de 13h30min as 17h00min, no prazo constante do item 6.3 deste contrato.

9.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que notificados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e aceitos pelo CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO.

10.1. Os pagamentos serão realizados até **30 (trinta) dias** corridos após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

10.2. Constatada qualquer divergência ou irregularidade na documentação, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

10.3. O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA encontra-se adimplente com a Regularidade Fiscal e Trabalhista.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES.

11.1. O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas no presente contrato, sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, garantida a prévia e ampla defesa.

11.2. Por ilícitos cometidos, a Prefeitura Municipal de Cascavel/CE poderá, garantida a prévia defesa e ainda segundo critérios de adequada dosimetria, aplicar as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa de:

a) 0,33% ao dia sobre o valor total estimado do presente contrato, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material, limitada a incidência de 30 (trinta) dias;

Jus
Cec
X



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

606
1/10

b) 10,0% sobre o valor total estimado do presente contrato, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material por período superior ao previsto no item anterior, inexecução da obrigação assumida ou não assinatura do Contrato;

III. ficar impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos (art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

IV. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos casos de falha na execução do contrato, garantida a ampla defesa;

11.3. O descumprimento total da obrigação, acarretará a rescisão unilateral do compromisso e aplicação das sanções previstas nos incisos II e III.

11.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

11.5. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou cobradas diretamente da CONTRATADA, administrativa ou judicialmente.

11.6. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE ECONÔMICO

12.1. O reajuste econômico-financeiro do contrato, a ser reconhecido por meio de termo aditivo, pode ocorrer a qualquer tempo para restabelecer o Princípio do Equilíbrio Econômico Financeiro conforme o disposto no inciso XXI art. 37 da Constituição Federal e § 5º inciso II, alínea “d” do art. 65, da Lei de licitações vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

13.1. As despesas decorrentes do Contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: 0801.12.368.0009.2.016 – Manutenção da Educação Infantil. / 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. / 4.4.90.52.00 – Equipamentos e Material Permanente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES.

14.1. No interesse do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado do presente Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

14.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

14.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item 14.1, do presente Contrato, exceto as reduções resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL.

[Handwritten signatures]



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

607
UNB

15.1. A inexecução total ou parcial do presente Contrato por qualquer dos motivos constantes do art. 78 da Lei nº 8.666/93 é causa para sua rescisão, na forma do art. 79 e com as conseqüências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

15.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do presente Contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

15.3. No procedimento que visa à rescisão de Contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias, sem prejuízo da possibilidade da CONTRATADA adotar motivadamente, providências acauteladoras.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO.

16.1. O presente Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE com a apresentação das devidas justificativas e formalizadas em processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO.

17.1. Em conformidade com o disposto no Parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93, o presente Contrato será publicado no Quadro de Avisos da Unidade Gestora, na forma de extrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO.

18.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de Cascavel-CE, como o único capaz de dirimir as questões decorrentes do presente Contrato, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja caso não sejam resolvidas administrativamente.

E, por estarem de acordo com o ajustado, as partes assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme perante as testemunhas que também assinam, em duas vias, de igual teor, para um só efeito jurídico.

Cascavel/CE, _____ de _____ de _____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF: _____

2. _____
CPF: _____

[Handwritten signature]