

TERMO DE REFERÊNCIA – AQUISIÇÃO

1. OBJETO:

1.1 Registro de Preços para aquisição de eletrodomésticos de linha branca e de uso industrial, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Três Lagoas, suas Secretarias e demais unidades administrativas.

(X) Natureza Comum

() Natureza Especial

ITEM	CÓD. INTERNO	DESCRIÇÃO	UN	QTD
1	203.001.022	BATEDEIRA DE MASSA DOMÉSTICA - 5,0 LITROS (PLANETÁRIA)	UN	08
2	203.001.060	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 04 QUEIMADORES (PISO)	UN	17
3	203.001.061	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 06 QUEIMADORES (PISO)	UN	08
4	204.001.034	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 02 QUEIMADORES (PISO)	UN	03
5	204.001.035	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 04 QUEIMADORES (PISO)	UN	07
6	204.001.036	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 06 QUEIMADORES (PISO)	UN	09
7	203.001.063	FORNO MICROONDAS - 23 À 28 LITROS (MÉDIO)	UN	25
8	203.001.064	FORNO MICROONDAS - 29 À 34 LITROS (GRANDE)	UN	40
9	203.001.069	FREEZER HORIZONTAL - 451 À 500 LITROS (127V)	UN	01
10	203.001.070	FREEZER HORIZONTAL – 501 LITROS OU + (127V)	UN	18
11	203.001.072	FREEZER VERTICAL - 201 À 250 LITROS (127V)	UN	02
12	203.001.073	FREEZER VERTICAL - 251 À 300 LITROS (127V)	UN	01
13	203.001.078	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA - 15 KG (MÁQUINA DE LAVAR)	UN	59
14	204.001.043	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 02 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS)	UN	12
15	204.001.044	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 04 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS)	UN	16
16	203.001.090	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS - DOMÉSTICO (127V)	UN	08



ITEM	CÓD. INTERNO	DESCRIÇÃO	UN	QTD
17	204.001.058	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS - INDUSTRIAL (127V)	UN	02
18	203.001.101	REFRIGERADOR COMPACTO - 120 LITROS (FRIGOBAR)	UN	59
19	203.001.107	REFRIGERADOR DOMÉSTICO C/ 02 PORTAS - 451 À 500 LITROS (GELADEIRA DÚPLEX)	UN	15
20	203.001.108	REFRIGERADOR DOMÉSTICO C/ 02 PORTAS - 501 LITROS OU + (GELADEIRA DÚPLEX)	UN	32
21	203.001.167	SECADORA DE ROUPAS - 12 KG	UN	04
22	203.001.125	TANQUINHO DE LAVAR ROUPAS - 12 KG (127V)	UN	06

1.1.1 As estimativas de consumo, individualizadas por órgão e entidade participante, constam no Anexo I deste documento, para fins de correto dimensionamento da demanda e formalização do registro de preços.

1.1.2 As descrições, características operacionais e especificações técnicas detalhadas dos itens objeto deste procedimento estão dispostas no Anexo II, parte integrante e indissociável deste documento.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n.º 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme elementos constantes no Estudo Técnico Preliminar.

1.4. VIGÊNCIA, ADESÃO E GERENCIAMENTO DA ATA:

1.4.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da ata, e estará integralmente condicionada às cláusulas deste Termo de Referência, independentemente de sua transcrição.

1.4.2. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame, fica vedada a adesão por parte de órgãos ou entidades da administração pública federal, estadual, distrital ou municipal, inclusive de outros municípios, bem como daqueles que não tenham manifestado formalmente interesse durante a fase de coleta de demandas.

1.4.3. A Secretaria Municipal de Finanças, Receita e Controle, por meio da Central de Compras, atuará como Órgão Gerenciador da Ata.



1.4.4. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados.

1.4.5. A(s) contratação(ões) decorrente(s) da Ata de Registro de Preços terá(ão) prazo de vigência de 06 (seis) meses, contados da data da assinatura, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis.

1.4.6. Caberá aos órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços a execução do contrato decorrente, não sendo de responsabilidade do Órgão Gerenciador o controle.

1.5. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

1.5.1. Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço: ALMOXARIFADO CENTRAL – R. Abraão Mattar, 161, Santa Luzia, Três Lagoas – MS, conforme condições estabelecidas no **item 5** deste instrumento.

1.6. DA GARANTIA:

1.6.1. O prazo de garantia contratual dos bens será de, no mínimo 12 meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

1.6.2. A garantia será prestada com vistas a manter os bens fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

1.6.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

1.6.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

1.6.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

1.6.6. Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data de retirada dos bens das



dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.

1.6.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pela Contratante.

1.6.8. Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar bens equivalentes, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pela Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

1.6.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação da Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica a Contratante autorizada a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

1.6.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.

1.6.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Prefeitura Municipal de Três Lagoas, no Estado de Mato Grosso do Sul, reconhece a imprescindibilidade de prover suas unidades administrativas e assistenciais com equipamentos eletrodomésticos de linha branca, a fim de assegurar condições operacionais adequadas à execução dos serviços públicos, além de garantir o bem-estar dos servidores e a dignidade dos usuários atendidos. Tal necessidade decorre diretamente da rotina de funcionamento das unidades, especialmente daquelas vinculadas à assistência social, saúde e atenção psicossocial, onde a infraestrutura de apoio é essencial para o adequado desenvolvimento das atividades institucionais.

2.2. A presente contratação encontra respaldo na Portaria de Consolidação nº 3/2017, em seu Anexo V, que institui a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), na qual institui a estruturação física mínima para os Serviços Residenciais Terapêuticos (SRT), como equipamentos de cozinha e lavanderia, visando a execução das atividades domésticas. Da mesma forma, a Portaria GM/MS nº 2.436/2017, que define a Política Nacional de Atenção Básica



(PNAB), reforça a necessidade de garantir infraestrutura mínima, adaptada à realidade dos territórios, para assegurar a continuidade e integralidade dos cuidados prestados.

2.3. Sob a ótica trabalhista, a Norma Regulamentadora nº 24 do Ministério do Trabalho e Emprego dispõe sobre as condições de higiene, conforto e segurança nos ambientes de trabalho, prevendo que os locais devem oferecer estruturas básicas que possibilitem a permanência saudável dos trabalhadores, incluindo meios para armazenamento e preparo de alimentos, higienização de materiais e suporte às rotinas operacionais. A ausência desses equipamentos compromete diretamente a qualidade das condições de trabalho e dos serviços públicos prestados.

2.4. A fundamentação da presente contratação também se apoia no disposto no art. 6º, inciso XX, da Lei Federal nº 14.133/2021, que exige, para a caracterização da demanda, a devida análise do problema sob a ótica do interesse público. A contratação ora proposta visa atender de forma eficaz às necessidades operacionais, assistenciais e institucionais da Administração Pública, promovendo a valorização dos servidores e o atendimento digno aos usuários.

2.5. Considerando ainda as diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, especificamente em seus arts. 82 a 86, que regulam o Sistema de Registro de Preços (SRP), bem como os parâmetros definidos no Decreto Estadual nº 16.122/2023/MS, que regulamenta o SRP no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul, optou-se por adotar esse modelo de contratação. O SRP permite à Administração realizar aquisições de forma planejada, econômica e flexível, otimizando os recursos públicos, viabilizando a centralização das demandas e permitindo a adesão por órgãos interessados.

2.6. A estimativa das quantidades foi baseada no levantamento realizado pela Central de Compras, através dos elementos dispostos no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A solução proposta contempla a aquisição centralizada de equipamentos de linha branca por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento sob demanda às diversas Secretarias, departamentos e unidades administrativas da Prefeitura Municipal de Três Lagoas, respeitando as especificidades de uso de cada localidade, mas garantindo a padronização técnica e a rastreabilidade dos bens adquiridos.

3.2. A contratação terá por objeto bens de consumo durável, como refrigeradores, fogões, micro-ondas, máquinas de lavar e outros eletrodomésticos essenciais ao suporte operacional das unidades administrativas e assistenciais, especialmente aquelas com equipes em regime



de plantão ou atendimento contínuo, como unidades de saúde, casas de apoio e residências terapêuticas.

3.3. A solução compreenderá:

3.3.1. Fornecimento de equipamentos novos, de primeiro uso, com garantia mínima legal de 12 meses, podendo ser ampliada conforme modelo e fabricante;

3.3.2. Entrega programada nos locais designados pela Administração, conforme as solicitações de cada unidade usuária;

3.3.3. Assistência técnica autorizada no território nacional, preferencialmente com cobertura no Estado de Mato Grosso do Sul;

3.3.4. Manuais de operação e certificados de garantia entregues juntamente com o produto;

3.3.5. Substituição imediata, sem ônus adicional, de qualquer equipamento que apresentar vício oculto, defeito de fabricação ou inconformidade com as especificações técnicas no momento do recebimento;

3.3.6. Requisitos de eficiência energética, observando os selos oficiais de classificação (ex: Selo Procel e certificações do INMETRO);

3.3.7. Adequação às normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis, especialmente em unidades com manipulação de alimentos ou atendimento direto à população.

3.4. A aquisição ocorrerá conforme as condições e prazos estabelecidos na ata de registro de preços, observando-se o controle e a autorização formal da Diretoria de Compras e Licitações a cada nova solicitação. A distribuição dos bens será gerida de forma centralizada, garantindo economicidade e o adequado suporte às rotinas operacionais do Município.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Os itens a que se refere este termo deverão respeitar os padrões de qualidade e serem fabricados de acordo com as normas técnicas regulamentadoras em vigor.

4.2. Os itens deverão ser novos, de primeiro uso e de excelente aceitação no mercado.



4.3. O produto deverá apresentar selo Procel, Certificado Inmetro – Portarias nº 191/2003 e nº 20/2012 e atender as Normas ABNT/NBR NM 60.335-1:2010 E ABNT/NBR NM 11.829:2008;

4.4. Os produtos deverão vir devidamente embalados, lacrados, de maneira a protegê-lo da ação da luz, poeira e umidade.

4.5. Os materiais deverão ser entregues em suas embalagens originais de forma a permitir a completa segurança durante o transporte. As embalagens deverão conter a marca, fabricante, procedência, tudo de acordo com a legislação vigente.

4.6. Em hipótese alguma serão aceitos os materiais em desacordo com as condições predefinidas no item 1.1.

4.7. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues.

4.8. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE e as despesas referentes a logística e deslocamentos deverão estar inclusas na proposta de preços

4.9. A CONTRATADA não poderá exigir quantidade mínima para entrega, visando cobrir o frete.

4.10. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na legislação.

4.11. É de responsabilidade DA CONTRATADA não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

4.12. A CONTRATADA deverá responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão de ação ou omissão decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. O prazo de entrega dos itens é de 30 (trinta) dias, contados da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço, em remessa parcelada, conforme solicitação da Contratante.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de



antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA:

6.1. O contrato, quando firmado, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.6. O (s) fiscal (is) do contrato acompanhará(ão) a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. RECEBIMENTO DO OBJETO:

7.1.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



7.1.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.1.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2. DO PAGAMENTO:

7.2.1. O pagamento será efetuado de acordo com o fornecimento, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, devidamente atestada, juntamente das certidões de regularidade fiscal em plena validade, previstas na Lei 14.133/2021.

7.2.2. A Contratada deverá obrigatoriamente encaminhar os seguintes documentos quando da entrega:

7.2.2.1. Nota Fiscal ou documento equivalente gerada de acordo com o fornecimento das quantidades de itens entregues e solicitados na Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

7.2.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



7.2.2.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

7.2.2.4. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

7.2.3. A falta de um dos documentos dispostos na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, poderá implicar no não recebimento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

9.1.1. A administração opta por não divulgar os valores referenciais. O sigilo do valor de referência é um auxiliar útil à Administração na busca pela proposta mais vantajosa, visto que, a depender da concorrência existente em razão do objeto, eventual divulgação poderia fazer o licitante se restringir a obedecer ao limite estabelecido, afastando eventual negociação efetivamente proveitosa. Assim, a ânsia em maximizar a obtenção de oferta mais proveitosa justifica, por si só, que a informação quede restrita aos autos do processo administrativo, em anexo complementar, conforme possibilita o art. 24 da Lei 14.133/2021.

9.1.2. Destarte, a divulgação do orçamento pode comprometer uma das finalidades do procedimento licitatório, a seleção da proposta mais vantajosa, de modo que a avaliação dos princípios administrativos incutidos no certame de faça necessária, em especial quando de eventual requerimento de divulgação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício de acordo com os participantes da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

11. OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES

11.1. Será **obrigatório que os licitantes anexem à proposta catálogo técnico, manual do fabricante, folder explicativo ou ficha técnica dos itens**



ofertados, de forma a comprovar as características técnicas mínimas exigidas neste Termo de Referência.

11.2. Os documentos devem estar em língua portuguesa (quando originalmente em idioma estrangeiro, devem vir acompanhados de tradução simples).

11.3. A ausência de documentação técnica poderá implicar na desclassificação da proposta, por impossibilidade de comprovação das especificações.

11.4. Caso necessário, a Administração poderá solicitar amostra do item ofertado para conferência das características e adequação ao uso institucional

Três Lagoas/MS, na data da assinatura digital.

(assinado digitalmente)

MARIANA RODRIGUES DA SILVA LOPES

Responsável pelo Termo de Referência

(assinado digitalmente)

VANDER SOARES MATOSO

Diretor de Compras e Licitações



ANEXO I – DIVISÃO POR PARTICIPANTE

ITEM	DESCRIÇÃO	SMS	SEGOV	SEMEA	SEDECT	SEJUVEL	SEMAD	SEMEC	SMAS	SEFIRC	TOTAL
1	BATEDEIRA DE MASSA DOMÉSTICA - 5,0 LITROS (PLANETÁRIA)	-	-	-	-	-	-	-	08	-	08
2	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 04 QUEIMADORES (PISO)	-	04	01	02	01	-	-	07	02	17
3	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 06 QUEIMADORES (PISO)	02	-	-	01	-	02	-	03	-	08
4	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 02 QUEIMADORES (PISO)	-	-	-	-	-	-	-	03	-	03
5	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 04 QUEIMADORES (PISO)	-	-	-	-	-	-	-	07	-	07
6	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO - 06 QUEIMADORES (PISO)	-	-	-	-	-	-	-	09	-	09
7	FORNO MICROONDAS - 23 À 28 LITROS (MÉDIO)	-	-	01	02	05	-	-	17	-	25
8	FORNO MICROONDAS - 29 À 34 LITROS (GRANDE)	18	04	-	01	-	03	-	12	02	40
9	FREEZER HORIZONTAL - 451 À 500 LITROS (127V)	-	-	-	-	-	01	-	-	-	01
10	FREEZER HORIZONTAL - 501 OU + LITROS (127V)	02	01	-	01	02	-	-	12	-	18
11	FREEZER VERTICAL - 201 À 250 LITROS (127V)	02	-	-	-	-	-	-	-	-	02
12	FREEZER VERTICAL - 251 À 300 LITROS (127V)	-	-	-	01	-	-	-	-	-	01
13	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA - 15 KG (MÁQUINA DE LAVAR)	02	-	01	-	01	-	45	10	-	59
14	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 02 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS)	-	-	-	-	-	-	-	12	-	12
15	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 04 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS)	-	-	-	-	-	-	-	16	-	16
16	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS - DOMÉSTICO (127V)	-	-	-	-	-	-	-	08	-	08
17	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS - INDUSTRIAL (127V)	-	-	-	-	-	-	-	02	-	02
18	REFRIGERADOR COMPACTO - 120 LITROS (FRIGOBAR)	01	04	-	03	02	-	45	-	04	59
19	REFRIGERADOR DOMÉSTICO C/ 02 PORTAS - 451 À 500 LITROS	03	04	-	-	-	02	-	04	02	15



	(GELADEIRA DÚPLEX)											
20	REFRIGERADOR DOMÉSTICO C/ 02 PORTAS - 501 LITROS OU + (GELADEIRA DÚPLEX)	10	04	01	03	02	-	-	08	04	32	
21	SECADORA DE ROUPAS - 12 KG	-	-	-	-	-	-	-	04	-	04	
22	TANQUINHO DE LAVAR ROUPAS - 12 KG (127V)	-	-	01	01	04	-	-	-	-	06	

SMS – Secretaria Municipal de Saúde

SEGOV – Secretaria Municipal de Governo e Políticas Públicas

SEMEA – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agronegócio

SEDECT – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia

SEJUVEL – Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Lazer.

SEMAD – Secretaria Municipal de Administração

SEMEC – Secretaria Municipal de Educação e Cultura

SMAS – Secretaria Municipal de Assistência Social

SEFIRC – Secretaria Municipal de Finanças, Receita e Controle



ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

ITEM	COD. INTERNO	DESCRIÇÃO
1	203.001.022	BATEDEIRA DE MASSA DOMÉSTICA - 5,0 LITROS (PLANETÁRIA) Batedeira elétrica do tipo planetária, destinada ao uso doméstico e institucional em preparações culinárias diversas. Possui sistema de rotação planetária, garantindo maior homogeneidade no preparo de massas leves, médias e pesadas. Acompanha tigela de no mínimo 5 litros de capacidade, em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência. Características mínimas: • Capacidade mínima da tigela: 5 litros; • Potência mínima: 500 W; • Movimento planetário, que permite melhor mistura dos ingredientes; • Velocidades múltiplas (mínimo 8) + função pulsar; • Acompanha, no mínimo, 3 batedores: ○ para massas leves (clara em neve, chantilly, etc.); ○ para massas médias (bolos, cremes, purês, etc.); ○ para massas pesadas (pães, pizzas, etc.); • Tigela removível, com trava de segurança; • Base antiderrapante com ventosas ou pés de borracha; • Tampa antirrespingos com abertura para adição de ingredientes; • Estrutura em material resistente (ABS de alto impacto ou metálico), com pintura eletrostática ou acabamento similar; • Alimentação: bivolt automático ou opção em 127 V / 220 V; • Nível de ruído compatível com uso doméstico; • Garantia mínima de 12 meses.



2	203.001.060	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 04 QUEIMADORES (PISO) Fogão doméstico de 4 bocas, com forno, destinado ao uso institucional e doméstico. Possui mesa em aço inox ou esmaltada, trempes (grades) individuais ou duplas em aço ou ferro esmaltado, acendimento automático ou manual. Forno com capacidade mínima de 60 litros, porta com vidro duplo e isolamento térmico, luz interna e prateleiras deslizantes ou ajustáveis. Características mínimas: • 4 queimadores a gás, sendo: ○ queimadores rápidos (alta potência) de no mínimo 2.500 W; ○ queimadores semirrápidos de no mínimo 1.700 W; • Forno com capacidade mínima de 60 litros, com prateleira ajustável; • Acendimento automático; • Mesa em aço inoxidável ou aço esmaltado; • Trempes individuais ou duplas, em ferro fundido ou aço esmaltado; • Porta do forno com vidro duplo temperado e visor; • Puxador em material resistente ao calor; • Forno com isolamento térmico e vedação adequada; • Funcionamento a gás GLP, com possibilidade de conversão para GN; • Sistema de segurança contra vazamento de gás (válvula corta-gás no forno); • Pés niveladores; • Dimensões aproximadas: altura mínima 85 cm, largura mínima 50 cm, profundidade mínima 60 cm; • Garantia mínima de 12 meses. • Possuir certificação de conformidade pelo INMETRO; • Etiqueta de eficiência energética (quando aplicável).
---	-------------	---



3	203.001.061	FOGÃO DOMÉSTICO C/ FORNO - 06 QUEIMADORES (PISO) Fogão doméstico de 6 bocas, com forno, destinado ao uso institucional e doméstico. Possui mesa em aço inox ou esmaltada, trempes (grades) resistentes, acendimento automático ou manual. Forno de grande capacidade, com mínimo de 90 litros, luz interna, prateleiras deslizantes ou ajustáveis e porta com vidro duplo. Características mínimas: • 6 queimadores a gás, sendo: ○ queimadores rápidos (alta potência) de no mínimo 2.500 W; ○ queimadores semirrápidos de no mínimo 1.800 W; • Forno com capacidade mínima de 90 litros, com prateleiras ajustáveis; • Acendimento automático; • Mesa em aço inoxidável ou aço esmaltado; • Trempes individuais ou duplas, em ferro fundido ou aço esmaltado; • Porta do forno com vidro duplo temperado e visor amplo; • Puxador resistente ao calor; • Forno com isolamento térmico e vedação eficiente; • Funcionamento a gás GLP, com possibilidade de conversão para GN; • Sistema de segurança no forno (válvula corta-gás); • Pés niveladores; • Dimensões aproximadas: altura mínima 85 cm, largura mínima 75 cm, profundidade mínima 60 cm; • Garantia mínima de 12 meses; • Possuir certificação de conformidade pelo INMETRO; • Etiqueta de eficiência energética (quando aplicável).
---	-------------	--



4	204.001.034	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO – 02 QUEIMADORES (PISO) Fogão industrial de piso, com forno acoplado, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e coletivas. Estrutura reforçada em aço carbono com pintura epóxi ou inox. Funcionamento a gás GLP em baixa pressão, com ao menos um queimador de alta potência, indicado para preparo rápido de grandes volumes. Características mínimas: • 02 queimadores a gás, sendo: ○ 01 queimador potente (mínimo 3.500 W); ○ 01 queimador semirrápido (mínimo 2.500 W); • Forno acoplado com capacidade mínima de 50 litros; • Mesa em aço inoxidável ou aço carbono galvanizado; • Grelhas em ferro fundido ou aço esmaltado; • Acendimento manual ou automático; • Porta do forno com visor em vidro temperado e isolamento térmico; • Puxador em material resistente ao calor; • Pés niveladores ou reguláveis em aço; • Funcionamento a gás GLP, com possibilidade de conversão para GN; • Garantia mínima de 12 meses.
5	204.001.035	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO – 04 QUEIMADORES (PISO) Fogão industrial de piso, com forno acoplado, destinado ao uso em cozinhas profissionais. Estrutura robusta em aço carbono com acabamento esmaltado ou inox. Funcionamento em baixa pressão, equipado com ao menos um queimador de alta potência para preparo intensivo. Características mínimas: • 04 queimadores a gás, sendo: ○ 02 queimadores duplos (mínimo 4.000 W);



		○ 02 queimadores simples (mínimo 2.500 W cada); • Forno acoplado com capacidade mínima de 90 litros; • Mesa em aço inoxidável ou aço carbono galvanizado; • Grelhas em ferro fundido ou aço esmaltado; • Acendimento manual ou automático; • Porta do forno com visor em vidro duplo temperado; • Puxador ergonômico e resistente ao calor; • Pés niveladores em aço com pintura anticorrosiva; • Compatível com GLP, com possibilidade de conversão para GN; • Garantia mínima de 12 meses.
6	204.001.036	FOGÃO INDUSTRIAL C/ FORNO – 06 QUEIMADORES (PISO) Fogão industrial de piso, com forno acoplado, ideal para cozinhas de maior porte. Estrutura reforçada, própria para uso contínuo. Funcionamento a gás GLP em baixa pressão, contando com ao menos um queimador de alta potência. Características mínimas: • 06 queimadores a gás, sendo: ○ 03 queimadores triplo ○ 03 queimadores duplo • Forno acoplado com capacidade mínima de 90 litros; • Mesa em aço inoxidável ou aço carbono com proteção anticorrosiva; • Grelhas em ferro fundido ou aço esmaltado, removíveis; • Acendimento manual ou automático; • Porta do forno com vidro temperado duplo e vedação adequada; • Puxador em alumínio ou aço resistente ao calor; • Estrutura com pés reguláveis; • Sistema de segurança contra vazamento de gás;



		• Compatível com GLP, com possibilidade de conversão para GN; • Garantia mínima de 12 meses.
7	203.001.063	FORNO MICROONDAS – 23 A 28 LITROS (MÉDIO) Forno micro-ondas de uso doméstico, com capacidade entre 23 e 28 litros, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos. Estrutura externa em aço com pintura eletrostática ou acabamento em inox, e cavidade interna com revestimento anticorrosivo de fácil higienização. Equipamento de operação simples, com porta dotada de visor e sistema de segurança. Características mínimas: • Capacidade interna: mínima de 23 litros e máxima de 28 litros; • Potência mínima de 800W; • Painel de controle digital, com as seguintes funções: ◦ Aquecimento rápido; ◦ Descongelamento por tempo e/ou peso; ◦ Mínimo de 3 programas automáticos; • Prato giratório em vidro removível; • Luz interna com acionamento na abertura da porta e durante o funcionamento; • Porta com visor em vidro temperado, puxador ergonômico e sistema de trava de segurança; • Alarme sonoro de término e sinalização visual de funcionamento; • Cabo de alimentação com mínimo de 1 metro, com plugue no padrão brasileiro NBR 14136; • Manual de instruções em português e certificado de garantia; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração);
8	203.001.064	FORNO MICROONDAS – 29 A 34 LITROS (GRANDE) Forno micro-ondas de uso doméstico, com capacidade entre 29 e 34 litros, destinado ao uso



		institucional, permitindo o preparo de porções maiores de alimentos, além do aquecimento e descongelamento. Estrutura externa em aço com pintura eletrostática ou inox e cavidade interna em material de fácil limpeza e alta resistência. Características mínimas: • Capacidade interna: mínima de 29 litros e máxima de 34 litros; • Potência mínima de 1000W; • Painel de controle digital, com as seguintes funções: ○ Aquecimento rápido; ○ Descongelamento por tempo e/ou peso; ○ Mínimo de 3 programas automáticos; • Prato giratório em vidro removível; • Luz interna com acionamento na abertura da porta e durante o funcionamento; • Porta com visor em vidro temperado, puxador resistente ao calor e sistema de trava de segurança; • Alarme sonoro de término de operação e sinalização visual de funcionamento; • Alimentação elétrica: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração); • Cabo de alimentação com mínimo de 1 metro, com plugue no padrão brasileiro NBR 14136; • Manual de instruções em português e certificado de garantia; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria "A" do INMETRO.
9	203.001.069	FREEZER HORIZONTAL – 451 A 500 LITROS (127V - MÉDIO) Freezer horizontal, com capacidade útil de 451 a 500 litros, gabinete externo em chapa de aço com pintura eletrostática ou acabamento em inox, tampa superior basculante, vedação em borracha, com isolamento térmico eficiente em poliuretano, controle de temperatura externo e dreno frontal para descongelamento.



		Características mínimas: • Capacidade útil: mínima de 451L e máxima de 500L; • Modelo horizontal, com tampa basculante; • Refrigeração estática ou frost-free; • Gabinete externo em aço com pintura eletrostática ou inox; • Isolamento térmico em poliuretano; • Controle externo de temperatura; • Grades internas ou cestos removíveis (mínimo 1); • Dreno frontal para escoamento de água no descongelamento; • Rodízios para movimentação; • Tensão: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração); • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
10	203.001.070	FREEZER HORIZONTAL – 501 LITROS OU MAIS (127V - GRANDE) Freezer horizontal, com capacidade útil de 501 litros ou superior, com limite de 580 litros, gabinete externo em chapa de aço com pintura eletrostática ou inox, tampa superior basculante, vedação em borracha, alto isolamento térmico, controle externo de temperatura e dreno para descongelamento. Características mínimas: • Capacidade útil: mínima de 501 litros e máxima de 580 litros; • Modelo horizontal, tampa basculante; • Refrigeração estática ou frost-free; • Gabinete em aço com pintura eletrostática ou inox; • Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade; • Controle externo de temperatura; • Grades ou cestos removíveis (mínimo 1);



		• Dreno para escoamento de água no descongelamento; • Rodízios de movimentação; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
11	203.001.072	FREEZER VERTICAL – 201 A 250 LITROS (127V – MÉDIO) Freezer vertical, com capacidade útil de 201 a 250 litros, estrutura em chapa de aço com pintura eletrostática ou acabamento inox, porta única, com vedação eficiente, sistema de prateleiras ou gavetas internas e controle de temperatura externo. Características mínimas: • Capacidade útil: mínima de 201L e máxima de 250L; • Modelo vertical com porta única; • Refrigeração frost-free ou estática; • Gabinete externo em aço pintado ou inox; • Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade; • Controle externo de temperatura; • Prateleiras ou gavetas internas (mínimo 3); • Puxador ergonômico; • Pés niveladores ou rodízios; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
12	203.001.073	FREEZER VERTICAL – 251 A 300 LITROS (127V - GRANDE) Freezer vertical, com capacidade útil de 251 a 300 litros, gabinete externo em aço com pintura



		eletrostática ou inox, porta única, sistema de vedação eficiente, prateleiras ou gavetas internas para organização dos alimentos e controle de temperatura externo. Características mínimas: • Capacidade útil: mínima de 251L e máxima de 300L; • Modelo vertical com porta única; • Sistema frost-free ou refrigeração estática; • Gabinete externo em aço pintado ou inox; • Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade; • Controle externo de temperatura; • Prateleiras ou gavetas internas (mínimo 4); • Puxador ergonômico; • Pés niveladores ou rodízios; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria "A" do INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
13	203.001.078	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMATICA – 15KG (MAQUINA DE LAVAR) Lavadora de roupas automática, com capacidade mínima de 15 kg, de uso doméstico, com múltiplos ciclos de lavagem, painel de controle digital ou analógico, tampa superior, sistema de centrifugação e dispenser para sabão, amaciante e alvejante. Características mínimas: • Capacidade de lavagem: 15 kg; • Tampa superior com visor transparente; • Painel de controle eletrônico ou mecânico; • Mínimo 5 programas de lavagem;



		• Níveis de água ajustáveis; • Sistema de centrifugação; • Dispenser para sabão, amaciante e alvejante; • Filtro de fiapos; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Deverá possuir Registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
14	204.001.043	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 02 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS) Liquidificador industrial de bancada, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e coletivas. Estrutura reforçada, copo em aço inoxidável com capacidade mínima de 2 litros, adequado para uso contínuo e preparações de maior volume que os modelos domésticos. Características mínimas: • Capacidade mínima do copo: 2 litros; • Copo em aço inoxidável, com graduação visível e tampa em material atóxico de alta resistência; • Motor com potência mínima de 800 W; • Sistema de acoplamento metálico de alta durabilidade; • Base em aço inoxidável ou aço com pintura eletrostática anticorrosiva; • Sistema de segurança com travamento do copo; • Lâminas em aço inox temperado, de alta resistência; • Pés antiderrapantes para maior estabilidade; • Fácil desmontagem para higienização; • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração); • Deverá possuir registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.



15	204.001.044	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE MESA - 04 LITROS (TRITURADOR DE ALIMENTOS) Liquidificador industrial de bancada, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais, coletivas e de grande porte. Estrutura robusta, copo em aço inoxidável com capacidade mínima de 4 litros, adequado para uso contínuo e preparo de massas, cremes, sucos e outros alimentos em maior escala. Características mínimas: • Capacidade mínima do copo: 4 litros; • Copo em aço inoxidável, com graduação e tampa em material atóxico de alta resistência; • Motor com potência mínima de 1.000 W; • Sistema de acoplamento metálico reforçado, de alta durabilidade; • Base em aço inoxidável ou aço carbono com pintura eletrostática anticorrosiva; • Sistema de segurança com travamento do copo; • Lâminas em aço inox temperado, resistentes ao uso intensivo; • Pés antiderrapantes para maior estabilidade; • Fácil desmontagem e higienização; • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração); • Garantia mínima de 12 meses
16	203.001.090	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO Multiprocessador de alimentos doméstico, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais de pequeno porte e uso geral. Equipamento versátil, capaz de triturar, fatiar, ralar e processar diferentes tipos de alimentos. Acompanha acessórios diversos e recipiente principal com capacidade mínima de 2 litros. Características mínimas:



		• Capacidade mínima do recipiente: 2 litros; • Copo principal em material atóxico e transparente (policarbonato, SAN ou similar de alta resistência), com tampa de travamento de segurança; • Potência mínima: 500 W; • Velocidades múltiplas + função pulsar; • Lâminas em aço inoxidável temperado; • Acompanha, no mínimo, os seguintes acessórios: ○ lâmina para triturar/processar; ○ disco para fatiar; ○ disco para ralar; ○ batedor para massas leves; • Sistema de segurança que impede o acionamento sem a tampa devidamente encaixada; • Pés antiderrapantes; • Fácil desmontagem para higienização; • Alimentação: 127 V; • Deverá possuir Registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
17	204.001.058	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL Multiprocessador de alimentos industrial, destinado ao uso contínuo em cozinhas institucionais, escolares, hospitalares e coletivas. Estrutura reforçada, copo em aço inoxidável com capacidade entre 4 e 6 litros, próprio para preparo de grandes volumes de alimentos. Equipamento de alta durabilidade, projetado para processar, triturar, fatiar e ralar em escala maior que os modelos domésticos. Características mínimas: • Capacidade do recipiente: mínimo 4 litros e máximo 6 litros; • Copo em aço inoxidável com tampa em material atóxico de alta resistência, dotada de trava de



		segurança; • Motor com potência mínima de 1.200 W; • Velocidades múltiplas + função pulsar; • Sistema de acoplamento metálico reforçado, próprio para uso intensivo; • Lâminas em aço inox temperado, removíveis e resistentes a uso contínuo; • Acompanha, no mínimo: ○ lâmina processadora; ○ disco para fatiar; ○ disco para ralar; ○ batedor para massas leves; • Sistema de segurança que impede o funcionamento sem o encaixe correto da tampa; • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura eletrostática anticorrosiva; • Pés antiderrapantes para estabilidade durante a operação; • Fácil desmontagem e higienização; • Alimentação: 127 V. • Garantia mínima de 12 meses.
18	203.001.101	REFRIGERADOR COMPACTO – 120 LITROS (FRIGOBAR) Refrigerador compacto (frigobar) com capacidade mínima de 120 litros, com uma porta, ideal para armazenamento de bebidas, alimentos e itens perecíveis em espaços reduzidos. Características mínimas: • Capacidade útil: 120 litros; • Uma porta, com prateleiras internas e na porta; • Controle de temperatura ajustável; • Compartimento interno para congelados; • Puxador embutido ou externo;



		• Pés niveladores; • Gabinete em aço pintado ou inox; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Deverá possuir Registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
19	203.001.107	REFRIGERADOR DOMESTICO C/ 02 PORTAS – 451 A 500 LITROS (GELADEIRA DUPLEX) Refrigerador doméstico tipo duplex, com capacidade útil de 451 a 500 litros, duas portas, sendo uma para refrigerador e outra para freezer, ideal para armazenamento de alimentos e bebidas. Características mínimas: • Capacidade útil: 451 a 500 litros; • Sistema frost-free; • Duas portas (superior para freezer, inferior para refrigerador); • Controle de temperatura independente para freezer e refrigerador; • Prateleiras internas ajustáveis; • Gavetas para legumes e frutas; • Porta ovos, porta latas e suportes internos; • Iluminação interna; • Puxador externo ou embutido; • Pés niveladores; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Deverá possuir Registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.



20	203.001.108	REFRIGERADOR DOMÉSTICO C/ 02 PORTAS – 501 LITROS OU + (GELADEIRA DUPLEX) Refrigerador doméstico tipo duplex, com capacidade útil de 501 litros ou +, com duas portas, freezer na parte superior e refrigerador na inferior. Indicado para uso institucional e doméstico. Características mínimas: • Capacidade útil: 501 litros ou +; • Sistema frost free; • Duas portas (superior para freezer, inferior para refrigerador); • Controle de temperatura independente; • Prateleiras ajustáveis; • Gavetas para frutas, legumes e frios; • Porta ovos, porta latas e compartimentos internos; • Iluminação interna; • Puxador externo ou embutido; • Pés niveladores; • Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Deverá possuir Registro no INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
21	203.001.167	SECADORA DE ROUPAS – 12 KG Secadora de roupas elétrica, destinada ao uso institucional e doméstico, com capacidade mínima de 12 kg de roupas úmidas. Projetada para uso frequente em unidades administrativas, escolas, abrigos e unidades de saúde, oferecendo eficiência e segurança no processo de secagem. Características mínimas:



		• Capacidade mínima: 12 kg de roupas úmidas; • Sistema de secagem por exaustão de ar quente; • Tambor interno em aço inoxidável ou aço galvanizado de alta resistência à oxidação; • Programas de secagem automáticos e manuais (mínimo 4 ciclos diferentes); • Pannel de comando digital com indicador de tempo restante; • Porta frontal com visor em vidro temperado; • Sistema de segurança com trava na porta durante o funcionamento; • Filtro de fiapos removível para higienização; • Pés niveladores; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Nível de ruído compatível com uso em ambiente interno; • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade da Administração); • Garantia mínima de 12 meses.
22	203.001.125	TANQUINHO DE LAVAR ROUPAS – 12KG Tanquinho de lavar roupas, com capacidade mínima de 12 kg, destinado ao uso doméstico, com agitador central, controle de tempo e dispenser para sabão. Características mínimas: • Capacidade de lavagem: 12 kg; • Tampa superior; • Agitador central; • Timer para controle de tempo; • Dispenser para sabão; • Sistema de filtragem de fiapos; • Drenagem manual ou por bomba; • Gabinete em plástico de alta resistência;



		• Tensão: 127V; • Baixo consumo de energia, classificado no mínimo em categoria “A” do INMETRO; • Garantia mínima de 12 meses.
--	--	---

