



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 033/2026**

**ANEXO II  
DESCRIÇÃO DO OBJETO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QNTD	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO
1	<p>Aparelho de ar condicionado tipo Split, com capacidade de refrigeração de 12.000 BTUs/h, ciclo frio, adequado para climatização de ambientes de pequeno a médio porte. Equipamento composto por unidade evaporadora interna e unidade condensadora externa. Deverá possuir tecnologia inverter (preferencialmente), proporcionando maior eficiência energética e menor consumo de energia elétrica, com classificação mínima "A" no Selo Procel/Inmetro. Alimentação elétrica compatível com a rede local (220 V, conforme necessidade do órgão). O equipamento deve contar com as seguintes funcionalidades mínimas: controle remoto sem fio, display digital, função timer (programação de horário), modo sleep, função desumidificação, ventilação ajustável e filtro de ar lavável e removível. Nível de ruído compatível com uso em ambientes internos, devendo operar de forma silenciosa. Gás refrigerante ecológico (R-410A, R-32 ou similar), que não agrida a camada de ozônio.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português, kit de instalação básico (quando aplicável) e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante.</p>	UN	02	R\$ 3.680,76
2	<p>Balança digital eletrônica, destinada à medição precisa de peso, adequada para uso doméstico e/ou institucional, especialmente em atividades de preparo de alimentos, controle de dietas e demais aplicações que exijam exatidão nas medições.</p> <p>Deverá possuir sistema de pesagem digital de alta precisão, com capacidade mínima de até 5 kg (ou conforme necessidade do órgão) e graduação mínima de 1 grama. Equipamento com visor digital de fácil leitura (LCD ou similar), permitindo a visualização clara dos resultados.</p> <p>Deve contar com função tara (zeramento), possibilitando a pesagem de ingredientes em recipientes, além de opção de conversão de unidades (gramas, quilogramas, onças, entre outras, se aplicável).</p> <p>Estrutura fabricada em material resistente e de fácil higienização (plástico de alta resistência, vidro temperado ou aço inoxidável).</p> <p>Plataforma de pesagem com superfície plana e estável.</p> <p>Alimentação por pilhas ou bateria, com sistema de desligamento automático para economia de energia. Equipamento leve, portátil e de fácil manuseio.</p>	UN	10	R\$ 32,74



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3	<p>Batedeira industrial com capacidade mínima de 6 litros, indicada para preparo de massas leves e médias, como bolos, cremes, claras em neve, entre outros, sendo adequada para uso profissional em cozinhas institucionais.</p> <p>Equipamento com estrutura robusta em material resistente (aço carbono com pintura eletrostática ou aço inoxidável), garantindo durabilidade e estabilidade durante o uso. Cuba com capacidade mínima de 6 litros, preferencialmente em aço inox, removível para facilitar a higienização.</p> <p>Deverá possuir sistema de movimentação planetária, proporcionando mistura homogênea dos ingredientes, com no mínimo 3 (três) velocidades ajustáveis.</p> <p>Motor de alto desempenho, com potência compatível com a capacidade do equipamento, garantindo eficiência no preparo. Funcionamento com baixo nível de ruído e sistema de ventilação adequado.</p> <p>Deve acompanhar, no mínimo, os seguintes acessórios: batedor tipo globo (claras/cremes), batedor tipo raquete (massas leves) e gancho (massas mais pesadas).</p> <p>Equipamento com dispositivo de segurança que impeça o funcionamento com a cuba ou proteção aberta, conforme normas vigentes. Base com pés antiderrapantes.</p> <p>Alimentação elétrica compatível com a rede local ( 220V, conforme necessidade do órgão).</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	01	R\$ 5.127,00
4	<p>Gerador de energia elétrica movido a diesel, com potência mínima de saída de 6,5 kVA, indicado para fornecimento de energia em situações de emergência ou locais sem acesso contínuo à rede elétrica.</p> <p>Equipamento monofásico, com tensão de saída de 220V, frequência de 60 Hz, dotado de sistema de regulação automática de tensão (AVR), garantindo estabilidade no fornecimento de energia.</p> <p>Motor a diesel de 4 tempos, refrigerado a ar ou líquido, com partida elétrica (com bateria inclusa) e, preferencialmente, sistema auxiliar de partida manual. Tanque de combustível com capacidade adequada para autonomia mínima de funcionamento contínuo de 6 horas (em carga média).</p> <p>Deverá possuir painel de controle com indicadores de tensão, frequência e horímetro, além de dispositivos de proteção contra sobrecarga, baixa pressão de óleo e superaquecimento.</p> <p>Estrutura com chassi reforçado, dotado de sistema antivibração, com rodas e alças para facilitar o transporte (quando aplicável). Nível de ruído compatível com uso em áreas urbanas, atendendo às normas vigentes.</p> <p>Equipamento deverá ser fornecido com manual de instruções em português, kit básico de operação e manutenção, e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante.</p>	UN	02	R\$ 8.635,27



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5	<p>Liquidificador de uso doméstico, destinado ao preparo de alimentos diversos, como sucos, vitaminas, molhos e massas leves, com funcionamento eficiente e seguro.</p> <p>Equipamento com, no mínimo, 5 (cinco) velocidades, além da função pulsar, permitindo melhor controle no processamento dos alimentos. Potência mínima de 500 W (ou superior), garantindo desempenho adequado para uso contínuo.</p> <p>Copo com capacidade mínima de 1,5 litro, fabricado em material resistente (plástico de alta resistência, SAN, Tritan ou vidro), com tampa e sobretampa dosadora. Lâminas em aço inoxidável, resistentes à corrosão e de alto poder de trituração. Base com sistema antiderrapante, proporcionando maior estabilidade durante o uso, e porta-fio (quando disponível). Estrutura externa em material resistente e de fácil limpeza. Alimentação elétrica de 220 V, compatível com a rede local. O equipamento deverá possuir sistema de segurança que impeça o funcionamento inadequado e proteção contra superaquecimento. Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante.</p>	UN	05	R\$ 182,45
6	<p>Equipamento tipo Pass-Through, com 02 (duas) portas, destinado à conservação e transferência de alimentos entre a área de preparo (cozinha) e a área de distribuição/serviço, permitindo acesso por ambos os lados, sem necessidade de deslocamento interno.</p> <p>Deverá possuir sistema conjugado de aquecimento e refrigeração (quente e frio), possibilitando a manutenção da temperatura adequada dos alimentos, conforme a necessidade de uso. Faixa de temperatura aproximada: modo quente até, no mínimo, 65°C, e modo frio até, no máximo, 5°C (ou conforme especificação do fabricante).</p> <p>Estrutura confeccionada em aço inoxidável, com isolamento térmico eficiente (poliuretano injetado ou similar), garantindo conservação térmica e higiene adequada. Portas com vedação eficiente, sistema de fechamento seguro e, preferencialmente, com visor em vidro temperado. Controle de temperatura por meio de termostato regulável, com painel de controle de fácil operação e indicação de funcionamento. Equipamento com prateleiras internas ajustáveis, permitindo melhor organização dos alimentos. Iluminação interna (quando aplicável). Alimentação elétrica de 220 V, com potência compatível ao funcionamento simultâneo dos sistemas de aquecimento e refrigeração. Deverá possuir sistema de segurança contra superaquecimento e sobrecarga elétrica, bem como operação com baixo nível de ruído. Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	02	R\$ 5.813,98
7	<p>Pia tipo lavatório de mãos, destinada à higienização das mãos em ambientes de cozinha, atendendo às normas sanitárias vigentes para manipulação de alimentos.</p> <p>Equipamento confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, de fácil higienização e alta durabilidade. Cuba com dimensões adequadas</p>	UN	02	R\$ 214,20



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	<p>para lavagem das mãos, com bordas arredondadas e acabamento sanitário, evitando acúmulo de resíduos.</p> <p>Deverá possuir acionamento não manual, preferencialmente por pedal, joelho ou sensor automático, garantindo maior higiene e evitando contaminação cruzada. Torneira compatível com o sistema de acionamento, com fluxo contínuo enquanto acionado.</p> <p>Deve conter espelho traseiro (respaldo) para proteção da parede contra respingos, além de furação para instalação de dispensador de sabonete líquido e suporte para papel toalha (quando aplicável).</p> <p>Estrutura com suporte firme para fixação na parede ou com base/pés (modelo de piso), conforme necessidade do órgão. Sistema de escoamento com válvula, sifão e conexão para rede de esgoto.</p> <p>Deverá atender às normas da vigilância sanitária para uso em cozinhas institucionais.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instalação (quando aplicável) e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante.</p>			
8	<p>Reservatório de água com capacidade mínima de 5.000 (cinco mil) litros, fabricado em fibra de vidro (PRFV – plástico reforçado com fibra de vidro), destinado ao armazenamento de água potável.</p> <p>Equipamento com estrutura resistente, leve e de alta durabilidade, com proteção contra raios UV e ação do tempo, adequado para instalação em áreas internas ou externas. Deverá possuir tampa superior com fechamento adequado, evitando contaminações, entrada de insetos e impurezas. Superfície interna lisa, que facilite a limpeza e impeça o acúmulo de resíduos.</p> <p>Deve conter conexões para entrada, saída e extravasor (ladrão), compatíveis com sistemas hidráulicos padrão, além de possibilidade de instalação de boia de controle de nível.</p> <p>Produto atóxico, apropriado para armazenamento de água potável, atendendo às normas técnicas vigentes.</p> <p>Base de apoio estável (quando aplicável) e resistência estrutural compatível com o volume armazenado.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instalação, uso e manutenção, e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	02	R\$ 2.488,99
9	<p>Freezer horizontal com 02 (duas) portas, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados, adequado para uso doméstico e/ou institucional.</p> <p>Equipamento com capacidade mínima de armazenamento de 400 litros (ou conforme necessidade do órgão), com sistema de refrigeração eficiente, permitindo atingir temperaturas negativas adequadas para congelamento e conservação de alimentos.</p> <p>Deverá possuir controle de temperatura ajustável, podendo operar nas funções freezer e refrigerador (quando aplicável), com termostato regulável.</p> <p>Estrutura externa em material resistente e de fácil limpeza, com revestimento interno em material apropriado para conservação de</p>	UN	01	R\$ 3.918,70



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	<p>alimentos. Tampas superiores com vedação eficiente e abertura independente, facilitando o acesso e reduzindo a perda de frio.</p> <p>Deve conter, no mínimo, 01 (um) cesto aramado removível para melhor organização interna. Sistema de drenagem frontal para facilitar o degelo e a limpeza.</p> <p>Equipamento com baixo nível de ruído e consumo eficiente de energia, com classificação energética mínima "A" (ou equivalente vigente).</p> <p>Alimentação elétrica de 220V, compatível com a rede local.</p> <p>Deverá possuir pés com regulagem de altura ou rodízios para movimentação (quando aplicável).</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>			
10	<p>Freezer vertical com capacidade mínima de 550 (quinhentos e cinquenta) litros, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados, adequado para uso institucional.</p> <p>Equipamento com sistema de degelo automático (frost free), evitando a formação de gelo e dispensando a necessidade de descongelamento manual. Sistema de refrigeração eficiente, capaz de atingir e manter temperaturas negativas adequadas para conservação de alimentos. Deverá possuir controle de temperatura ajustável, por meio de termostato regulável, com painel de controle de fácil operação.</p> <p>Estrutura externa em material resistente e de fácil limpeza, com revestimento interno apropriado para conservação de alimentos. Porta frontal com vedação eficiente, garantindo o isolamento térmico.</p> <p>Equipamento com prateleiras internas ajustáveis e/ou removíveis, possibilitando melhor organização dos produtos armazenados. Iluminação interna (quando aplicável).</p> <p>Deve apresentar baixo nível de ruído e consumo eficiente de energia, com classificação energética mínima "A" (ou equivalente vigente).</p> <p>Alimentação elétrica de 220 V, compatível com a rede local.</p> <p>Deverá possuir pés niveladores ou rodízios para facilitar o posicionamento e movimentação.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	02	R\$ 5.245,55
11	<p>Refrigerador doméstico com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) litros, destinado à conservação de alimentos e bebidas sob refrigeração, adequado para uso institucional.</p> <p>Equipamento com sistema de refrigeração eficiente, capaz de manter temperatura interna adequada para conservação de alimentos, com controle de temperatura ajustável por meio de termostato.</p> <p>Deverá possuir compartimento de congelador (freezer) integrado, com capacidade compatível, permitindo o armazenamento de alimentos congelados.</p> <p>Sistema de degelo automático (frost free), dispensando a necessidade de descongelamento manual.</p>	UN	03	R\$ 4.651,54



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	<p>Estrutura externa em material resistente e de fácil limpeza, com revestimento interno apropriado para conservação de alimentos. Porta com vedação eficiente e puxador ergonômico.</p> <p>Equipamento com prateleiras internas reguláveis e/ou removíveis, gavetas para frutas e legumes, compartimentos na porta e iluminação interna.</p> <p>Deve apresentar baixo nível de ruído e consumo eficiente de energia, com classificação energética mínima "A" (ou equivalente vigente).</p> <p>Alimentação elétrica de 220V, compatível com a rede local.</p> <p>Deverá possuir pés niveladores ou rodízios para facilitar o posicionamento.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>			
12	<p>Estante de Aço com 06 Prateleiras (Capacidade de 25 kg a 35 kg por Prateleira) – Descrição Técnica</p> <p>Estante metálica confeccionada em aço, com 06 (seis) prateleiras, destinada ao armazenamento e organização de materiais diversos, adequada para uso em almoxarifados, cozinhas, áreas administrativas e de serviço.</p> <p>Estrutura em aço resistente, com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó, garantindo maior durabilidade e resistência ao desgaste.</p> <p>Deverá possuir 06 (seis) prateleiras reguláveis em altura, permitindo ajuste conforme a necessidade de armazenamento. Cada prateleira deverá suportar carga mínima entre 25 kg e 35 kg, distribuída uniformemente.</p> <p>Dimensões aproximadas: altura entre 1,80 m e 2,00 m; largura entre 0,80 m e 1,00 m; profundidade entre 0,30 m e 0,50 m (podendo variar conforme necessidade do órgão).</p> <p>Sistema de montagem por encaixe ou parafusado, com estrutura firme e estável. Pés com sapatas plásticas ou sistema que evite danos ao piso.</p> <p>Produto de fácil montagem, limpeza e manutenção.</p> <p>Deverá acompanhar manual de montagem (quando aplicável) e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	10	R\$ 353,37
13	<p>Forno industrial destinado ao preparo e aquecimento de alimentos, adequado para uso em cozinhas institucionais, com funcionamento eficiente e seguro.</p> <p>Equipamento com estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura eletrostática, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de higienização. Câmara interna com revestimento apropriado para altas temperaturas e distribuição uniforme de calor.</p> <p>Deverá possuir sistema de aquecimento a gás ou elétrico (conforme necessidade do órgão), com controle de temperatura por termostato regulável, permitindo ajuste conforme o tipo de preparo. Temperatura de operação adequada para cocção de diversos alimentos.</p>	UN	01	R\$ 3.413,79



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	<p>Capacidade compatível com uso industrial, com uma ou mais câmaras (conforme modelo), contendo grades ou grelhas removíveis e ajustáveis. Porta com vedação eficiente e visor em vidro temperado (quando aplicável), permitindo acompanhamento do preparo dos alimentos. Sistema de abertura seguro e ergonômico.</p> <p>Equipamento com isolamento térmico eficiente, reduzindo a perda de calor e aumentando a eficiência energética. Deve apresentar baixo nível de ruído e segurança no funcionamento.</p> <p>Alimentação elétrica de 220V (quando elétrico), compatível com a rede local.</p> <p>Deverá possuir dispositivos de segurança, como válvulas, sensores ou sistemas de proteção contra superaquecimento.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante.</p>			
14	<p>Fogão industrial com 06 (seis) bocas, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais, com alto desempenho e resistência para uso contínuo.</p> <p>Estrutura confeccionada em aço carbono com pintura eletrostática ou aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Mesa superior reforçada, com grelhas em ferro fundido de alta resistência.</p> <p>Equipamento dotado de 06 (seis) queimadores de alto rendimento, podendo ser simples e/ou duplos, com distribuição uniforme de calor, adequados para diferentes tipos de preparo.</p> <p>Funcionamento a gás (GLP ou gás natural), com válvulas individuais de controle de chama para cada queimador, proporcionando segurança e regulação precisa.</p> <p>Deverá possuir bandeja coletora de resíduos removível, facilitando a limpeza. Estrutura com pés reforçados e sapatas niveladoras, garantindo estabilidade durante o uso.</p> <p>Dimensões e potência compatíveis com uso industrial, permitindo o preparo simultâneo de múltiplos alimentos.</p> <p>Equipamento com sistema de segurança conforme normas vigentes.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	02	R\$ 2.128,96
15	<p>Multiprocessador de vegetais de uso industrial, com capacidade mínima de processamento de 250 kg/h, destinado ao corte, fatiamento, trituração e ralagem de legumes, verduras e frutas, adequado para cozinhas institucionais.</p> <p>Equipamento com estrutura robusta, confeccionada em aço inoxidável ou material resistente à corrosão, garantindo durabilidade e facilidade de higienização. Componentes em contato com alimentos devem ser fabricados em material atóxico e apropriado para uso alimentar.</p> <p>Deverá possuir motor de alto desempenho, com potência compatível à capacidade de produção, permitindo operação contínua e eficiente.</p> <p>Sistema de alimentação com bocal amplo e empurrador de segurança.</p>	UN	01	R\$ 339,91





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	<p>Equipamento deverá acompanhar conjunto de discos/lâminas intercambiáveis, no mínimo para as funções de fatiar, ralar e triturar, possibilitando diferentes tipos de cortes.</p> <p>Deve possuir sistema de segurança que impeça o funcionamento com tampa aberta, além de proteção contra sobrecarga e superaquecimento.</p> <p>Base estável, com pés antiderrapantes ou sistema equivalente que garanta firmeza durante o uso.</p> <p>Alimentação elétrica de 220V, compatível com a rede local.</p> <p>Deverá apresentar baixo nível de ruído e facilidade de desmontagem para limpeza.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>			
16	<p>Mesa para refeitório com capacidade para 06 (seis) lugares, destinada ao uso em ambientes institucionais, como refeitórios, cozinhas industriais, escolas e unidades de atendimento.</p> <p>Estrutura confeccionada em aço carbono com pintura eletrostática ou aço inoxidável, garantindo resistência, durabilidade e estabilidade.</p> <p>Tampo em material resistente, podendo ser em MDF/MDP com revestimento melamínico, fórmica, granito ou aço inox, de fácil higienização e adequado ao uso contínuo.</p> <p>Dimensões compatíveis com a capacidade de 06 usuários, proporcionando conforto e ergonomia durante a utilização. Bordas arredondadas para maior segurança.</p> <p>A mesa poderá ser do tipo conjugada com bancos fixos ou avulsa (conforme necessidade do órgão). No caso de modelo conjugado, deverá possuir bancos acoplados à estrutura, com assentos em material resistente e de fácil limpeza.</p> <p>Estrutura com pés reforçados e sistema de nivelamento, garantindo firmeza e estabilidade. Acabamento com proteção contra corrosão e desgaste.</p> <p>Produto de fácil limpeza, manutenção e alta durabilidade, adequado para uso coletivo.</p> <p>Deverá acompanhar manual de montagem (quando aplicável) e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>	UN	01	R\$ 1.858,05
17	<p>Bebedouro elétrico, confeccionado em aço inoxidável, destinado ao fornecimento de água potável refrigerada, adequado para uso em ambientes institucionais, como refeitórios, cozinhas, áreas administrativas e de atendimento ao público.</p> <p>Equipamento com sistema de refrigeração eficiente, capaz de fornecer água em temperatura adequada para consumo, com controle de temperatura interno.</p> <p>Deverá possuir estrutura em aço inox, resistente à corrosão, de fácil higienização e alta durabilidade. Reservatório interno em material atóxico e apropriado para água potável.</p>	UN	02	R\$ 1.333,57





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<p>Sistema de fornecimento de água por pressão (tipo jato) e/ou torneira, permitindo o consumo direto ou o enchimento de recipientes (copos/garrafas).</p> <p>Capacidade de atendimento compatível com uso coletivo, com vazão adequada para múltiplos usuários (quando aplicável).</p> <p>Deve possuir bandeja coletora de água removível, facilitando a limpeza, além de sistema de filtragem interna (quando aplicável).</p> <p>Alimentação elétrica de 220V, compatível com a rede local.</p> <p>Equipamento com baixo nível de ruído e consumo eficiente de energia.</p> <p>Deverá atender às normas sanitárias vigentes para fornecimento de água potável.</p> <p>Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 (doze) meses fornecida pelo fabricante</p>		
--	--	--

**OBSERVAÇÕES:**

**Havendo divergência entre os textos das descrições acima e as dispostas no site COMPRASNET, prevalecerá a descrição acima.**

**Os estilos das gravações em serigrafia dos objetos estão no Termo de Referência, anexo ao Edital.**