



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

---

**RETIFICAÇÃO E ADENDO AO EDITAL**  
**PREGAO PRESENCIAL SRP N° 43/2016**

O Município de Nobres - MT, através de sua Pregoeira Oficial torna público, a retificação do edital do **PREGÃO PRESENCIAL SRP n° 43/2016**, cujo Objeto é futura e eventual *Aquisição De Eletrodomésticos e Brinquedos Para Creche Com Padrão Proinfância, Para Atender Ao Termo De Compromisso N° 201500078, Do Plano De Ações Articuladas (Par) Com Recursos Transferidos Pelo MEC/FNDE.*

**RETIFICAÇÃO**

**ONDE SE LÊ:**

**8.2.12 PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS:**

8.2.12.1 A microempresa e empresa de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 – 147/2014 deverão apresentar a declaração, conforme modelo do Anexo VI.

- a) No caso de micro-empresa, declaração de que aufera, em cada ano calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais);
- b) No caso das empresas de pequeno porte, declaração de que aufera, em cada ano calendário, receita bruta superior a R\$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais) e igual ou inferior a R\$2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais).

**LEIA – SE:**

**8.2.12 PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS:**

Rua Ludgardes Hoffmann Riedi, s/nº., Jardim Paraná,  
Paço Municipal, CEP: 78460-000  
Fone: 3376-4200  
[www.nobres.mt.gov.br](http://www.nobres.mt.gov.br)



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

8.2.12.1 A microempresa e empresa de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 – 147/2014 deverão apresentar a declaração, conforme modelo do Anexo VI.

a) No caso de micro-empresa, declaração de que aufera, em cada ano calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais);

b) No caso das empresas de pequeno porte, declaração de que aufera, em cada ano calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais).

**ADENDO**

Onde se Lê:



**3. DAS ESPECIFICAÇÕES:**

<b>Casa de bonecas – (CS) (Público Alvo: Crianças a partir de 2</b>	<b>Características:</b> <i>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; Peças multicoloridas; Não tóxico. <b>Dimensões:</b> Largura: 131cm, Altura: 143cm, Comprimento:</i>
---	---

2

Rua Ludgardes Hoffmann Riedi, s/nº., Jardim Paraná,  
Paço Municipal, CEP: 78460-000  
Fone: 3376-4200  
[www.nobres.mt.gov.br](http://www.nobres.mt.gov.br)



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**

CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>anos)</b>	<i>161cm Tolerância: +/- 5% Manual de Instrução: O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.</i>
<b>Escorregador Grande em Polietileno – (ES) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 3 anos</b>	<b>Características:</b> <i>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. <b>Dimensões:</b> <i>Largura: 59cm; Altura: 128cm; Comprimento: 205cm Tolerância: +/- 5%. Manual de Instrução. O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.</i></i>
<b>Gangorra de 2 lugares – (GA) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 3 anos</b>	<b>Características:</b> <i>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. <b>Dimensões:</b> <i>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.</i></i>
<b>Gira gira – Carrossel – (CR) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 2 anos</b>	<b>Características:</b> <i>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. <b>Dimensões:</b> <i>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.</i></i>
<b>Túnel</b>	<b>Características:</b> <i>Túnel em polietileno em estrutura rotomoldado, em formatos diversos; Módulos</i>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>Lúdico – (TL) - Público Alvo: Crianças a partir de 2 anos</b>	<i>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, Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil; Peças multicoloridas; Não tóxico. <b>Dimensões Internas do Módulo:</b> 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.</i>
<b>Freezer vertical 300L – Linha Branca – (FZ)</b>	<p><b>Descrição:</b> 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.</p> <p><b>Características construtivas:</b> 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 anti-transpirante. Dobradiças metálicas. Pés com rodízios. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo. Sistema de refrigeração “frostfree”. Gás refrigerante: <b>Obs.1:</b> 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 n° 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama n° 267 de 2000. <b>Obs. 2:</b> 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 n° 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</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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.</i></p>
<b>Geladeira Vertical Industrial – 4 portas – (RF1)</b>	<p><b>Descrição:</b> 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). <b>Características construtivas:</b> 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/m<sup>3</sup>. 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/m<sup>3</sup>. 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 (+/-</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p>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 acorrente 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. 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.</p>
<b>Geladeira de uso doméstico frostfree 300L – linha branca –</b>	<p><b>Descrição:</b> Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética “A”, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP) Capacidade: Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. <b>Características construtivas:</b> 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</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>(RF2)</b>	<p><i>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. <b>OBS.1:</b> 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. <b>OBS.2:</b> O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</i></p>
<b>Fogão industrial 06 bocas com queimadore</b>	<p><b>Descrição:</b> Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por LP (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</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>s duplos e forno de câmara com banho Maria acoplados – (FG1)</b>	<i>constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. <b>Dimensões:</b> 83x107x84 cm (AxLxP).</i>
<b>Fogão de 04 bocas de uso doméstico – linha branca – (FG2)</b>	<b>Descrição:</b> <i>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.</i>
<b>Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)</b>	<b>Descrição:</b> <i>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</i>
<b>Liquidificador industrial capacidade de 8L – (LQ1)</b>	<b>Descrição:</b> <i>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. 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</i>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p>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. imensioamento 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. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
<b>Liquidificador semi-industrial capacidade e de 2L – (LQ2)</b>	<p><b>Descrição:</b> 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</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i></p>
<b>Espremedor de frutas cítricas – (EP)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: Altura: 390mm Largura: 360mm Diâmetro: 205mm Tolerância: +/- 10% Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) Características construtivas: Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. Copo e peneira em aço inox. Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja). Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). Rotação: 1740 Rpm. Frequência: 50/60 Hz. Tensão: 127/220v (Bivolt). Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. 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.</i></p>
<b>Balança de prato com capacidade para 15 kg – (BL1)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>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.</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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. mutação automática de voltagem. 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.</i></p>
<b>Balança plataforma para 150 kg – (BL2)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>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. 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 operação. 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.</i></p>
<b>Batedeira planetária 5L – (BT1)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>tolerância: Largura: 240mm; Profundidade: 350mm; Altura: 420mm; Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. Com quatro níveis de velocidade. Movimento planetário. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. Manipula trava/destrava. Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz. Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i></p>
<b>Batedeira planetária 20L – (BT2)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Altura: 764mm Comprimento: 517mm Largura: 374mm Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Sistema de engrenagens helicoidais. Com três níveis de velocidade. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes. Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional. Temporizador de 15 minutos. Proteção e velocidade inicial “antiplash. Acessórios inclusos. Voltagens (V): 230/60/1. Motor: ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i></p>
<b>Bebedouro</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<p><b>elétrico conjugado – Duas colunas – (BB1)</b></p>	<p><i>capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO.</i></p> <p><i>Dimensões e tolerâncias: Altura: 960mm, Altura parte conjugada: 650mm</i></p> <p><i>Largura: 660mm, Profundidade: 291mm, Tolerância: +/-10%. <b>Características construtivas:</b></i></p> <p><i>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 sanfonado 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 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 1° 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</i></p>
---	---



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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.</i></p>
<b>Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX)</b>	<p><b>Descrição:</b> 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 antirrespingos. 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.</p>
<b>Purificador de água refrigerado – (PR)</b>	<p><b>Descrição:</b> Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. Capacidade: Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. Atendimento: mínimo de 30 pessoas Características gerais: Constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtragem e purificação. Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. 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/cm<sup>2</sup> à 4 kgf/cm<sup>2</sup>). Temperatura de trabalho: 03 à 40° C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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.</i></p>
<b>Aparelho de Ar Condicionado do Split 12000 BTU'S – (AR3)</b>	<p><b>Modelo:</b> Split High Wall. <b>Tipo de ciclo:</b> Frio. <b>Cor:</b> Branco Branco. <b>ENCE:</b> A <b>Filtro de Ar:</b> Anti-bactéria. <b>Vazão de Ar:</b> No mínimo 500 m<sup>3</sup>/h. Controle remoto. Termostato Digital. <b>Funções:</b> Sleep e Swing. <b>Voltagem 220 V.</b></p>
<b>Aparelho de Ar Condicionado do Split 18000 BTU'S.</b>	<p><b>Modelo:</b> Split High Wall. <b>Tipo de ciclo:</b> Frio. <b>Cor:</b> Branco Branco. <b>ENCE:</b> A <b>Filtro de Ar:</b> Anti-bactéria. <b>Vazão de Ar:</b> No mínimo 500 m<sup>3</sup>/h. Controle remoto. Termostato Digital. <b>Funções:</b> Sleep e Swing. <b>Voltagem 220 V.</b></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

Leia – se:

**3. DAS ESPECIFICAÇÕES:**

**ANEXO I**

**Processo Nº 077/2016**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 044/2016**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

<b>Casa de bonecas – (CS) (Público Alvo: Crianças a partir de 2 anos)</b>	<b>Características:</b> <i>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; Peças multicoloridas; Não tóxico. <b>Dimensões:</b> Largura: 131cm, Altura: 143cm, Comprimento: 161cm <b>Tolerância:</b> +/- 5% <b>Manual de Instrução:</b> O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.</i>
<b>Escorregador Grande em Polietileno – (ES) - Público Alvo: Crianças a partir de 3 anos</b>	<b>Características:</b> <i>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. <b>Dimensões:</b> Largura: 59cm; Altura: 128cm; Comprimento: 205cm <b>Tolerância:</b> +/- 5%. <b>Manual de Instrução.</b> O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.</i>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>Gangorra de 2 lugares – (GA) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 3 anos</b>	<b>Características:</b> 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. <b>Dimensões:</b> 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.
<b>Gira gira – Carrossel – (CR) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 2 anos</b>	<b>Características:</b> 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. <b>Dimensões:</b> 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.
<b>Túnel Lúdico – (TL) - Público</b> <b>Alvo:</b> <b>Crianças a partir de 2 anos</b>	<b>Características:</b> 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, Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil; Peças multicoloridas; Não tóxico. <b>Dimensões Internas do Módulo:</b> 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.
<b>Freezer vertical 300L – Linha</b>	<b>Descrição:</b> 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.



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>Branca – (FZ)</b>	<b>Características construtivas:</b> 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 anti-transpirante. Dobradiças metálicas. Pés com rodízios. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo. Sistema de refrigeração “frostfree”. Gás refrigerante: <b>Obs.1:</b> 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. <b>Obs. 2:</b> 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.
<b>Geladeira Vertical Industrial – 4 portas – (RF1)</b>	<b>Descrição:</b> 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). <b>Características construtivas:</b> 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



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

*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/m<sup>3</sup>. 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 acorrente 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.*



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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. Pannel 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.</i></p>
<p><b>Geladeira de uso doméstico frostfree 300L – linha branca – (RF2)</b></p>	<p><b>Descrição:</b> Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética “A”, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP) Capacidade: Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. <b>Características construtivas:</b> 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. <b>OBS.1:</b> 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 n.º 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama n.º 267 de 2000. <b>OBS.2:</b> O gás refrigerante deve</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</i></p>
<b>Fogão industrial 06 bocas com queimadores duplos e forno de câmara com banho Maria acoplados – (FG1)</b>	<p><b>Descrição:</b> Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por LP (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. <b>Dimensões:</b> 83x107x84 cm (AxLxP).</p>
<b>Fogão de 04 bocas de uso doméstico –</b>	<p><b>Descrição:</b> 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.</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>linha branca – (FG2)</b>	
<b>Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)</b>	<b>Descrição:</b> 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
<b>Liquidificador or industrial capacidade de 8L – (LQ1)</b>	<b>Descrição:</b> 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. 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. imensioamento 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



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p>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.</p>
<b>Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L – (LQ2)</b>	<p><b>Descrição:</b> 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 fixação, 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. O equipamento e seus componentes devem ser</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<i>isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i>
<b>Espremedor de frutas cítricas – (EP)</b>	<b>Descrição:</b> <i>Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: Altura: 390mm Largura: 360mm Diâmetro: 205mm Tolerância: +/- 10% Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) Características construtivas: Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. Copo e peneira em aço inox. Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja). Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). Rotação: 1740 Rpm. Frequência: 50/60 Hz. Tensão: 127/220v (Bivolt). Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. 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.</i>
<b>Balança de prato com capacidade para 15 kg – (BL1)</b>	<b>Descrição:</b> <i>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. mutação automática de voltagem. Frequência de rede elétrica: 60 Hz. Consumo máximo: 10W. Bateria interna. Plugue e cordão de alimentação com cerificação 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.</i>
<b>Balança</b>	<b>Descrição:</b> <i>Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de</i>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<p><b>plataforma para 150 kg – (BL2)</b></p>	<p><i>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. 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 operação. 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.</i></p>
<p><b>Batedeira planetária 5L – (BT1)</b></p>	<p><b>Descrição:</b> <i>Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Largura: 240mm; Profundidade: 350mm; Altura: 420mm; Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. Com quatro níveis de velocidade. Movimento planetário. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. Manipula trava/destrava. Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz. Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304.</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<i>O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i>
<b>Batedeira planetária 20L – (BT2)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Altura: 764mm Comprimento: 517mm Largura: 374mm Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Sistema de engrenagens helicoidais. Com três níveis de velocidade. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes. Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional. Temporizador de 15 minutos. Proteção e velocidade inicial “antiplash. Acessórios inclusos. Voltagens (V): 230/60/1. Motor: ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</i></p>
<b>Bebedouro elétrico conjugado – Duas colunas – (BB1)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>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%. 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 sanfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. Voltagem:</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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 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.</i></p>
<b>Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX)</b>	<p><b>Descrição:</b> <i>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 antirrespingos. 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</i></p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	<p><i>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.</i></p>
<b>Purificador de água refrigerado – (PR)</b>	<p><b>Descrição:</b> Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. Capacidade: Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. Atendimento: mínimo de 30 pessoas Características gerais: Constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtração 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/cm<sup>2</sup> à 4 kgf/cm<sup>2</sup>). Temperatura de trabalho: 03 à 40° C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

<b>Aparelho de Ar Condicionado do Split 12000 BTU'S – (AR3)</b>	<b>Modelo:</b> Split High Wall. <b>Tipo de ciclo:</b> Frio. <b>Cor:</b> Branco Branco. <b>ENCE:</b> A Filtro de Ar: Anti-bactéria. <b>Vazão de Ar:</b> No mínimo 500 m <sup>3</sup> /h. Controle remoto. Termostato Digital. <b>Funções:</b> Sleep e Swing. <b>Voltagem</b> 220 V.
<b>Aparelho de Ar Condicionado do Split 18000 BTU'S .</b>	<b>Modelo:</b> Split High Wall. <b>Tipo de ciclo:</b> Frio. <b>Cor:</b> Branco Branco. <b>ENCE:</b> A Filtro de Ar: Anti-bactéria. <b>Vazão de Ar:</b> No mínimo 500 m <sup>3</sup> /h. Controle remoto. Termostato Digital. <b>Funções:</b> Sleep e Swing. <b>Voltagem</b> 220 V
<b>Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)</b>	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
<b>Microondas 30L – Linha Branca – (MI)</b>	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



Estado de Mato Grosso  
**Prefeitura Municipal de Nobres**  
CNPJ: 03.424.272/0001-07

	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.
--	---

*Sendo assim fica prorrogada a data de abertura do certame para o dia 05/10/2016 as 08:00hs. As demais cláusulas permanecem inalteradas;*

Maiores informações poderão ser obtidas na Prefeitura Municipal em horário de expediente, das 07h00m as 13h00m ou através do telefone (65) 3376-4200 Ramal 4215.

Nobres - MT, 21 de Setembro de 2016.

**Nadir da Silva**

Pregoeira

