

LRFD DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ 49.464.926/0001-27

Insc est. 1088863-28

Insc mun 366.012-5

Email: lr\_distribuidora@outlook.com

Rua André Vidal de Negreiros, nº 565, Loja 1, São José, Garanhuns- PE

Telefone: (87) 3762-0445 / (87) 3025-0632 / (87) 9 8836-3257

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAIPICOCA - CE

PREGÃO ELETRÔNICO N° 23.06.10/PE

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PARA A CRECHE PROINFÂNCIA TIPO 1 DO BAIRRO JÚLIO, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I

LOTE 5 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA (ELETRDOMESTICOS)										
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO POR EXTENSO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL POR EXTENSO	VALOR TOTAL
5	1	01 BATEDEIRA PLANETÁRIA 12L DESCRIÇÃO Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 12l, destinada a misturar e bater massas leves. DIMENSÕES E CAPACIDADE Largura máxima: 800 mm; Profundidade mínima: 700 mm; Altura mínima da coluna: 380 mm; Capacidade volumétrica mínima: 12l. CARACTERÍSTICAS Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox AISI 304; Sistema de engrenagens helicoidais; Com, no mínimo, três níveis de velocidade; Sistema de troca de velocidade progressiva; Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral, batedor raquete, e batedor globo; Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático; Motor: CV, no mínimo; Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Tensão (voltagem): minivolts: 220 V (conforme demanda) ou Bivolt; indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho; Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	MANÁ	BPM-12ST	1	UND	quatro mil, cento e cinquenta reais	R\$ 4.150,00	quatro mil, cento e cinquenta reais	R\$ 4.150,00
5	2	02 CAFETEIRA DESCRIÇÃO Cafeteira elétrica com jarra térmica. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 360 mm; Largura máxima: 300 mm; Profundidade máxima: 230 mm; Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1l Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos. CARACTERÍSTICAS Tipo de cafeteira: elétrica; Potência mínima: 700W; Botão liga/ desliga com indicador luminoso; Jarra térmica em inox; Estrutura em plástico; Sistema corta pingo; Indicador do nível de água; Filtro permanente removível; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	PHILCO	OH30	1	UND	duzentos e oitenta e dois reais e sessenta e sete centavos	R\$ 282,67	duzentos e oitenta e dois reais e sessenta e sete centavos	R\$ 282,67
5	3	03 CENTRÍFUGA DE FRUTAS DESCRIÇÃO Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 440 mm; Profundidade máxima: 450 mm; Volume mínimo do copo ejetor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras; Filtro em aço inox. Lâminas e peneira em aço inox; Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico; Trava de segurança. Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos; Base firme com pés antidesslizantes (ventosa); Motor com potência mínima de 700W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	PHILIPS	CENTRIFUGA DE FRUTAS	1	UND	quinhentos e cinquenta e cinco reais	R\$ 555,00	quinhentos e cinquenta e cinco reais	R\$ 555,00



5	4	<p><b>04 ESPREMEDOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS</b> DESCRIÇÃO Esprededor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 330 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. CARACTERÍSTICAS Gabinete (corpo) fabricado em aço inox; Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica; Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico; Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno; Motor de, no mínimo, 1/4 HP; Base antiderrapante; Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem; Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	KD ELETRO	ESPREMEDOR COMERCIAL	1	UND	duzentos e cinquenta reais	R\$ 250,00	duzentos e cinquenta reais	R\$ 250,00
5	5	<p><b>05 ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS</b> DESCRIÇÃO Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro-ondas. Acompanha pinça. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 180 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético; O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação; O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização; O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. GARANTIA Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	PHILIPS	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS	2	UND	cento e cinquenta reais	R\$ 150,00	trezentos reais	R\$ 300,00
5	6	<p><b>06 LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4L</b> DESCRIÇÃO Liquidificador comercial com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 660 mm; Largura máxima: 290 mm; Profundidade máxima: 280 mm; Capacidade volumétrica: 4 litros. CARACTERÍSTICAS Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm; Flange do copo em material plástico injetado; Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja 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 0,6 mm, com dobrás estruturais que permitam a limpeza interna; Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratóns em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto). 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. Motor monofásico de, no mínimo, 1/2 HP; Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem; Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	JL COLOMBO	LIQUIDIFICADOR 4L	1	UND	oitocentos e quatorze reais	R\$ 814,00	oitocentos e quatorze reais	R\$ 814,00
5	7	<p><b>07 LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8L</b> DESCRIÇÃO Liquidificador comercial com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 750 mm; Largura máxima: 460 mm; Profundidade máxima: 380 mm; Capacidade volumétrica: 8 litros. CARACTERÍSTICAS Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm; Flange do copo em material plástico injetado; Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja 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 0,6 mm, com dobrás estruturais que permitam a limpeza interna; Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratóns em material aderente e antiderrapante; Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto); 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; Motor monofásico de, no mínimo, 1/2 HP. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem; Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	JL COLOMBO	LIQUIDIFICADOR 8L	1	UND	mil cento e dezesseis reais e trinta e três centavos	R\$ 1.116,33	mil cento e dezesseis reais e trinta e três centavos	R\$ 1.116,33

5	8	<p>08 LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15L DESCRIÇÃO Liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido em de grandes quantidades. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 1100 mm; Largura máxima: 460 mm; Profundidade máxima: 690 mm; Capacidade volumétrica: 15 litros. CARACTERÍSTICAS Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm; Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja 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 borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor; Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm com pintura eletrostática a pó; Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante; Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto); 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. Motor monofásico de, no mínimo, 1,5 HP. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem; Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia substituindo as peças com defeito</p>	JL COLOMBO	LIQUIDIFICADOR 15	1	UND	mil e novecentos reais	R\$ 1.900,00	mil e novecentos reais	R\$ 1.900,00
5	9	<p>09 MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm; Profundidade máxima: 320 mm; Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS Cabo (alça) ergonômico; Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal; Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico; Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha; Base antirespingos; Botão turbo; Motor com potência mínima de 350W; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	BRITANIA	MIXER ALIMENTO S	1	UND	duzentos e cinquenta reais	R\$ 250,00	duzentos e cinquenta reais	R\$ 250,00
5	10	<p>10 MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. DIMENSÕES E CAPACIDADE Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 420 mm; Profundidade máxima: 420 mm; Volume mínimo: 1,5 litros. CARACTERÍSTICAS Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável; Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos; Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras; Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento; Trava de segurança; Cabo com armazenamento integrado; Base firme com pés antideslizantes (ventosa); Motor com potência mínima de 700W; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS Batedor para mistura de massas leves e pesadas; Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	PHILIPS	WALITA	1	UND	trezentos e noventa reais	R\$ 390,00	trezentos e noventa reais	R\$ 390,00
<b>VALOR TOTAL</b>								<b>R\$ 30.008,00</b>		
<b>VALOR TOTAL POR EXTENSO</b>								<b>dez mil e oito reais</b>		

LOTE 6 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA (UTILIZADOS DOMÉSTICOS)										
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO POR EXTENSO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL POR EXTENSO	VALOR TOTAL



6	1	<p>01 FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS DESCRIÇÃO Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima*: 1850 mm; Profundidade máxima*: 1350 mm; Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm. Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA 2,0 kPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.</p> <p>CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarrá); Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda); O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelevel, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP"; Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama"; Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura; Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso; Quadro inferior composto por travessas em perfil "LT" de aço inox, em chapa 16 (1.50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox; Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox em chapa 18 (1.25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempo) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1.90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis; Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1.90mm), de abas iguais de 1 1/4" x 1/16" de espessura, fixados por solda a ponto na forma de "V" ao longo da superfície inferior do tampo Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas; Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox; Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça; Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm; Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de seis; Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox; Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão; Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas E três queimadores simples, compostos de queimador tipo coroa" de 300g/h, Queimador do forno tubular em forma de "U". ( CONFORME O TERMO DE REFERENCIA DO EDITAL )</p>	VENANCIO	BR6BF	1	UND	três mil e trinta e sete reais e quarenta e quatro centavos	R\$ 3.037,44	três mil e trinta e sete reais e quarenta e quatro centavos	R\$ 3.037,44
6	2	<p>02 <del>FORNO</del> LINHA BRANCA 4 QUEIMADORES DESCRIÇÃO Fogão de piso de quatro queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 600 mm; Capacidade mínima do forno: 50 litros. CARACTERÍSTICAS DO FOGÃO Mesa em aço inox; Acendimento automático da mesa; Funções de timer sonoro e relógio; Sapatas niveladoras reguláveis; Botões de controle com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade. Cada queimador deverá ser dotado de botão de controle individual. Todos os controles deverão estar identificados; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem; Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. CARACTERÍSTICAS DO FORNO Acendimento automático; Com mínimo duas prateleiras, sendo pelo menos uma delas deslizante; Com grill; Deverá vir com a lâmpada para iluminação interna. Sistema de segurança para acendimento e/ou válvula de segurança, que &gt;mpeça a saída de gás caso a chama se apague; Recobrimento especial das paredes internas que evite acúmulo de gorduras e facilite a limpeza (sistema 'autolimpante' ou similar). Porta com visor em vidro, com eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com moça e puxador metálico de modo que a porta possa permanecer aberta sem a aplicação de força e fechar com facilidade; Piso em aço carbono esmaltado com orifício(s) de visualização das chamas GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	BRASLAR	TOP GLASS	1	UND	mil e dezenove reais e sessenta e sete centavos	R\$ 1.019,67	mil e dezenove reais e sessenta e sete centavos	R\$ 1.019,67



6	3	03 MICROONDAS LINHA BRANCA 30L DESCRIÇÃO Forno de microondas DIMENSÕES E CAPACIDADE Largura mínima: 5000 mm; Altura mínima: 2900 mm; Profundidade mínima: 3900 mm; Volume mínimo: 30 litros. CARACTERÍSTICAS 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; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	LG	MS3091	2	UND	mil duzentos e trinta e seis reais e sessenta e sete centavos	R\$ 1.236,67	dois mil, quatrocentos e setenta e três reais e trinta e quatro centavos	R\$ 2.473,34
VALOR TOTAL									R\$ 6.530,45	
VALOR TOTAL POR EXTENSO									seis mil, quinhentos e trinta reais e quarenta e cinco centavos	

LOTE 8 - EQUIPAMENTOS (APARELHOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS)										
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	MODELO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO POR EXTENSO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL POR EXTENSO	VALOR TOTAL
8	1	01 BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL DESCRIÇÃO Bebedouro elétrico, tipo pressão, acessível para fixação em parede, com sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (P1H) e Redução de cloro (Cl). DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 625 mm; Largura máxima: 465 mm; Profundidade máxima: 490 mm; Fornecimento mínimo de água gelada: 6 l/h. CARACTERÍSTICAS Pia em aço inox polido; Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada; Torneiras em latão cromado de fácil e suave acionamento; Acionamento elétrico mediante botões independentes para água gelada e natural, identificação dos botões, com indicação em texto e para leitura tátil (Braille); Duas torneiras em haste para copo, com jato regulável. Obs.: Visando melhores condições de higiene para as crianças, o bebedouro não terá torneira tipo jato para boca; Reservatório de água em aço inox AISI 304; Serpentina externa com isolamento térmico; Previsões para limpeza, higienização e dreno; Mangueiras atóxicas; Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. Gás refrigerante R600a ou R134a; Dreno para limpeza da cuba, Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto; Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	BEIGEL	STILLE MASTER	2	UND	mil e seiscentos reais	R\$ 1.600,00	três mil e duzentos reais	R\$ 3.200,00
8	2	02 BEBEDOURO INDUSTRIAL 25 DESCRIÇÃO Bebedouro elétrico industrial com duas torneiras com capacidade de refrigeração de no mínimo 25l/h, para instalação no piso. DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 1300 mm; Largura máxima: 550mm; Profundidade máxima: 500 mm; Fornecimento mínimo de água gelada: 25 l/h. CARACTERÍSTICAS Termostato com regulagem de temperatura; Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (P1H) e Redução de cloro (Cl); Corpo em aço inox polido; Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches; Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox); Serpentina interna em aço inox; Isolamento em EPS; Gás refrigerante R600a ou R134a; Previsões para limpeza, higienização e dreno; Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica; Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água; Dreno para limpeza da cuba; Sapatas niveladoras em borracha ou nylon; Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito	A4	A4-25	2	UND	dois mil, cento e cinquenta reais	R\$ 2.150,00	quatro mil e trezentos reais	R\$ 4.300,00



8	3	<p>03 FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450L DESCRIÇÃO Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7 °C. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros. CARACTERÍSTICAS Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo frostfree (que não precisa descongelamento), com uma porta; Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C; Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm); Isolamento do gabinete de poliuretano injetado; Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente; Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm); Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3; Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada; Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de lâmina resistente ao peso da porta. 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 com unidade compressora selada, Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local); Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 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. Gás refrigerante R600a R134a ou R290; Quatro prateleiras removíveis 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 (0,79mm). 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 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura; Conexões de fiação com bomes dotados de parafusos para compressão dos fios; Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras, Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem 220V, conforme demanda, Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem, Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento GARANTIA Mínima de dois anos a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	METALFRI 0	VF55AH	1	UND	três mil, quinhentos e noventa reais	R\$ 3.590,00	três mil, quinhentos e noventa reais	R\$ 3.590,00
8	4	<p>04 GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 300L DESCRIÇÃO Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração frostfree com capacidade mínima de 300 litros DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 620 mm; Capacidade total: mínima de 300 litros. CARACTERÍSTICAS Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador); Refrigerador vertical combinado, linha branca; Sistema de refrigeração frostfree ; Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca; Partes internas revestidas com painéis plásticos resistentes com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes; Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente; Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis; Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes, Sistema de fechamento hermético; Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante Dobradiças metálicas, Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável, Sistema de degelo frostfree; Gás refrigerante R600a ou R134a; Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	ESMALTEC	RCD38	1	UND	quatro mil e cem reais	R\$ 4.100,00	quatro mil e cem reais	R\$ 4.100,00



8	5	<p>05 GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 410L DESCRIÇÃO Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração frostfree (degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros. IMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 410 litros. CARACTERÍSTICAS Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador); Refrigerador vertical combinado, linha branca; Sistema de refrigeração frostfree ; Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes; Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente; Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis; Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético; Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante; Dobradiças metálicas; Sapatas niveladoras, Sistema de controle de temperatura ajustável; Sistema de degelo "frostfree"; Gás refrigerante R600a ou R134a; Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem, 220V, conforme demanda Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	SAMSUNG	GELADEIRA 410 L	1	UND	quatro mil, cento e cinquenta reais	R\$ 4.150,00	quatro mil, cento e cinquenta reais	R\$ 4.150,00
8	6	<p>06 GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS DESCRIÇÃO Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 1250 mm; Capacidade total: mínima de 1000 litros. CARACTERÍSTICAS Gabinete com quatro portas; Refrigerador vertical em aço inox com sistema frostfree (degelo automático, que não precisa descongelamento); Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm); Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3; Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente; Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm); batente das portas com medidas 55 cm de largura, 63 cm de altura, com tolerância +/- 5%; Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3; Vedação hermética em todo o perímetro das portas, substituída de gaveta magnética sanfonada; Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta; 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 completa com unidade compressor selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador; Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, 1/2 HP, monofásico 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; Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção arcular 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 (0,79mm). A base deve ser formada de bandeja com rebordo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Pannel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura; 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; O equipamento deve ser projetado para temperatura de trabalho de até +8°C quando submetido a ambientes de até +43°C; Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem, Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>	GÉLOPAR	GREP-4P	1	UND	sete mil, novecentos e cinquenta reais	R\$ 7.950,00	sete mil, novecentos e cinquenta reais	R\$ 7.950,00







VALOR GLOBAL POR EXTENSO

sessenta e um mil, setecentos e  
oito e nove reais e onze  
centavos

Declaração de que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o fornecimento referentes a tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre a contratação, inclusive a margem de lucro

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias

Os materiais deverão ser entregues em no máximo 15 (quinze) dias úteis da solicitação emitida pela Secretaria de Educação Básica de Itapipoca;

O pagamento será efetuado até o 30º (trigesimo) dia após o recebimento da Nota Fiscal pela Contratante

ITAPIPOCA/CE, 16 DE OUTUBRO DE 2023.

LRF DISTRIBUIDORA LTDA  
CNPJ 49.464.926/0001-27

LRF  
DISTRIBUIDO  
RA  
LTDA:49464  
926000127

Assinado de forma  
digital por LRF  
DISTRIBUIDORA  
LTDA-49464926000  
129  
Data: 2023.11.07  
09:00:13 -01'00'

