



**Prefeitura de Goiânia**  
Secretaria Municipal de Educação  
Gerência de Compras, Contratos e Convênios  
**AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 06/2022- SME**

A Secretaria Municipal de Educação de Goiânia - SME, por intermédio da Gerência de Compras, Contratos e Convênios, para o conhecimento dos interessados, torna público que receberá dentro do prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da publicação deste, através do e-mail [compras.cotacao.sme@gmail.com](mailto:compras.cotacao.sme@gmail.com), cotações de preços, cujo objeto é a aquisição de equipamentos escolares descritos nos Termos de Compromissos nº 201401025, nº 201500056 e nº 201500143, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SME, destinados a equipar as instituições, *CMEI Jardim do Cerrado IV, CMEI Buena Vista III, CMEI Real Conquista e CMEI Morada do Sol* através de obras realizadas neste município, por meio do Programa Pró-infância do Governo Federal, conforme especificações estabelecidas na planilha abaixo:

| Item | Qtd. | Especificação do Objeto/Serviço  |
|------|------|--|
| 01   | 08   | <p><b>Aparelho de ar condicionado split 12000 BTU'S</b> – Modelo: Split High Wall. Tipo de ciclo: Frio. Cor: Branco. ENCE A. Filtro de Ar: Anti bactéria. Vazão de Ar: No mínimo 500 m<sup>3</sup>/h. Controle remoto: Sim. Termostato: Digital. Funções: Sleep e Swing. Voltagem: 220 V. Deverão possuir a tecnologia INVERTER, apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro, ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos.</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p>   |
| 02   | 01   | <p><b>Aparelho de ar condicionado split 30000 BTU'S</b> – Ciclo frio. <u>Unidade interna (evaporadora)</u> - Altura máxima: 350 mm. Largura máxima: 1200 mm. Profundidade máxima: 250 mm. <u>Unidade externa (condensadora)</u> - Altura máxima: 840 mm. Largura máxima: 950 mm. Profundidade máxima: 460 mm. Classificação do INMETRO – A. Tecnologia do compressor inverter. Gás refrigerante R410a. Filtro anti-bactéria. Desumidificarão. Controle remoto. Unidade evaporadora na cor branca. Funções timer, sleep e swing. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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> |
|      |      | <p><b>Aparelho de DVD com karaokê</b> - Altura máxima: 55 mm. Largura máxima: 320 mm. Profundidade máxima: 240 mm. DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo. JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW. Entrada USB. Funções: Zoom, Book Marker Seach, Desligamento automático, Trava para</p>  |

|    |    |  |
|----|----|--|
| 03 | 02 | <p>crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption. Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial. Função Karaoke com pontuação. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>   |
| 04 | 09 | <p><b>Aparelho de microsystem com karaokê</b> - Entrada USB 1.0/2.0(full speed). Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS. Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital. Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW. Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA. Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto. Saída de áudio digital coaxial. Dolby digital (AC3) e DTS. Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela. Saída para fones de ouvido. Potência: 50W.</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p>   |
| 05 | 02 | <p><b>Balança digital 15 KG</b> - 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 mínimas do prato: 240 x 325 mm. Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg. Capacidade: 15 kg. Divisão: de 5g em 5g. Gabinete em ABS. Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. Teclado de membrana composto de teclas e funções. Pés reguláveis. Nível de bolha. Desligamento automático. Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA. Comutação automática de voltagem. 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.</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p> |
| 06 | 01 | <p><b>Cafeteira elétrica com jarra térmica</b> - 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. 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>  |
|    |    |  |

|    |    |  |
|----|----|--|
| 07 | 01 | <p><b>Centrifuga de frutas de 800W</b> - Especificações técnicas/ Potência: 800W. Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l. Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz. Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m. Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado. Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável. Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado. Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml. Potência do Juicer: 800W. Volume: 0,0380 m<sup>3</sup>. Cor: Alumínio. Tensão: 110V e 220V</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p>  |
| 08 | 02 | <p><b>Espremedor de frutas cítricas</b> - Espremedor 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. Altura máxima: 330 mm. Diâmetro/ largura máxima: 300 mm. Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>  |
| 09 | 02 | <p><b>Ferro elétrico a seco</b> - Altura máxima: 130 mm. Largura máxima: 130 mm. Profundidade máxima: 250 mm. Controle de temperatura. Cabo anatômico. Indicador de tecidos. Poupa botões. Base em alumínio polido. Corpo em plástico. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>  |
| 10 | 04 | <p><b>Fogão 04 bocas de uso doméstico</b> – Fogão de piso de quatro queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. Linha branca. Largura máxima: 600 mm. Capacidade mínima do forno: 50 litros. 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Ascendimento 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 ascendimento e/ou válvula de segurança, que impeça 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 mola 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.</p> |

**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.

**Fogão industrial 06 bocas** - Fogão comercial central de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. Largura máxima: 1200 mm. Profundidade máxima: 850 mm. Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm. 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 e 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, 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 a aproximadamente 50 mm do piso. Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” 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 (tempre) 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 soldados 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 4 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”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir

duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. FORNO - Profundidade máxima: 580 mm. Largura máxima: 540 mm. Altura máxima: 300 mm. Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS - Uma chapa bifeteira de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm.

**Garantia:** Mínima de cinco 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.

12 08

**Forno de micro-ondas 30L** - Largura mínima: 5000 mm. Altura mínima: 2900 mm. Profundidade mínima: 3900 mm. Volume mínimo: 30 litros. 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. 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.

**Freezer vertical** - Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. Largura máxima: 750 mm. Capacidade total mínima: 450 litros. 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/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, 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,

|    |    |   |
|----|----|---|
| 13 | 04 | <p>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</p> <p>220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”). 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 bornes 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.</p> <p><b>Garantia:</b> 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> |
| 14 | 08 | <p><b>Geladeira de uso doméstico frostfree-Refrigerador</b> vertical combinado, <i>linha branca</i>, sistema de refrigeração “frostfree” com capacidade mínima de 300 litros. Largura máxima: 620 mm. Capacidade total: mínima de 300 litros. 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 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>  |
|    |    | <p><b>Geladeira vertical industrial 4 portas</b> - Largura máxima: 1250 mm. Capacidade total: mínima de 1000 litros. 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/m<sup>3</sup>. 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</p>   |

|    |    |  |
|----|----|--|
| 15 | 02 | <p>55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%. 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, 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 compressora 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, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”). 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 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 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 a 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. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.</p> <p><b>Garantia:</b> 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> |
| 16 | 08 | <p><b>Lixeira 50 litros com pedal</b> - Altura máxima: 720 mm. Largura máxima: 450 mm. Profundidade máxima: 450 mm. Capacidade: 50l. Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração. Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar. Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado plástico ou aço com tratamento anticorrosão ou pintura eletrostática. Superfícies internas polidas e cantos arredondados. Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.</p> <p><b>Garantia:</b> Mínima de um ano a partir da data da entrega, contra defeitos de fabricação.</p>  |
| 17 | 04 | <p><b>Máquina de lavar roupa capacidade de 8 KG</b> - Capacidade de roupa seca: 8Kg. Consumo de energia: 0.25 kWh (220V). Consumo de energia mensal: 7.83 kWh/mês (220V). Cor: branca. Potência: 550.0 W (220V). Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm. Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP). Peso aproximado: 40,5Kg</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p>  |

|    |    |  |
|----|----|--|
| 18 | 04 | <p><b>Processador de alimentos/centrífuga (doméstico)</b> – Diâmetro/ largura máxima: 400 mm. Altura máxima: 420 mm. Profundidade máxima: 420 mm. Volume mínimo: 1,5 litros. 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. 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.</p> <p><b>Garantia:</b> 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> |
| 19 | 01 | <p><b>Secadora de roupas 10 KG</b> - Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. Largura máxima: 600 mm. Profundidade máxima: 600 mm. Capacidade mínima: 10kg. Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. Painel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). Programação com diferentes tipos de secagem. Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. Função de eliminação de odor. Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado. Filtro interno. Motor de rotação auto reversível. Tubo flexível e/ou direcionador de ar. Sapatas niveladoras. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Garantia:</b> 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>  |
|    |    | <p><b>Sistema de exaustão industrial para fogão de 6 bocas</b> -. Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão de 6 queimadores duplos. Dimensão da coifa: 1800 mm largura x 1300 mm profundidade x 450 mm altura. Dutos para exaustão modulares de 2000 mm por módulo com diâmetro de 450 mm, dotados de flanges de 1”x 3/16”. Fornecimento de até 3 peças 2000 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 6,00m de distância entre fogão e área externa. Dutos de descarga modulares de 1200 mm por módulo com diâmetro de 450 mm, dotados de flanges de 1” x 3/16”. Fornecimento de até 2 peças 1200 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 2,40m de altura entre o exaustor e o terminal de descarga vertical. Os dutos terminais em telhado devem ser verticais, descarregando o ar diretamente para cima, sendo observada a distância mínima de 1,0 m acima da superfície do telhado. Terminal de descarga vertical para duto de 450 mm, dotado de bojo externo de 660mm de diâmetro e altura de 560 mm. Cantoneira para suporte do exaustor de 1,5” x 1,5” x 3/16”. Damper corta fogo com 450 mm de diâmetro e 460 mm de comprimento. Coifa captora para instalação central, com uma saída central flangeada, de 400mm de diâmetro, confeccionada com chapa de aço inox, na espessura de 0,9 mm (chapa 20), dotada de: _ Filtros inerciais (tipo Baffle) removíveis e laváveis, instalados na parte inferior da coifa sobre suportes em formato “V”, com canaletas para</p>   |

|    |    |   |
|----|----|---|
| 20 | 01 | <p>recolhimento dos óleos condensados, confeccionadas em chapa de aço inox, em chapa 24 - filtros em ambos os lados do “V”. _ Calhas periféricas para retenção de condensados, com drenos instalados nas calhas laterais e nas canaletas que suportam os filtros, dotados de tampas rosqueáveis de 1” de diâmetro. Tirantes de sustentação da coifa confeccionados com vergalhão 3/16” de aço inox, com rosca e porcas nas extremidades inferiores para facilitar o alinhamento e o nivelamento da coifa, e dotados de dispositivos (olhais) para fixação no teto ou laje. Curva de 90° confeccionada em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20), com 3 gomos e 2 semi gomos nas extremidades, dotados de flanges, também em aço inox. Dutos para exaustão modulares, confeccionados em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20), dotados de flanges, também em aço inox. A junção dos dutos e da curva deve ser feita pelos flanges com parafusos e porcas, sendo que entre flanges deverá ser usada manta para vedação. Dutos de descarga confeccionados em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 18), dotados de flanges, também em aço inox. Juntas flexíveis de ligação estanque do duto ao exaustor e do exaustor ao duto de descarga, compostas de colarinhos flangeados e unidos com manta, fixadas com abraçadeiras metálicas aparafusadas. Terminal de descarga vertical tipo “CAP” confeccionado em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20) dotado de bojo externo e cone interno com dreno para captação da água de chuva. Dois suportes tipo mão-francesa para exaustor confeccionados em perfil tipo cantoneira, fixados na parede através de parafusos passantes (que atravessem a parede), unidos com chapa de aço inox, com 3/16” de espessura, que servirá de base para apoio do exaustor. Exaustor centrífugo de simples aspiração, com rotor de pás inclinadas, acionamento direto no eixo do motor, confeccionado em chapa e perfis de aço, soldados nas junções, e com acabamento pintado, na cor cinza. Motor de 2 CV, 4 pólos, 1750 RPM, 220 Volts, monofásico, blindado, 60 Hz, fixado ao suporte por meio de 4 coxins de borracha. Voluta (caracol) equipada com porta de inspeção e dreno. Boca de aspiração: 450 mm de diâmetro. Boca de descarga: 450 x 300 mm. Velocidade de descarga: entre 10 e 11 m/s. Nível de ruído: 75 dB(A) - medido junto ao fogão, na altura de 1,60 m do piso. Chave liga-desliga com botoeira e disjuntor com dimensionamento adequado à capacidade do equipamento. Damper corta fogo, para rompimento a 120° C, confeccionado em aço inox, chapa 16 (1,5 mm), flangeado nas extremidades, dotado de válvula tipo “borboleta”, dupla, com enchimento em lã de rocha. Alavanca externa com trava para a posição fechado e janela de inspeção e acesso ao fusível térmico.</p> <p><b>Garantia:</b> Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.</p> |
| 21 | 13 | <p><b>Ventiladores de teto</b> - Descrição: Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades. Características: Comprimento – 48cm; Largura – 23,5cm Altura – 26cm.</p> <p><b>Garantia:</b> O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer: • No que consiste a garantia; • Qual o seu prazo; • Qual o lugar onde ela deve ser exigida; • O que a garantia não cobre.</p>   |

Os interessados deverão entrar em contato através do telefone (62)3524-7396 ou via e-mail [compras.cotacao.sme@gmail.com](mailto:compras.cotacao.sme@gmail.com), com o fito de esclarecimentos acerca do Termo de Referência, solicitação e cotação do mesmo.

**OBSERVACÕES:**

☐ A descrição dos objetos devem ser as mesmas especificadas no Termo de referência

☐ Na proposta deverá conter: Prazo de validade da proposta (mínimo de 30 dias), data, prazo de entrega dos produtos, dados da empresa (razão social, nome fantasia, endereço, CNPJ, inscrição estadual, telefone e assinatura do responsável) e especificações dos produtos (marca, característica da embalagem e demais informações necessárias).

☐ A proposta deverá estar ASSINADA e CARIMBADA.

☐ Encaminhar a cotação de preços para o e-mail: [compras.cotacao.sme@gmail.com](mailto:compras.cotacao.sme@gmail.com)

☐ Razão Social: FUNDO MUNICIPAL DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - CNPJ: 04.973.965/0001-11.

Goiânia, 22 de dezembro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **Ilara Pereira, Gerente de Compras, Contratos e Convênios**, em 22/12/2022, às 11:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Augusto de Sousa, Diretor Administrativo**, em 22/12/2022, às 14:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.goiania.go.gov.br/sei> informando o código verificador **0841719** e o código CRC **9BAAF5B4**.

Rua 227-A, nº 331, Quadra 67-D  
- Bairro Setor Leste Universitário  
CEP 74610-060 Goiânia-GO

Referência: Processo Nº 22.24.000002265-0

SEI Nº 0841719v1

Criado por [m458287](#), versão 9 por [m458287](#) em 22/12/2022 11:06:46.