

Audiência Pública

Equipamentos de Cozinha

Registro de Preço Nacional – RPN
PNAE e Proinfância



fevereiro/2024

PAUTA DA AUDIÊNCIA

1. Objeto: Equipamentos de Cozinha;
2. O Modelo de Compras do FNDE – conceitos e definições;
3. Apresentação das especificações técnicas;
4. Controle de Qualidade;
5. Cronograma de Entrega;
6. Apresentação de quantitativos e capacidade produtiva do mercado para atendimento, com as especificações elencadas;
7. Pedidos de esclarecimentos;
8. Considerações finais; e
9. Encerramento.



Imagem meramente ilustrativa

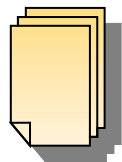
FASES DO REGISTRO DE PREÇOS NACIONAL



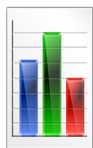
REGISTRO DE PREÇOS NACIONAL - RPN



DEMANDA



PROPOSTA
PADRONIZADA



ESTUDO DE
MERCADO



AUDIÊNCIA
PÚBLICA



PREGÃO
ELETRÔNICO



CONTROLE DE
QUALIDADE



ASSINATURA DA
ATA



ADESÃO NAS
ATAS



FISCALIZAÇÃO



Imagens meramente ilustrativas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL DE 30 KG

➤ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- ✓ Capacidade e características gerais
- ✓ Capacidade máxima de pesagem: entre 30 e 35 kg.
- ✓ Divisão: 10 g no máximo.

➤ DIMENSÕES DO EQUIPAMENTO:

- ✓ Largura: 275 mm (mínimo);
- ✓ Profundidade: 285 mm (mínimo)
- ✓ Display digital de 5 dígitos, no mínimo
- ✓ Desligamento automático.
- ✓ Deve possuir teclas de zero e tara.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Plataforma de medição (prato ou bandeja) em aço inoxidável.
- ✓ Estrutura do equipamento em aço inoxidável ou em aço carbono com pintura (em epóxi ou tinta primer poliuretano) ou em plástico ABS resistente.
- ✓ Pés reguláveis.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III.
- ✓ Selo e lacre de calibração do INMETRO.
- ✓ Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.
- ✓ Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de 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 deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes



Imagens meramente ilustrativas

BALANÇA DE PLATAFORMA DE 150 KG

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade máxima de pesagem: 150 kg.
- ✓ Divisão: 100 g, no máximo.
- ✓ Coluna com altura mínima de 600 mm, com display digital fixado, com no mínimo 5 dígitos.
- ✓ Rodízios/rodas resistentes para movimentação.

➤ DIMENSÕES DA PLATAFORMA:

- ✓ Largura: 300 mm (mínimo), com tolerância de $\pm 5\%$;
- ✓ Profundidade: 400 mm (mínimo), com tolerância de $\pm 5\%$.
- ✓ Deve possuir teclas de Zero e Tara. Todas as funções devem ser identificadas.
- ✓ Desligamento automático.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Plataforma de pesagem em aço inoxidável.
- ✓ Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com acabamento em pintura industrial.
- ✓ Grade de apoio/proteção para a coluna.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III.
 - ✓ Selo e lacre de calibração do INMETRO.
 - ✓ Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.
 - ✓ Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de 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 deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
 - ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de ebarbas e arestas cortantes.



Imagens meramente ilustrativas

BATEDEIRA PLANETÁRIA COMERCIAL 5 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade volumétrica mínima de 5 litros.
- ✓ Dimensões:
 - Largura: 300 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
 - Profundidade: 460 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
 - Altura da Coluna: 390 mm, com tolerância de $\pm 10\%$.
- ✓ Selo INMETRO.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.
- ✓ Cuba em aço inox.
- ✓ Sistema de engrenagens helicoidais.
- ✓ Com, no mínimo, três níveis de velocidade.
- ✓ Sistema de troca de velocidade progressiva.
- ✓ Acessórios mínimos inclusos:
 - a) Batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado preferencialmente em velocidade baixa);
 - b) Batedor tipo raquete (para massas médias);
 - c) Batedor do tipo globo (para massas leves).
- ✓ Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.
- ✓ Motor: $\frac{1}{4}$ CV, no mínimo.

➤ MATÉRIAS-PRIMAS, TRATAMENTOS E ACABAMENTOS

- ✓ As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- ✓ Corpo em chapa de aço com pintura em epóxi.
- ✓ Cuba em aço inox.
- ✓ Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- ✓ 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.
- ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes



Imagens meramente ilustrativas

BATEDEIRA PLANETÁRIA COMERCIAL 12 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade volumétrica mínima de 12 litros.
- ✓ Dimensões:
 - Largura máxima: 335 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
 - Profundidade: 555 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
 - Altura da Coluna: 725 mm, com tolerância de $\pm 10\%$.
- ✓ Selo INMETRO

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.
- ✓ Cuba em aço inox,
- ✓ Sistema de engrenagens helicoidais.
- ✓ Com, no mínimo, três níveis de velocidade.
- ✓ Sistema de troca de velocidade progressiva.
- ✓ Acessórios mínimos inclusos:
 - a) Batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado, preferencialmente, em velocidade baixa);
 - b) Batedor tipo raquete (para massas médias);
 - c) Batedor do tipo globo (para massas leves).

➤ MATÉRIAS-PRIMAS, TRATAMENTOS E ACABAMENTOS

- ✓ As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- ✓ Corpo em chapa de aço com pintura em epóxi.
- ✓ Cuba em aço inox.
- ✓ Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- ✓ 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.
- ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes

BEBEDOURO INDUSTRIAL 25 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade mínima de refrigeração: 25 litros por hora.
- ✓ Dimensões e capacidade:
- ✓ Altura máxima: 1400 mm; com tolerância de $\pm 5\%$;
- ✓ Largura máxima: 550mm; com tolerância de $\pm 5\%$;
- ✓ Profundidade máxima: 600 mm; com tolerância de $\pm 5\%$.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Corpo e aparador de água (cuba/pingadeira) em aço inox polido.
- ✓ Aparador de água (cuba/pingadeira) deve possuir dreno para limpeza.
- ✓ 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 de aprox. 25L em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox) e com boia controladora do nível de água.
- ✓ Serpentina externa em aço inox.
- ✓ Isolamento em EPS.
- ✓ Gás refrigerante R600a ou R134a.
- ✓ Certificado pelo INMETRO.



Imagens meramente ilustrativas

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Provisões 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.
- ✓ Sapatas niveladoras em borracha ou nylon.
- ✓ Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes (nem mesmo dentro do aparador de água (cuba ou pingadeira).
- ✓ A cuba/pingadeira, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais.
- ✓ Termostato com regulagem de temperatura.
- ✓ Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI) deve vir junto com o equipamento.
- ✓ O elemento filtrante deve ser substituível, de acesso fácil e prático para reposição (sem necessidade de contratação assistência técnica específica para esta reposição).
- ✓ Dimensionamento e robustez 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

BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade mínima de refrigeração: 6 litros por hora (para atender ambiente escolar de 40 alunos/crianças aproximadamente).
- ✓ Deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050:2020 Versão Corrigida 1:2021, atendendo critérios de desenho universal (acesso facilitado e abrangente).
- ✓ Deve ter selo de certificação do INMETRO.
- ✓ Fixação em parede.
- ✓ Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI)

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ 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).
- ✓ 2 (duas) torneiras em haste para copo, com jato regulável
- ✓ Reservatório de água em P.P. (polipropileno) de alta resistência ou em aço inox AISI 304.
- ✓ Serpentina externa com isolamento térmico.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Provisões 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.
- ✓ O elemento filtrante deve ser substituível, de acesso fácil e prático para reposição (sem necessidade de contratação assistência técnica específica para esta reposição)
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda).
- ✓ Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.



Imagens meramente ilustrativas

ESPREMEDOR/EXTRATOR DE FRUTAS CÍTRICAS, , INDUSTRIAL, AÇO INOX

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

✓ Dimensões:

- Altura: 400 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
- Largura: 350 mm, com tolerância de $\pm 10\%$;
- Profundidade: 250 mm, com tolerância de $\pm 10\%$.

✓ Peso 4,5Kg, com tolerância de $\pm 10\%$.

✓ Capacidade mínima: 1 litro.

✓ Jogo de cones de extração (carambola/castanha) composto por:

- a) 1 unidade pequena (para limão);
- b) 1 unidade grande (para laranja).

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

✓ Gabinete e câmara de sucos fabricados em aço inox.

✓ Tampa em aço inox, alumínio ou plástico.

✓ Copo e peneira em plástico.

✓ Jogo de carambola composto por:

- a) 1 Castanha pequena (para limão);
- b) 1 Castanha grande (para laranja).

✓ Motor: 1/3 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).

✓ Rotação: 1700 Rpm.

✓ Frequência: 50/60 Hz.

✓ 127V / 220V (Bivolt).

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

✓ 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 equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

✓ Câmara de sucos e gabinete em aço inox AISI.

✓ Tampa em aço inox AISI, alumínio ou plástico.

✓ Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI.

✓ Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.

✓ O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Fogão comercial central de 6 (seis) queimadores (bocas);
- ✓ Com 1 (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 (sob demanda);
- ✓ Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.
- ✓ Dimensões externas (incluindo a gambiarra):
 - Altura máxima: 900 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Altura mínima: 800 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 1200 mm (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Profundidade: 850 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$.
- ✓ Dimensões internas mínimas do forno:
 - Profundidade: 580 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 650 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Altura: 440 mm, com tolerância de $\pm 5\%$
- ✓ Dimensões mínimas das grelhas: 300 mm x 300 mm.

Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm
- ✓ Dimensões dos queimadores:
 - Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 100 mm (tolerância +/- 20mm);
 - Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm (tolerância +/- 10mm).



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO

- CAPACIDADE DE COMBUSTÃO E CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES
 - ✓ 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”.
 - ✓ Três (3) queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de consumo máximo 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h perfazendo por boca, o consumo máximo de 600g/hora de GLP, com capacidade aproximada de 2.000kcal/hora, dotados de espalhadores de chamas.
 - ✓ Três (3) queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h e capacidade aproximada de 5.000kcal/hora.
 - ✓ Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e consumo de aproximadamente 400g/hora e potência aproximada de 4.400kcal/hora.
 - ✓ Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra, dispostas em varão de aproximadamente 2”.
 - ✓ 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.
 - ✓ Pressão de trabalho prevista:
 - 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

a) Fogão

- ✓ Quatro (4) pés em perfil “L” de aço inox.
- ✓ Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, de altura ajustável.
- ✓ Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, 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.
- ✓ Tampo (trempe) constituído em chapa de aço inox.
- ✓ Reforços estruturais do tampo em aço inox. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.
- ✓ Fixação do tampo aos pés, através de 4 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.
- ✓ Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras.
- ✓ Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil “U” com espaçamento máximo de 130 mm.
- ✓ Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis.
- ✓ 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.



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

b) Forno

- ✓ Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos. Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha.
- ✓ Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha.
- ✓ Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.
- ✓ Obs.: 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.
- ✓ Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox.



Imagens meramente ilustrativas

➤ ACESSÓRIOS

- ✓ Duas chapas 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 (tolerância de +/- 5 mm).

➤ REQUISITOS DE SEGURANÇA

- ✓ 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.

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNOS

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- ✓ Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox.
- ✓ Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox.
- ✓ Grade inferior para painéis em aço inox e parafusos e porcas de aço inox.
- ✓ Ponteiros das sapatas em material polimérico.
- ✓ Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- ✓ Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox.
- ✓ Puxador do forno em baquelite.
- ✓ Dobradiças do forno em aço inox.
- ✓ Piso do forno em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo.
- ✓ Bandejas do forno em arame de aço inox e Bicos injetores em latão.
- ✓ Torneiras de controle em latão com acabamento cromado ou quando apresentadas em um painel, podem ser em forma de manipuladores de registro confeccionados em alumínio injetado.
- ✓ Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- ✓ Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- ✓ Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo.
- ✓ Tubo de alimentação do forno de cobre.
- ✓ Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM).
- ✓ Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em material que garanta proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- ✓ 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.
- ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNOS

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Fogão comercial central de 6 (seis) queimadores (bocas):
 - ✓ **Com 2 (dois) fornos** e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra);
 - ✓ Alimentado por GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou gás natural (sob demanda);
 - ✓ Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.
 - ✓ Dimensões externas (incluindo a gambiarra):
 - Altura máxima: 900 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Altura mínima: 800 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: **1850 mm** (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Profundidade: **1350 mm** (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$.
 - ✓ Dimensões internas mínimas do forno:
 - Profundidade: 580 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 650 mm, com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Altura: 440 mm, com tolerância de $\pm 5\%$
 - ✓ Dimensões mínimas das grelhas: **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
- ✓ Dimensões dos queimadores:
 - Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 100 mm +/- 20mm;
 - Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10mm



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNOS

- CAPACIDADE DE COMBUSTÃO E CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES
 - ✓ 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”.
 - ✓ Três (3) queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de consumo máximo 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h perfazendo por boca, o consumo máximo de 600g/hora de GLP, com capacidade aproximada de **3.000kcal/hora**, dotados de espalhadores de chamas.
 - ✓ Três (3) queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h e capacidade aproximada de **6.000kcal/hora**.
 - ✓ Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e consumo de aproximadamente 400g/hora e potência aproximada de 4.400kcal/hora.
 - ✓ Torneiras de controle tipo industrial, reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra, dispostas em varão de 2”.
 - ✓ 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.
 - ✓ Pressão de trabalho prevista:
 - 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNOS

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

a) Fogão

- ✓ Quatro (4) pés em perfil “L” de aço inox.
- ✓ Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, de altura ajustável.
- ✓ Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, 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.
- ✓ Tampo (trempe) constituído em chapa de aço inox.
- ✓ Reforços estruturais do tampo em aço inox. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.
- ✓ Fixação do tampo aos pés, através de 4 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.
- ✓ Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras.
- ✓ Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil “U” com espaçamento máximo de 130 mm.
- ✓ Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis.
- ✓ 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.



Imagens meramente ilustrativas

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNOS



Imagens meramente ilustrativas

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

b) Forno 2 (duas) unidades

- ✓ Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos. Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha.
- ✓ Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha.
- ✓ Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.
- ✓ Obs.: 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.
- ✓ Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox. Distância máxima de 50 mm entre arames.

➤ ACESSÓRIOS

- ✓ Duas chapas 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 (tolerância de +/- 5 mm).

➤ REQUISITOS DE SEGURANÇA

- ✓ 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.

FREEZER VERTICAL COMERCIAL 500 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes
- ✓ Capacidade total (volume interno): mínima de quinhentos (500) litros.
- ✓ Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo “frost free” (que não precisa descongelamento manual).
- ✓ Gabinete com 1 ou duas (2) portas bipartidas. No último caso, as portas devem ser dispostas de modo superior e inferior, com ambos os compartimentos de igual volume.
- ✓ Faixa de temperatura de operação de -12°C a -20°C.
- ✓ Largura máxima do freezer: 80 cm.
- ✓ Comprimento máximo: 90 cm.

Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste freezer é de 0,80m (80 cm).

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Gabinete tipo monobloco revestido externamente em aço galvanizado e revestido internamente com alumínio liso.
- ✓ Isolamento do gabinete de poliuretano injetado.
- ✓ Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- ✓ Portas revestidas externamente em aço inox.
- ✓ Isolamento da porta de poliuretano injetado.
- ✓ Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- ✓ Puxadores, trincos e dobradiças em material resistente.
- ✓ 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).



Imagens meramente ilustrativas

FREEZER VERTICAL COMERCIAL 500 L

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ 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”).
- ✓ Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
- ✓ Pelo menos quatro (4) prateleiras removíveis com ajuste de distância entre arames.
- ✓ As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos resistentes que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras.
- ✓ Piso interno do gabinete 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, para proteção do sistema de refrigeração (quando este estiver na parte superior) 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.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- ✓ Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.



Imagens meramente
ilustrativas

GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 1000 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Gabinete com quatro (4) portas;
- ✓ Capacidade total: mínima de mil (1000) litros;
- ✓ Refrigerador vertical em aço inox com sistema frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento manual);
- ✓ Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°C;
- ✓ Dimensões externas máximas:
 - Largura máxima: 1,250 mm;
 - Profundidade: 750 mm,
 - Altura: 2.000 mm;

Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste refrigerador é de 0,80m (80 cm).



Imagens meramente ilustrativas

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Gabinete tipo monobloco em aço inox;
- ✓ Revestimento interno, do piso e das portas em aço galvanizado.
- ✓ Revestimento externo em alumínio liso;
- ✓ Isolamento do gabinete de poliuretano injetado;
- ✓ Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- ✓ Portas revestidas externamente em aço inox, batente das portas com medidas aproximadas de 55 cm de largura, 65 cm de altura;
- ✓ Isolamento da porta de poliuretano injetado;
- ✓ Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- ✓ Puxadores, trincos e dobradiças resistentes. 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.

GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 1000 L

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ 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).
 - ✓ Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, dotado de compressor hermético de, no mínimo, 1/2 HP, monofásico 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.
 - ✓ Com pelo menos Oito (8) prateleiras removíveis com distância máxima de 25 mm entre arames.
 - ✓ As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos resistentes que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras.
 - ✓ Piso interno do gabinete em 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, para proteção do sistema de 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.
 - ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.
 - ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
 - ✓ Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento



Imagens meramente ilustrativas

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE, NO MÍNIMO 3,5L E, NO MÁXIMO 4L, DE BAIXA ROTAÇÃO

- CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS
 - ✓ Copo com capacidade volumétrica mínima de 3,5 litros e máxima de 4 litros.
 - ✓ Dimensões:
 - Altura: 700 mm (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 290 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Profundidade: 280 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$.
 - ✓ Baixa rotação: no mínimo 3.500 rpm.
 - ✓ Potência do motor: no mínimo 0,5 CV.
 - ✓ Selo INMETRO.
 - ✓ Selo Ruído.
 - ✓ Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

- CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS
 - ✓ Copo removível em aço inoxidável, sem solda.
 - ✓ Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.
 - ✓ Flange do copo em material plástico.
 - ✓ Facas em aço inoxidável.
 - ✓ Duas alças fixadas ao copo.
 - ✓ Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.
 - ✓ Corpo/gabinete em aço inoxidável.
 - ✓ Interruptor liga/desliga.
 - ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.
 - ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
 - ✓ Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo.
 - ✓ Os equipamentos devem possuir grau máximo de ruído de 92dB (A).



Imagens meramente ilustrativas

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE 8 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Copo com capacidade volumétrica de 8 litros.
- ✓ Dimensões:
 - Altura: 750 mm (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 460 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Profundidade: 380 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$.
- ✓ Baixa rotação: no mínimo 3.500 rpm.
- ✓ Potência do motor: no mínimo 0,5 CV.
- ✓ Selo INMETRO.
- ✓ Selo Ruído.
- ✓ Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Copo removível em aço inoxidável, sem solda.
- ✓ Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.
- ✓ Flange do copo em material plástico.
- ✓ Facas em aço inoxidável.
- ✓ Duas alças fixadas ao copo.
- ✓ Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.
- ✓ Corpo/gabinete em aço inoxidável.
- ✓ Interruptor liga/desliga.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- ✓ Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo.
- ✓ Os equipamentos devem possuir grau máximo de ruído de 92dB (A).



Imagens meramente ilustrativas

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 15 L

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Copo com capacidade volumétrica de 15 litros.
- ✓ Dimensões:
 - Altura: 1100 mm (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Largura: 460 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$;
 - Profundidade: 690 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$.
- ✓ Baixa rotação: no mínimo 3.500 rpm.
- ✓ Potência do motor: no mínimo 1,5 CV.
- ✓ Selo INMETRO.
- ✓ Selo Ruído.
- ✓ Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Copo removível em aço inoxidável, sem solda.
- ✓ Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.
- ✓ Facas em aço inoxidável.
- ✓ Alças fixadas ao copo.
- ✓ Cavalete ou pés em forma de cavalete confeccionados em aço, com pintura de alta resistência à ferrugem.
- ✓ Interruptor liga/desliga.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.
- ✓ Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- ✓ Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo.



Imagens meramente ilustrativas

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS COMERCIAL

➤ CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Capacidade de processar até 250kg de alimentos por hora.
- ✓ Dimensões:
 - Largura: 300 mm, com tolerância de $\pm 10\%$
 - Profundidade: 500 mm, com tolerância de $\pm 10\%$
 - Altura da Coluna: 500 mm, com tolerância de $\pm 10\%$.
- ✓ Selo INMETRO.

➤ CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- ✓ Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.
- ✓ Acessórios mínimos inclusos: discos para ralar, desfiar e fatiar.
- ✓ Dispositivo de segurança.
- ✓ Motor: $\frac{1}{2}$ CV, no mínimo.
- ✓ Frequência de 60Hz.
- ✓ Rotação do Disco de aproximadamente 440 rpm.
- ✓ Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- ✓ Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou bivolt.
- ✓ Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- ✓ Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.



Imagens meramente ilustrativas

CONTROLE DE QUALIDADE

PRAZO DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO DA 1ª ETAPA DE CONTROLE DE QUALIDADE

A empresa classificada em primeiro lugar em cada item, num prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados da solicitação do pregoeiro, deverá entregar, ao FNDE, a documentação a seguir:

- a) Relatório fotográfico;
- b) Ficha Técnica;
- c) Manual de Instruções;
- d) Certificado de Conformidade, se houver.

O Relatório fotográfico deverá conter as fotos coloridas do produto ofertado, de vários ângulos e em boa resolução, que permita a visualização detalhada do produto (Ex: partes externas e internas, etiquetas, botões, conectores, etc).

ETIQUETA DE QR CODE NOS EQUIPAMENTOS

Espaço reservado (tamanho mínimo de 4 cm x 4 cm) para inclusão de QR Code, tipo dinâmico, não expirável, com moldura nas bordas (para melhor contraste).

Obs: No transcorrer da 1ª Etapa do Controle de Qualidade, o FNDE disponibilizará um endereço URL de testes (que será substituído após a homologação da licitação pela URL definitiva) à licitante ora convocada. A geração do QR Code dinâmico e inexplirável, a partir do link disponibilizado pela Autarquia, bem como a sua respectiva inclusão no item, serão de responsabilidade da licitante.



CRONOGRAMA DE ENTREGA

REGIÃO	PRAZO*
AC, AM, PA, RO, RR, AP, TO, MA, PI, CE, RN, PB, PE, BA, SE, AL	Até 60 dias
RS, PR, SC, GO, DF, MT, MS, SP, RJ, MG, ES	

*Contado a partir da assinatura do instrumento contratual ou da disponibilização dos endereços de entrega pela CONTRATANTE.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

ITENS	TOTAL
Balança de plataforma de 150 kg	13.272
Balança digital 30 kg	16.845
Batedeira planetária 5 litros	11.712
Batedeira planetária comercial 12 litros	11.125
Bebedouro industrial de 25 litros	23.841
Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial	18.369
Fogão comercial central de 6 queimadores com 1 forno	13.489
Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos	11.083
Freezer vertical comercial 500 litros	20.566
Geladeira vertical industrial 4 portas	17.258
Liquidificador comercial 15 litros	8.256
Liquidificador comercial 4 litros	23.088
Liquidificador comercial 8 litros	15.828
Multiprocessador de alimentos	21.444

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

Agradecemos a todos!

A apresentação ficará disponível no Portal de Compras do FNDE – Link “Audiência Pública”.

Dúvidas, sugestões e questionamentos deverão ser enviados para o e-mail:

comprasnacionais@fnde.gov.br

Prazo para recebimento de contribuições: 10 (dez) dias