

CONSULTA PÚBLICA Nº 01/2023 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

BALANÇA DIGITAL DE 30 KG

1. Descrição:

Balança eletrônica digital de 30 Kg para pesagem de gêneros alimentícios.

2. Especificações técnicas

2.1 Capacidade e características gerais

2.2.1 Capacidade máxima de pesagem: entre 30 e 35 kg.

2.2.2 Divisão: 10 g no máximo.

2.2.3 Dimensões do equipamento:

- Largura: 275 mm (mínimo);
- Profundidade: 285 mm (mínimo)

2.2.4 Display digital de 5 dígitos, no mínimo

2.2.5 Desligamento automático.

2.2.6 Deve possuir teclas de zero e tara.

3.2. Características construtivas

3.2.1 Plataforma de medição (prato ou bandeja) em aço inoxidável.

3.2.2 Estrutura do equipamento em aço inoxidável ou em aço carbono com pintura (em epóxi ou tintaprimer poliuretano) ou em plástico ABS resistente.

3.2.3 Pés reguláveis.

3.2.4 Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.

3.2.5 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

3.2.6 Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III.

3.2.7 Selo e lacre de calibração do INMETRO.

3.2.8 Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.

3.2.9 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3.3. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

3.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

3.3.2 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

3.3.3 Todas as soldas utilizadas nos componentes deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

3.3.4 Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.

4. Manual de instruções

4.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

4.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);

4.1.2 Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

4.1.3 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

4.1.4 Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

4.1.5 Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

4.1.6 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

5.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

5.2 A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1 Doze meses, no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de

Recebimento Definitivo do equipamento.

7. Normas técnicas e legislação de referência:

7.1 Normas gerais:

7.1.1 ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1:Requisitos Gerais.

7.1.2 ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização;

7.1.3 Portaria Inmetro nº 324, de 21 de agosto de 2007 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade para Adaptadores de Plugues e Tomadas.

7.2. Normas específicas do equipamento:

7.2.1 Portaria INMETRO nº 157, de 31 de março de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológicoconsolidado para instrumentos de pesagem não automáticos;

7.2.2 Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008 – Estabelece os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio para pilhas e baterias comercializadas no território nacional e os critérios e padrões para o seu gerenciamento ambientalmente adequado, e dá outras providências.

7.2.3 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

7.3. Critérios de Sustentabilidade:

7.3.1 Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

7.3.1.1 Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 10.936, de 2022 que a regulamenta.

7.3.1.2 Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

7.3.1.3 Decreto Federal n.º 9.864, de 27 de junho de 2019 que regulamenta a Lei n.º

10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

7.3.1.4 Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

7.3.1.5 Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto

.

BALANÇA DE PLATAFORMA DE 150 KG

1. Descrição:

Balança eletrônica digital de plataforma, de 150 Kg, para pesagem e conferência de gêneros alimentícios

2. Especificações técnicas

2.1 Capacidade e características gerais

2.1.1 Capacidade máxima de pesagem: 150 kg.

2.1.2 Divisão: 100 g, no máximo.

2.1.3 Coluna com altura mínima de 600 mm, com display digital fixado, com no mínimo 5 dígitos.

2.1.4 Rodízios/rodas resistentes para movimentação.

2.1.5 Dimensão da plataforma:

- Largura: 300 mm (mínimo);

- Profundidade: 400 mm (mínimo).

2.1.6 Deve possuir teclas de Zero e Tara. Todas as funções devem ser identificadas.

2.1.7 Desligamento automático.

2.2. Características construtivas

2.2.1 Plataforma de pesagem em aço inoxidável.

2.2.2 Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com acabamento em pintura industrial.

2.2.3 Grade de apoio/proteção para a coluna.

2.2.4 Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.

2.2.6 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

2.2.7 Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III.

2.2.8 Selo e lacre de calibração do INMETRO.

2.2.9 Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.

2.2.10 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

2.3. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

2.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

2.3.2 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

2.3.3 Todas as soldas utilizadas nos componentes deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

2.3.4 Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.

2.3.5 Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais.

3. Manual de instruções

3.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

3.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);

3.1.2 Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

3.1.3 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

3.1.4 Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

3.1.5 Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

3.1.6 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

4. Embalagem e rotulação

4.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

4.2 A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

5. Garantia

5.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

5.2 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

6. Normas técnicas e legislação de referência:

6.1 Normas gerais:

6.1.1 ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização;

6.1.2 Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

6.2 Normas específicas do equipamento:

6.2.1 Portaria INMETRO nº 157, de 31 de março de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado para instrumentos de pesagem não automáticos;

6.2.2 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

6.3. Critérios de Sustentabilidade

6.3.1 Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

6.3.1.1 Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 10.936, de 2022 que a regulamenta.

6.3.1.2 Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

6.3.1.3 Decreto Federal n.º 9.864, de 27 de junho de 2019 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

6.3.1.4 Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

6.3.1.5 Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE 4 L

1. Descrição:

Liquidificador comercial de 3,5L ou 4L, de baixa rotação, indicado para triturar gelo, polpas, molhos, cremes e massas leves

2. Especificações técnicas

2.1 Capacidade e características gerais

2.1.1 Copo com capacidade volumétrica mínima de 3,5 litros e máxima de 4 litros.

2.1.2 Dimensões:

- Altura: 700 mm (máximo);
- Largura: 290 mm (máximo);
- Profundidade: 280 mm (máximo);

2.1.3 Baixa rotação: no mínimo 3.500 rpm.

2.1.4 Potência do motor: no mínimo 0,5 CV.

2.1.5 Selo INMETRO.

2.1.6 Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

2.2. Características construtivas

2.2.1 Copo removível em aço inoxidável, sem solda.

2.2.2 Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.

2.2.3 Flange do copo em material plástico.

2.2.4 Facas em aço inoxidável.

2.2.5 Duas alças fixadas ao copo.

2.2.6 Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.

2.2.7 Corpo/gabinete em aço inoxidável.

2.2.8 Interruptor liga/desliga.

2.2.9 Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.

2.2.10 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

2.2.11 Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo.

2.3. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

2.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às

normas técnicas específicas para cada material.

2.3.2 Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

2.3.3 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

2.3.4 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3. Manual de instruções

3.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

3.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);

3.1.2 Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

3.1.3 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

3.1.4 Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

3.1.5 Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

3.1.6 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

4. Embalagem e rotulação

4.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

4.2 A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

5. Garantia

5.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

5.2 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de

Recebimento Definitivo do equipamento.

6. Normas técnicas e legislação de referência:

6.1. Normas gerais:

6.1.1 ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

6.1.2 IEC 60335-2-64:2002/AMD2:2017 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

6.1.3 ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

6.1.4 Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

6.2. Normas específicas do equipamento:

6.2.1 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

6.2.2 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

6.2.3 Portaria Inmetro n.º 148, de 28 de março de 2022, que aprova os requisitos de avaliação de conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares - consolidado.

6.2.4 Resolução – CONAMA n.º 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.

6.2.5 Norma AISI *American Iron and Steel Institute* (Instituto Americano do Ferro e do Aço).

6.2.6 ASTM/A480M - *Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip* (Especificação padrão de requerimentos gerais para laminados planos e aços com núcleo resistente em placa, folha e tira – tradução livre).

6.2.7 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações,

relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

6.3. Critérios de Sustentabilidade

6.3.1 Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

6.3.1.1 Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 10.936, de 2022 que a regulamenta.

6.3.1.2 Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

6.3.1.3 Decreto Federal n.º 9.864, de 27 de junho de 2019 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

6.3.1.4 Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

6.3.1.5 Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE 8 L

1. Descrição:

Liquidificador comercial de 8L, indicado para triturar gelo, polpas, molhos, cremes e massas leves.

2. Especificações técnicas

2.1 Capacidade e características gerais

2.1.1 Copo com capacidade volumétrica de 8 litros.

2.1.2 Dimensões:

- Altura: 750 mm (máximo);
- Largura: 460 mm (máximo);
- Profundidade: 380 mm (máximo);

2.1.3 Rotação: no mínimo 3.500 rpm.

2.1.4 Potência do motor: no mínimo 0,5 CV.

2.1.5 Selo INMETRO.

2.1.6 Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

2.2 Características construtivas

2.2.1 Copo removível em aço inoxidável, sem solda.

2.2.2 Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.

2.2.3 Flange do copo em material plástico.

2.2.4 Facas em aço inoxidável.

2.2.5 Duas alças fixadas ao copo.

2.2.6 Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.

2.2.7 Corpo/gabinete em aço inoxidável.

2.2.8 Interruptor liga/desliga.

2.2.9 Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.

2.2.10 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

2.2.11 Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo.

2.3 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

2.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

2.3.2 Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

2.3.3 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

2.3.4 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3. Manual de instruções

3.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

3.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);

3.1.2 Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

3.1.3 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

3.1.4 Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

3.1.5 Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

3.1.6 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

4. Embalagem e rotulação

4.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

4.2 A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

5. Garantia

5.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

5.2 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

6. Normas técnicas e legislação de referência:

6.1 Normas gerais:

6.1.1 ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

6.1.2 IEC 60335-2-64:2002/AMD2:2017 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

6.1.3 ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico eanálogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

6.1.4 Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

6.2 Normas específicas do equipamento:

6.2.1 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

6.2.2 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

6.2.3 Portaria Inmetro n.º 148, de 28 de março de 2022, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares - consolidado.

6.2.4 Resolução – CONAMA n° 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.

6.2.5 Norma AISI *American Iron and Steel Institute* (Instituto Americano do Ferro e do Aço).

6.2.6 ASTM/A480M - *Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip* (Especificação padrão de requerimentos gerais para laminados planos e aços com núcleo resistente em placa, folha e tira – tradução livre).

6.2.7 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações,

relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

6.3 Critérios de Sustentabilidade

6.3.1 Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido

na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

6.3.1.1 Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 10.936, de 2022 que a regulamenta.

6.3.1.2 Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

6.3.1.3 Decreto Federal n.º 9.864, de 27 de junho de 2019 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

6.3.1.4 Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

6.3.1.5 Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 15 L

1. Descrição:

Liquidificador industrial de 15L basculante, indicado para triturar gelo, polpas, molhos, cremes e massasleves.

2. Especificações técnicas

2.1 Capacidade e características gerais

2.1.1 Copo com capacidade volumétrica de 15 litros.

2.1.2 Dimensões:

- Altura: 1100 mm (máximo);

- Largura: 460 mm (máximo);

- Profundidade: 690 (máximo).

2.1.3 Rotação: no mínimo 3.500 rpm

2.1.4 Potência do motor: no mínimo 1,5 CV.

2.1.5 Basculante, com cavalete ou pés em forma de cavalete.

2.1.6 Selo INMETRO.

2.1.7 Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber.

2.2 Características construtivas:

2.2.1 Copo em aço inoxidável, sem solda.

2.2.2 Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação.

2.2.3 Facas em aço inoxidável.

2.2.4 Alça(s) fixada(s) ao copo.

2.2.5 Cavalete ou pés em forma de cavalete confeccionados em aço, com pintura de alta resistência à ferrugem.

2.2.6 Interruptor liga/desliga.

2.2.7 Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.

2.2.8 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

2.2.9 Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,2 m de comprimento.

2.3. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

2.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

2.3.2 Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

2.3.3 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

2.3.4 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3. Manual de instruções

3.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

3.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);

3.1.2 Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

3.1.3 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

3.1.4 Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

3.1.5 Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

3.1.6 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

4. Embalagem e rotulação

4.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

4.2 A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

5. Garantia

5.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

5.2 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

6. Normas técnicas e legislação de referência:

6.1 Normas gerais:

6.1.1 ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

6.1.2 IEC 60335-2-64:2002/AMD2:2017 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

6.1.3 ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

6.1.4 Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

6.2 Normas específicas do equipamento:

6.2.1 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

6.2.2 Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

6.2.3 Portaria Inmetro n.º 148, de 28 de março de 2022, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares - consolidado.

6.2.4 Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.

6.2.5 Norma AISI *American Iron and Steel Institute* (Instituto Americano do Ferro e do Aço).

6.2.6 ASTM/A480M - *Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip* (Especificação padrão de requerimentos gerais para laminados planos e aços com núcleo resistente em placa, folha e tira – tradução livre).

6.2.7 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

6.3. Critérios de Sustentabilidade

6.3.1 Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

6.3.1.1 Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 10.936, de 2022 que a regulamenta.

6.3.1.2 Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

6.3.1.3 Decreto Federal n.º 9.864, de 27 de junho de 2019 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

6.3.1.4 Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

6.3.1.5 Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL

1. Descrição:

Bebedouro elétrico, tipo pressão, acessível. Bebedouro elétrico, tipo pressão, acessível, com capacidade de refrigeração mínima de 6 litros/h.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

2.1.2. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para usodoméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. ABNT NBR 16236/2013 - Aparelho de fornecimento de água para consumo humano com refrigeração incorporada — Requisitos de desempenho.

2.2.2. ABNT NBR 16098/2012 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano — Requisitos e métodos de ensaio (no que couber).

2.2.3. ABNT NBR 9050/2020 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos (no que couber).

2.2.4. INMETRO - Portaria nº 102, de 22 de março de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico da Qualidade e os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Equipamentos para Consumo de Água – Consolidado.

2.2.5. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

2.2.6. Decreto Federal nº 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.7. Resolução n.º 267, de 14 de setembro de 2000, alterada pela Resolução n.º 340, de 25 de setembro de 2003, CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.8. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de Sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

2.3.1.1. Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.

2.3.1.2. Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências

2.3.1.3. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências

2.3.2. Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

2.3.3. Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1 Capacidade e características gerais

3.1.1 Capacidade mínima de refrigeração: 6 litros por hora (para atender ambiente escolar de 40 alunos/crianças aproximadamente).

3.1.2 Deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, atendendo critérios de desenho universal (acesso facilitado e abrangente).

3.1.3 Deve ter selo de certificação do INMETRO.

3.1.4 Fixação em parede.

3.1.5 Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI).

3.2. Características construtivas

3.2.1. Pia em aço inox polido.

- 3.2.2. Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada.
- 3.2.3. Torneiras em latão cromado de fácil e suave acionamento.
- 3.2.4. Acionamento elétrico mediante botões independentes para água gelada e natural.
- 3.2.5. Identificação dos botões, com indicação em texto e para leitura tátil (Braille).
- 3.2.6. 2 (duas) torneiras em haste para copo, com jato regulável
- 3.2.7. Reservatório de água em P.P. (polipropileno) de alta resistência ou em aço inox AISI304.
- 3.2.8. Serpentina externa com isolamento térmico.
- 3.2.9. Provisões para limpeza, higienização e dreno.
- 3.2.10. Mangueiras atóxicas.
- 3.2.11. Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água.
- 3.2.12. Gás refrigerante R600a ou R134a.
- 3.2.13. Dreno para limpeza da cuba.
- 3.2.14. Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.
- 3.2.15. Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.
- 3.2.16. A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais.
- 3.2.17. O elemento filtrante deve ser substituível, de acesso fácil e prático para reposição (sem necessidade de contratação assistência técnica específica para esta reposição)
- 3.2.18. Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda).
- 3.2.19. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- 3.2.20. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

3.3. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- 3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- 3.3.2. 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.
- 3.3.3. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

4. Manual de instruções

4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo;

4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);**

4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

5.2. A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos defácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1. Doze meses, no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2. O fabricante/contratado éobrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, duranteo período da garantia, substituindo as peças com defeito.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

BEBEDOURO INDUSTRIAL DE 25L

1. Descrição:

Bebedouro elétrico industrial de coluna com duas torneiras com capacidade de

refrigeração de no mínimo 25L/h.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

2.1.2. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. ABNT NBR 16236/2013 - Aparelho de fornecimento de água para consumo humano com refrigeração incorporada — Requisitos de desempenho.

2.2.2. ABNT NBR 16098/2012 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano — Requisitos e métodos de ensaio (no que couber).

2.2.3. INMETRO - Portaria nº 102, de 22 de março de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico da Qualidade e os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Equipamentos para Consumo de Água – Consolidado.

2.2.4. Decreto Federal nº 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.5. Resolução n.º 267, de 14 de setembro de 2000, alterada pela Resolução n.º 340, de 25 de setembro de 2003, CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.6. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de Sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente,

ressaltando:

2.3.1.1. Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.

2.3.1.2. Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

2.3.1.3. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

2.3.2. Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

2.3.3. Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Dimensões e capacidade

3.1.1. Altura máxima: 1400 mm;

3.1.2. Largura máxima: 550mm;

3.1.3. Profundidade máxima: 600 mm;

3.1.4. Fornecimento mínimo de água gelada: 25 L/h

3.2. Características

3.2.1. Corpo e aparador de água (cuba/pingadeira) em aço inox polido;

3.2.2. Aparador de água (cuba/pingadeira) deve possuir dreno para limpeza;

3.2.3. Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches.

3.2.4. 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;

3.2.5. Serpentina externa em aço inox.

3.2.6. Isolamento em EPS.

3.2.7. Gás refrigerante R600a ou R134a.

3.2.8. Certificado pelo INMETRO;

3.2.9. Provisões para limpeza, higienização e dreno.

3.2.10. Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica.

3.2.11. Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da

temperatura da água.

3.2.12. Sapatas niveladoras em borracha ou nylon.

3.2.13. 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)).

3.2.14. A cuba/pingadeira, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais.

3.2.15. Termostato com regulagem de temperatura;

3.2.16. Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI) de vir junto com o equipamento.

3.2.17. O elemento filtrante deve ser substituível, de acesso fácil e prático para reposição (sem necessidade de contratação assistência técnica específica para esta reposição)

3.2.18. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com corrente de operação.

3.2.19. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.

3.2.20. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

4. Manual de instruções

4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo;

4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);**

4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

4.2. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

5.2. A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1. Doze meses, no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2. 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

FREEZER VERTICAL COMERCIAL 500L

1. Descrição:

Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 500 litros, com sistema de ar forçado(sistema frost-free).

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais

2.1.2. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2020 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.3. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.3. Portaria Inmetro n.º 332, de 2 de agosto de 2021 que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Refrigeradores e Assemelhados – Consolidado.

2.2.4. Decreto Federal nº 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.5. Resolução n.º 267, de 14 de setembro de 2000, alterada pela Resolução n.º 340, de 25 de setembro de 2003, CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.6. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

2.3.1.1. Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.

2.3.1.2. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

2.3.1.3. Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

2.3.2. Os gases refrigerantes recomendados foram definidos levando em conta a legislação ambiental e após análise dos respectivos índices de Potencial de Aquecimento Global (*GWP - Global Warming Potential*) e de Potencial de Destruição da Camada de Ozônio (*ODP - Ozone Depletion Potential*).

2.3.3. Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto

3. Especificações técnicas

3.1. Capacidade e características gerais

3.1.1. Capacidade total (volume interno): mínima de quinhentos (500) litros;

3.1.2. Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo “frost free” (que não precisa descongelamento manual);

3.1.3. 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;

3.1.4. Faixa de temperatura de operação de -12°C a -20°C.

3.1.5. Largura máxima do freezer: 80 cm.

3.1.6. Comprimento máximo: 90 cm.

Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste freezer é de

0,80m (80 cm).

3.2. Características construtivas

- 3.2.1. Gabinete tipo monobloco revestido externamente em aço galvanizado ou alumínio lisonaval;
- 3.2.2. Isolamento do gabinete de poliuretano injetado.
- 3.2.3. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- 3.2.4. Portas revestidas externamente em aço inox;
- 3.2.5. Isolamento da porta de poliuretano injetado;
- 3.2.6. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnéticasanfonada.
- 3.2.7. Puxadores, trincos e dobradiças em material resistente.
- 3.2.8. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- 3.2.9. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- 3.2.10. Sistema de refrigeração com unidade compressora selada.
- 3.2.11. Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local).
- 3.2.12. 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”);
- 3.2.13. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
- 3.2.14. Pelo menos quatro (4) prateleiras removíveis com ajuste de distância entre arames.
- 3.2.15. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos resistentes que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras;
- 3.2.16. 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.
- 3.2.17. 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.
- 3.2.18. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- 3.2.19. Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- 3.2.20. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a

otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.

3.2.21. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3.2.22. Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt.

3.2.23. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

3.2.24. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.

3.3. Matérias-Primas, Tratamentos e Acabamentos

3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

3.3.2. Revestimento externo do gabinete e das portas em aço inox acabamento brilhante.

3.1.1. Prateleiras em grade aramada com pintura epóxi com distância máxima de 25 mm entre arames.

3.3.3. Painel superior para proteção do sistema de refrigeração (quando este estiver na parte superior) e elétrico do equipamento em aço inox;

3.3.4. Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0.

3.3.5. No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas, das dobras, das portas, de qualquer outra parte junto a dobras, sob qualquer elemento sobreposto;

3.3.6. O equipamento deve ter acabamento externo apropriado, sem rebarbas ou parafusos e arrebites aparentes.

3.3.7. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.

3.3.8. 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.

3.3.9. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);**

- 4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
- 4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
- 4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
- 4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
- 4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo enúmero da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

- 5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.
- 5.2. A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

- 6.1. Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.
- 6.2. 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS

1. Descrição:

1.1. Refrigerador vertical de 4 portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático).

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

2.1.2. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2020 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.3. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Portaria Inmetro n.º 332, de 2 de agosto de 2021 que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Refrigeradores e Assemelhados – Consolidado.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.3. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.4. Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.5. Resolução n.º 267, de 14 de setembro de 2000, alterada pela Resolução n.º 340, de 25 de setembro de 2003, CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.6. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de Sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

2.3.1.1. Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.

2.3.1.2. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

2.3.1.3. Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

2.3.2. Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

2.3.3. Os gases refrigerantes recomendados foram definidos levando em conta a legislação ambiental e após análise dos respectivos índices de Potencial de Aquecimento Global (GWP - *Global Warming Potential*) e de Potencial de Destruição da Camada de Ozônio (ODP - *Ozone Depletion Potential*).

2.3.4. Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1. Capacidade e características gerais

3.1.1. Gabinete com quatro (4) portas;

3.1.2. Capacidade total: mínima de mil (1000) litros;

3.1.3. Refrigerador vertical em aço inox com sistema frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento manual);

4.1.4. Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°C;

4.1.5. 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).

3.2. **Características construtivas**

3.2.1. Gabinete tipo monobloco em aço inox;

3.2.2. Revestimento interno, do piso e das portas em aço galvanizado ou galvalumen ou alumínio liso naval;

3.2.3. Isolamento do gabinete de poliuretano injetado;

3.2.4. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.

3.2.5. Portas revestidas externamente em aço inox, batente das portas com medidas aproximadas de 55 cm de largura, 65 cm de altura;

3.2.6. Isolamento da porta de poliuretano injetado;

3.2.7. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.

3.2.8. Puxadores, trincos e dobradiças resistentes. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.

3.2.9. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.

3.2.10. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.

3.2.11. Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado).

3.2.12. 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.

4.2.2. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.

4.2.3. Com pelo menos Oito (8) prateleiras removíveis com distância máxima de 25 mm entre arames.

3.2.13. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos resistentes que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras;

3.2.14. 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.

3.2.15. Painel superior em aço inox, para proteção do sistema de e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.

3.2.16. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.

3.2.17. Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.

3.2.18. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.

3.2.19. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3.2.20. Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.

3.2.21. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

3.2.22. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.

3.3. **Matérias-primas, tratamentos e acabamentos**

3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

3.3.2. Revestimento externo do gabinete e das portas em aço inox com acabamento brilhante.

3.3.3. Prateleiras reguláveis pintadas em epóxi;

3.3.4. Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox;

3.3.5. Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.

3.3.6. No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas, das dobras das portas, de qualquer outra parte junto a dobras, sob qualquer elemento sobreposto.

3.3.7. O equipamento deve ter acabamento externo apropriado, sem rebarbas ou parafusos e arrebites aparentes.

3.3.8. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.

3.3.9. 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.

3.3.10. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

- 4.1.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:
- 4.1.2. Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação);
- 4.1.3. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
- 4.1.4. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
- 4.1.5. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
- 4.1.6. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
- 4.1.7. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

- 5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade;
- 5.2. Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

- 6.1. Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.
- 6.2. 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.

Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO

1. Descrição:

Fogão comercial central de seis (6) queimadores com 1 (um) forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

2.1. Normas gerais:

2.1.1. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Norma ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.

2.2.2. ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

2.2.3. ABNT NBR 8094 - Material metálico revestido e não revestido - Corrosão por exposição à névoa salina - Método de ensaio.

2.2.4. Norma AISI *American Iron and Steel Institute* (Instituto Americano do Ferro e do Aço).

2.2.5. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.6. ASTM/A480M - *Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip* (Especificação padrão de requerimentos gerais para laminados planos e aços com núcleo resistente em placa, folha e tira – tradução livre).

2.2.7. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente,

destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

- Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.
- Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1 Capacidade e características gerais

Fogão comercial central de 6 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 (segundo demanda).
- Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.

Dimensões e Tolerâncias:

Dimensões externas (incluindo a gambiarra):

Profundidade máxima: 850 mm

Largura máxima: 1200 mm

Altura máxima: 900 mm

Altura mínima: 800 mm

Dimensões internas mínimas do forno:

Profundidade: 580 mm

Largura: 650 mm

Altura: 440 mm

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: 100mm +/- 20mm

Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm

3.2 Capacidade de Combustão e Características dos Queimadores

3.2.1 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”

3.2.2 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. E três (3) queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h e capacidade aproximada de 5.000kcal/hora.

3.2.3 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.

3.2.4 Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra, dispostas em varão de aproximadamente 2”.

3.2.5 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.

3.2.6 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

3.3 Características construtivas

3.3.1 FOGÃO

3.3.1.1 Quatro (4) pés em perfil “L” de aço inox.

3.3.1.2 Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, de altura ajustável.

3.3.1.3 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.

3.3.1.4 Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox.

3.3.1.5 Reforços estruturais do tampo em aço inox. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.

3.3.1.6 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.

3.3.1.7 Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.

3.3.1.8 Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras.

3.3.1.9 Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” com espaçamento máximo de 130 mm.

3.3.1.10 Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis.

3.3.1.11 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.

3.3.1.12 Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox.

3.3.2 FORNO – 1 unidade

3.3.2.1 Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos. Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha.

3.3.2.2 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.

3.3.2.3 Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.

3.3.2.4 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.

3.3.2.5 Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox.

3.4 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

3.4.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

3.4.2 Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox.

3.4.3 Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox.

3.4.4 Grade inferior para painéis em aço inox. Parafusos e porcas de aço inox.

3.4.5 Ponteiros das sapatas em material polimérico.

3.4.6 Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termorresistentes.

3.4.7 Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox.

3.4.8 Puxador do forno em baquelite.

3.4.9 Dobradiças do forno em aço inox.

3.4.10 Piso do forno em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termorresistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo.

3.4.11 Bandejas do forno em arame de aço inox.

3.4.12 Bicos injetores em latão.

3.4.13 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.

3.4.14 Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.

3.4.15 Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.

3.4.16 Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo. Tubo de alimentação do forno de cobre.

3.4.17 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.

3.4.18 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.

3.4.19 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:

4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação)**;

4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;

4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;

4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;

4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;

4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal

5. Embalagem e rotulação

5.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.

5.2 Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1 Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2 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.

Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

FOGÃO COMERCIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 2 FORNO

1. Descrição:

Fogão comercial central de seis (6) queimadores com 2 (dois) fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais.

2.1.2. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1 ABNT NBR 16098/2012 -Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano — Requisitos e métodos de ensaio (no que couber).

2.2.2 INMETRO - Portaria nº 102, de 22 de março de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico da Qualidade e os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Equipamentos para Consumo de Água – Consolidado. Entra em vigor em 01 de abril de 2022 e revoga as normativas abaixo a partir de 01 de setembro de 2023.

- a) Portaria Inmetro - nº 344, de 22 de julho de 2014;
- b) Portaria Inmetro - nº 394, de 25 de agosto de 2014;
- c) Portaria Inmetro - nº 77, de 24 de fevereiro de 2016;
- d) Portaria Inmetro - nº 92, de 4 de maio de 2017;

2.2.3 INMETRO - Portaria nº 344, de 22 de julho de 2014 - Avaliação da Conformidade - Aparelho para Melhoria da Qualidade da Água para Consumo Humano.

2.2.4 Decreto Federal nº 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.5 Resolução n.º 267, de 14 de setembro de 2000, alterada pela Resolução n.º 340, de 25 de setembro de 2003, CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente -Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.

2.2.6 Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3. Critérios de Sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

2.3.1.1. Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.

2.3.1.2. Lei Federal n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.

2.3.1.3. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.

2.3.1.4. Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.

2.3.1.5. Outras normas, guias de boas práticas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Capacidade e características gerais

Fogão comercial central de 6 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 (segundo demanda).
- Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.

Dimensões e Tolerâncias:

Dimensões externas (incluindo a gambiarra):

Profundidade máxima: 1350 mm

Largura máxima: 1850 mm

Altura máxima: 900 mm

Altura mínima: 800 mm

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

Dimensões internas mínimas dos fornos:

Profundidade: 580 mm

Largura: 650 mm

Altura: 440 mm

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: 100mm +/- 20mm

Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm

3.2. Capacidade de Combustão e Características dos Queimadores

3.2.1 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”

3.2.2 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. E três (3) queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de consumo máximo de 300g/h e capacidade aproximada de 6.000kcal/hora.

3.2.3 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.

3.2.4 Torneiras de controle tipo industrial, reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra, dispostas em varão de aproximadamente 2”.

3.2.5 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.

3.2.6 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 atural
- 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP

3.3. Características construtivas

3.3.1 FOGÃO

3.3.1.1 Quatro (4) pés em perfil “L” de aço inox.

3.3.1.2 Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico.

3.3.1.3 Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox soldados entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.

3.3.1.4 Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox soldados entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.

3.3.1.5 As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.

3.3.1.6 Tampo constituído em chapa de aço inox.

3.3.1.7 Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L”. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.

3.3.1.8 Fixação do tampo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço inox, soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.

3.3.1.9 Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.

- 3.3.1.10 Bandejas coletoras em aço inox.
- 3.3.1.11 Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras.
- 3.3.1.12 Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” e espaçamento máximo de 130 mm.
- 3.3.1.13 Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis.
- 3.3.1.14 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.
- 3.3.1.15 Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em aço inox.

3.3.2 FORNO – 2 unidades

- 3.3.2.1 Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos. Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha.
- 3.3.2.2 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.
- 3.3.2.3 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.
- 3.3.2.4 Duas (2) bandejas corredeiras em arame de aço inox. Distância máxima de 50 mm entre arames.

3.3.3 Acessórios

- 3.3.3.1 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 +/- 5 mm.

3.3.4 Requisitos de Segurança

- 3.3.4.1 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.
- 3.3.4.2 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.

3.4. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

3.2.7 As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

3.2.8 Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox.

3.2.9 Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox.

3.2.10 Grade inferior para painelas em aço inox. Parafusos e porcas de aço inox.

3.2.11 Ponteiros das sapatas em material polimérico.

3.2.12 Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.

3.2.13 Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox.

3.2.14 Puxador do forno em baquelite. Dobradiças do forno em aço inox.

3.2.15 Piso do forno em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo.

3.2.16 Bandejas do forno em arame de aço inox. Bicos injetores em latão.

3.2.17 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.

3.2.18 Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo resistente.

3.2.19 Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.

3.2.20 Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo.

3.2.21 Tubo de alimentação do forno de cobre.

3.2.22 Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM).

3.2.23 Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em material que garanta proteção adequada contra corrosão/oxidação.

3.2.24 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.

3.2.25 Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de Instruções

4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em

português, fixado em local visível e seguro, contendo:

- 4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação)**;
- 4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
- 4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
- 4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
- 4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
- 4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e Rotulação

- 5.1 O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.
- 5.2 Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia e Instalação

- 6.1 Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.
 - 6.2 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.
- Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPRESSOR/EXTRATOR DE FRUTAS CÍTRICAS,

1. Descrição:

Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

- 2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais

2.1.2. IEC 60335-2-64:2008 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

2.1.3. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 4:2013 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.4. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.3. Portaria Inmetro n.º 371, de 29 de dezembro de 2009, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares.

2.2.4. Portaria Inmetro n.º 328, de 08 de agosto de 2011, que aprova alterações, inclusões e substituições dos requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares, aprovados pela Portaria Inmetro n.º 371/2009.

2.2.5. Portaria Inmetro n.º 121, de 06 de março de 2015, que esclarece o escopo das Portarias n.º 371/2009 e 328/2011.

2.2.6. Normas AISI – SAE *American Iron and Steel Institute* (Instituto Americano do Ferro e do Aço) - *Society of Automotive Engineers* (Sociedade de Engenheiros Automotivos).

2.2.7. Outras normas e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação e funcionamento do produto.

2.3 Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do

desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

- Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.
- Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1. Capacidade e características gerais

3.1.1 Capacidade mínima: 1 litro.

3.1.2 Jogo de cones de extração (carambola/castanha) composto por: 1 unidade pequena (para limão); 1 unidade grande (para laranja).

3.2. Características construtivas

3.2.1 Gabinete e câmara de sucos fabricados em aço inox.

3.2.2 Tampa, copo e peneira em plástico.

3.2.3 Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).

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

3.2.5 Rotação: 1700 Rpm.

3.2.6 Frequência: 50/60 Hz.

3.2.7 Tensão: 127/220v (Bivolt).

3.2.8 Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

3.2.9 Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

3.3 Tratamentos e Acabamentos

- 3.3.1 As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- 3.3.2 Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI.
- 3.3.3 Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI.
- 3.3.4 Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.
- 3.3.5 O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

4. Manual de instruções

- 4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - 4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação)**;
 - 4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
 - 4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
 - 4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - 4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
 - 4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

- 5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade.
- 5.2. A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

- 6.1. Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.
- 6.2. 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.

OBS.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de

Recebimento Definitivo do equipamento.

BATEDEIRA PLANETÁRIA COMERCIAL 12L

1. Descrição:

Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 12L.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais

2.1.2. IEC 60335-2-64:2008 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

2.1.3. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.4. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.3. Portaria Inmetro n.º 371, de 29 de dezembro de 2009, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares.

2.2.4. Portaria Inmetro n.º 328, de 08 de agosto de 2011, que aprova alterações, inclusões e substituições dos requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares, aprovados pela Portaria Inmetro n° 371/2009.

2.2.5. Portaria Inmetro n.º 121, de 06 de março de 2015, que esclarece o escopo das Portarias n° 371/2009 e 328/2011.

2.3. Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando

os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

- Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.
- Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1 Capacidade e características gerais

3.1.1. Capacidade volumétrica mínima de 12 litros.

3.1.2. Selo INMETRO.

3.1.3. Dimensões e Tolerância

- Largura máxima: 335 mm;
- Profundidade: 555 mm;
- Altura da coluna: 725 mm;
- Tolerância: +/- 10%

3.2. Características construtivas

3.2.1 Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.

3.2.2 Cuba em aço inox.

3.2.3 Sistema de engrenagens helicoidais.

3.2.4 Com, no mínimo, três níveis de velocidade.

- 3.2.5 Sistema de troca de velocidade progressiva.
- 3.2.6 Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado preferencialmente em velocidade baixa), batedor tipo raquete (para massas médias), e batedor do tipo globo (para massas leves).
- 3.2.7 Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.
- 3.2.8 Motor: ¼ CV, no mínimo.
- 3.2.9 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- 3.2.10 Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- 3.2.11 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- 3.2.12 Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

3.3. Matérias-Primas, Tratamentos e Acabamentos

- 3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- 3.3.2. Corpo em chapa de aço com pintura em epóxi.
- 3.3.3. Cuba em aço inox AISI.
- 3.3.4. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- 3.3.5. 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.
- 3.3.6. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

- 4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - 4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação)**;
 - 4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
 - 4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
 - 4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - 4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
 - 4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento

Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade;

5.2. Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2 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.

Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

BATEDEIRA PLANETÁRIA 5L

1. Descrição:

Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 5L.

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais

2.1.2. IEC 60335-2-64:2008 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

2.1.3. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.4. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.3. Portaria Inmetro n.º 371, de 29 de dezembro de 2009, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares.

2.2.4. Portaria Inmetro n.º 328, de 08 de agosto de 2011, que aprova alterações, inclusões e substituições dos requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares, aprovados pela Portaria Inmetro n° 371/2009.

2.2.5. Portaria Inmetro n.º 121, de 06 de março de 2015, que esclarece o escopo das Portarias n° 371/2009 e 328/2011.

2.3. Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual

reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

- Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.
- Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1 Capacidade e características gerais

3.1.1. Capacidade volumétrica mínima de 5 litros.

3.1.2. Selo INMETRO.

3.1.3. Dimensões e Tolerância

- Largura: 300 mm;
- Profundidade: 460 mm;
- Altura da coluna: 390 mm;
- Tolerância: +/- 10%

3.2. Características construtivas

3.2.1 Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.

3.2.2 Cuba em aço inox.

3.2.3 Sistema de engrenagens helicoidais.

3.2.4 Com, no mínimo, três níveis de velocidade.

3.2.5 Sistema de troca de velocidade progressiva.

- 3.2.6 Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado preferencialmente em velocidade baixa), batedor tipo raquete (para massas médias), e batedor do tipo globo (para massas leves).
- 3.2.7 Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.
- 3.2.8 Motor: ¼ CV, no mínimo.
- 3.2.9 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- 3.2.10 Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- 3.2.11 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- 3.2.12 Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

3.3. Matérias Primas, Tratamentos e Acabamentos

- 3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- 3.3.2. Corpo em chapa de aço com pintura em epóxi.
- 3.3.3. Cuba em aço inox.
- 3.3.4. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- 3.3.5. 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.
- 3.3.6. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

- 4.1. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - 4.1.1. Orientações para instalação e forma de uso correto, **com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação);**
 - 4.1.2. Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
 - 4.1.3. Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;
 - 4.1.4. Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - 4.1.5. Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
 - 4.1.6. Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade;

5.2. Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2 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.

Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS COMERCIAL

1. Descrição:

Multiprocessador de Alimentos Comercial

2. Normas técnicas e legislação de referência:

2.1. Normas gerais:

2.1.1. ABNT NBR NM 60335-1:2010 Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares, Parte-1: Requisitos Gerais

2.1.2. IEC 60335-2-64:2008 *Household and similar electrical appliances - Safety - Part2-64: particular requirements for commercial electric kitchen machines.*

2.1.3. ABNT NBR 14136:2012 Versão Corrigida 5:2021 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.

2.1.4. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos - Portaria n.º 197, de 17 de dezembro de 2010, e alterações/retificações posteriores.

2.2. Normas específicas do equipamento:

2.2.1. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

2.2.2. Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.3. Portaria Inmetro n.º 371, de 29 de dezembro de 2009, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares.

2.2.4. Portaria Inmetro n.º 328, de 08 de agosto de 2011, que aprova alterações, inclusões e substituições dos requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares, aprovados pela Portaria Inmetro n° 371/2009.

2.2.5. Portaria Inmetro n.º 121, de 06 de março de 2015, que esclarece o escopo das Portarias n° 371/2009 e 328/2011.

2.3. Critérios de sustentabilidade

2.3.1. Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade

considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam a promoção do desenvolvimento sustentável. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, ressaltando:

- Lei n.º 12.305 de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e Decreto n.º 7.404, de 2010 que a regulamenta.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 que regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Toda a madeira utilizada durante o processo produtivo ou na embalagem do produto deverá ser de procedência legal.
- Outras normas, guias de boas práticas, e dispositivos legais e técnicos vigentes e suas atualizações, relacionados à fabricação, operação, manutenção e reciclagem/descarte do produto.

3. Especificações técnicas

3.1 Capacidade e características gerais

3.1.1. Capacidade de processar até 250kg de alimentos por hora.

3.1.2. Selo INMETRO.

3.1.3. Dimensões e Tolerância

- Largura: 300 mm;
- Profundidade: 500 mm;
- Altura da coluna: 500 mm;
- Tolerância: +/- 10%

3.2. Características construtivas

3.2.1 Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.

3.2.2 Acessórios mínimos inclusos: discos para ralar, desfilar e fatiar.

3.2.3 Dispositivo de segurança.

- 3.2.4 Motor: ½ CV, no mínimo.
- 3.2.5 Frequência de 60Hz. Rotação do Disco de aproximadamente 440 rpm.
- 3.2.6 Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- 3.2.7 Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- 3.2.8 Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- 3.2.9 Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

3.3. Matérias-Primas, Tratamentos e Acabamentos

- 3.3.1. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- 3.3.2. Corpo em aço inox.
- 3.3.4. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- 3.3.5. 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.
- 3.3.6. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

4. Manual de instruções

- 4.1 Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - 4.1.1 Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação); Procedimentos de segurança e possíveis advertências;
 - 4.1.2 Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza; Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado;
 - 4.1.3 Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

5. Embalagem e rotulação

- 5.1. O equipamento deverá ser fornecido dentro de embalagem apropriada de forma que garanta sua proteção e integridade;
- 5.2. Rotulagem da embalagem deve constar do lado externo da embalagem, com rótulos

de fácil leitura; descrição geral do equipamento, identificação do fabricante e do fornecedor; indicação da tensão (voltagem); e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

6. Garantia

6.1 Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

6.2 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.

Obs.: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.