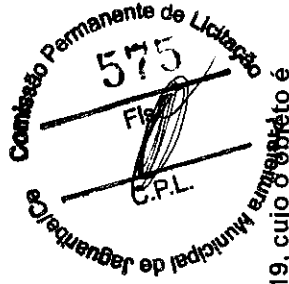


C H SILVEIRA ME - CNPJ: 07.304.475/0001-10
 Rua 7 de Setembro, nº 508 A - Centro - CEP: 63.475-000 - Jaguaribe/Ce
 www.chrsolution.com.br - suporte@chrsolution.com.br - (88) 9 9957.7772



PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA

À PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE
Comissão Permanente de Licitação

Prezados Senhores

Apresentamos a Vossas Senhorias, nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao PREGÃO PRESENCIAL Nº 14.11.01/2019, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES PARA CRECHE PRÓ-INFÂNCIA E MATERIAL DE INFORMÁTICA PARA OS ALUNOS DAS ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS E PARA SECRETARIA DE EDUCACAO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE/CE.

Nesta oportunidade, temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que nao possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

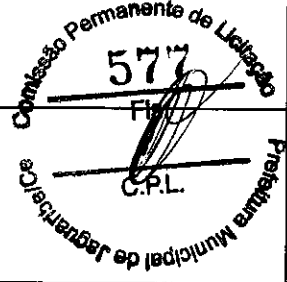
LOTE 1 - PERMANENTES ELETRDOMÉSTICOS (CRECHE PRÓ-INFÂNCIA)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Marca	Qtd Total	und	Valor Unt	Valor Total
1	"TELEVISÃO DE LCD 32" - TV - Descrição: • Digital Crystal Clear para detalhes profundos e nitidez • Tela LCD HD com resolução de 1366x768p • 28,9 bilhões de cores • Taxa de contraste dinâmico de 26000:1 • Incredível surround • Potência de áudio de 2x15W RMS • Duas entradas HDMI para conexão HD totalmente digital em um único cabo • Easy Link: controle fácil da TV e dispositivo conectado por HDMI CEC • Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador • Conversos TV digital interno Dimensões: • Altura: 54,40 cm • Largura: 80,90 cm • Profundidade: 9,20 cm • Peso: 1,8Kg "	PHILCO	1	UNID.	R\$ 1.150,00	1.150,00
2	"APARELHO DE DVD - DVD - Descrição: • DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD-R/+RW - DVD -R/-RW • Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan • Funções: Zoom, Book Marker Search, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption • Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Video; saída de áudio digital coaxial • Função Karaoke: com pontuação • Cor: preto • Voltagem: Bivolt automático • Dimensões (LxAXP): 36x35x20 cm • Peso: 1,4Kg "	SANSUNG	1	UNID.	R\$ 330,00	330,00
3	"APARELHO DE MICROSYSTEM Descrição: • Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória.Características: • Entrada USB 1.0/2.0(full speed)• Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS • Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital • Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW • Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA • Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto • Saída de áudio digital coaxial• Dolby digital(AC3) e DTS • Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela • Saída para fones de ouvido • Potência: 50W OM KARAOKÊ -MS ."	PHILCO	1	UNID.	R\$ 150,00	150,00

4	<p>"BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO COM DUAS COLUNAS - BB1 . Descrição: • Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Dimensões e tolerâncias: • Altura: 960mm • Altura parte conjugada: 650mm • Largura: 660mm • Profundidade: 291mm • Tolerância: +/-10% Características construtivas: • Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato. • Gabinete em aço inox AISI 304. • Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. • Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. • Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. • Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC • Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. • Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). • Dreno para limpeza da cuba. • Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. • Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. • Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). • Não possui cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. • Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". • O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. • Indicação da voltagem no cordão de alimentação. • Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. • Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. • Parafusos e porcas de aço inox. • Torneira em latão cromado. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. "</p>	BELIERE	3	UNID.	R\$ 1.200,00	3.600,00
5	<p>"CENTRIFUGA DE FRUTAS DE 800W.- CT PROINFANCIA)Descrição: • Especificações técnicas/ Potência: 800W • Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l • Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz • Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m • Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável • Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado • Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml • Potência do Juicer: 800W • Volume: 0,0380 m³ • Cor: Alumínio • Tensão: 110V "</p>	MUNDIAL	1	UNID.	R\$ 350,00	350,00



6	<p>"BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS - BT1 . Descrição:• Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: • Largura: 240mm; • Profundidade: 350mm; • Altura: 420mm; • Tolerância: +/- 15% Características construtivas: • Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. • Cuba em aço inox. • Cabeçote basculante com travé para facilitar a remoção da cuba para higienização. • Sistema de engrenagens helicoidais. • Com quatro níveis de velocidade. • Movimento planetário. • Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. • Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. • Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. • Manipula trava/des trava. • Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. • Frequência: 50/60hz. • Potência: 500watts. • Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. • Cuba em aço inox AISI 304. "</p>	SIENSEN	1	UNID.	R\$ 3.900,00	3.900,00
7	<p>"GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS - RF1. Descrição:•Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110V ou 220V (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. •Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) Características construtivas:•Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). •Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. •Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. • Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22(0,80mm). •Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. •Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. •Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. •Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. •Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. •Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110V ou 220V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free"). Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. •O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. •O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" –Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. •8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. •As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). • Piso interno do gabinete revestido em aço itox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. • Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. •Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. •Pluque e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. •Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. •Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. •O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. •Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: •As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. •Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos contantes, superfícies ásperas ou escórias. •Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. • Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. •Parafusos e porcas de aço inox. •Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304. •Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0. •O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas contantes ou elementos perfurantes. •No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; Sob qualquer elemento sobreposto. "</p>	CONSUL	1	UNID.	R\$ 4.300,00	4.300,00



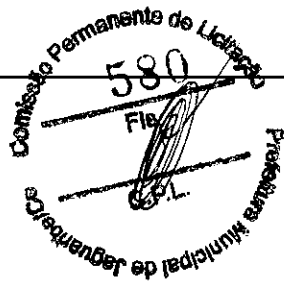
8	<p>BALANÇA DIGITAL 15 KG - BL1 . Descrição: • Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metroológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. • Classificação metroológica: "Tipo III".</p> <p>Dimensões: • Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; • Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; • Capacidade: 15 kg; • Divisão: de 5g em 5g. Características construtivas e funcionais: • Gabinete em ABS. • Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. • Teclado de membrana composto de teclas e funções. • Pés reguláveis. • Nível de bolha. • Desligamento automático. • Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. • Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. • Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA. • Comutação automática de voltagem. • Frequência de rede elétrica: 60 Hz. • Consumo máximo: 10W. • Bateria interna. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: • Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. • Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; • Suportes do prato em alumínio injetado; • Gabinete construído em ABS injetado.</p>	RAMUZA	1	UNID.	R\$ 790,00	790,00
9	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA - PR . Descrição: • Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. Capacidade: • Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. • Atendimento: mínimo de 30 pessoas Características gerais: • Constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou tomreira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtragem e purificação. Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). Temperatura de trabalho: 03 à 40° C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira. • Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO". • O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1985, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. • Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>	ESMALTEC	1	UNID.	R\$ 850,00	850,00



10	<p>"PROCESSADOR DE ALIMENTOS/CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO) - MT . Descrição: • Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: • Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construídas: • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. • Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. • Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. • Cabo com armazenamento integrado. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência de 700W. • Voltagem: 110V e 220V. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças. • Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. "</p>	BECKER	1	UNID.	R\$ 860,00	860,00
11	<p>"FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS - FG1 . Descrição: • Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gas liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/ forno. 4 pés em perfil "L" de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. • Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP) "</p>	ITAJOBI	1	UNID.	R\$ 2.000,00	2.000,00
12	<p>MIXER DE ALIMENTOS - MX . Descrição: • Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. Dimensões aproximadas e tolerância: • Altura: 430mm • Largura: 60mm • Profundidade: 650mm • Tolerância: +/- 10% Características construídas: • Capacidade volumétrica do copo: 1 litro. • Cabo (alça) ergonômico. • Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. • Recipiente para trituração. • Tampa e lâmina do triturador removíveis. • Base antirrespingos. • Botão turbo. • Motor de 400W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. • Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. • Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. • O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes</p>	BRITANIA	1	UNID.	R\$ 310,00	310,00



13	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL 2 LITROS-LQ2 . Descrição: • Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar • Capacidade para Triturar Gelo Capacidade: • Copo com capacidade útil de 2 litros. Características construtivas: • Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. • Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. • Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. • Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. • Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. • Sapatas antivibrotóricas em material aderente. • Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. • O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. • Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. • Interruptor liga/desliga. • Interruptor para pulsar. • Motor monofásico de ½ HP. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. • Indicação da voltagem na chave comutadora. • Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. • Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. • Facas em aço inox AISI 420 temperado. • Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. • Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. • Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>	COLOMBO	2	UNID.	R\$ 670,00	1.340,00
14	<p>"CAFETEIRA ELETRICA - CF . Descrição: • Tipo de cafeteira: elétrica • Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml • Potência (W): 1000W • Voltagem: 110V, 220V • Dimensões aproximadas do produto (cm): AxlxP: 22x18x38 cm • Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg "</p>	MALLORY	1	UNID.	R\$ 280,00	280,00
15	<p>"ESPRESSO DE FRUTAS CÍTRICAS - EP . Descrição: • Espressor/extractor de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: • Altura: 390mm • Largura: 360mm • Diâmetro: 205mm • Tolerância: +/- 10% • Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) Características construtivas: • Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. • Copo e peneira em aço inox. • Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja). • Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). • Rotação: 1740 Rpm. • Frequência: 50/60 Hz. • Tensão: 127/220v (Bivolt). • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. • Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. • Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes."</p>	SPOLU	2	UNID.	R\$ 450,00	900,00
16	<p>FOGÃO 04 BOCAS DE USO DOMÉSTICO - FG2 . Descrição: • Volume do forno: 62,3 litros • Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B • Mesa: • Queimador normal (1,7 kW);3 • Queimador família (2 kW);1 • Forno: • Queimador do forno 2,4 • Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxlxP) • Peso aproximado: 28,4 Kg</p>	ESMALTEC	1	UNID.	R\$ 450,00	450,00



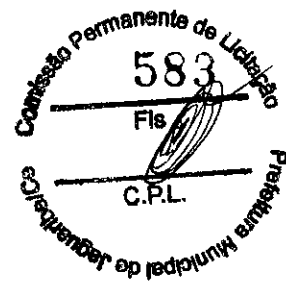
17	<p>"FORNO DE MICROONDAS 30 L - MI. Descrição: • Forno de microondas Capacidade: • Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. Características construtivas: • Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. • Iluminação interna. • Painel de controle digital com funções pré-programadas. • Timer. • Relógio. • Porta com visor central, dotada de puxador e/ou teca de abertura. • Dispositivos e travas de segurança. • Sapatas plásticas. • Prato giratório em vidro. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Voltagem: 110V ou 220V (conforme demanda). • Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. • Selo de certificação INMETRO. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. • Todas as fixações visíveis, parafusos, aruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox. • As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal."</p>	LG	1	UNID.	R\$ 560,00	560,00
18	<p>"FERRO ELÉTRICO A SECO - FR. Descrição: • Potência: 1000W • Consumo: 1,0kWh • Cor: branco • Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt) Dimensões e Peso: • Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP) • Peso aproximado: 750g"</p>	BLAKDECKER	1	UNID.	R\$ 110,00	110,00
19	<p>BALANÇA PLATAFORMA 150KG - BL2. Descrição: • Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrologico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Dimensões e tolerância: Plataforma: • Largura: 43cm. • Comprimento: 61cm. • Tolerância: +/- 10%. Capacidade: • Capacidade de pesagem: 150 kg. Características construtivas e funcionais: • Com plataforma e piso móvel. • Coluna tubular longa. • Divisão de 50g. • Indicador: bateria de longa duração. • Alto desligamento para proporcionar economia da bateria. • Botão liga/desliga. • Com visor cristal líquido e dígitos grandes. • Memória de tara e zero; sobra e falta. • Teclas com funções. • Tensão elétrica: 110 e 220V. • Com carregador + bateria e demais acessórios. • Rodízios de movimentação. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de peração. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. • Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020. • Rodízios de movimentação em polipropileno injetado. • Teclado em policarbonato. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>	RAMUZA	1	UNID.	R\$ 1.900,00	1.900,00



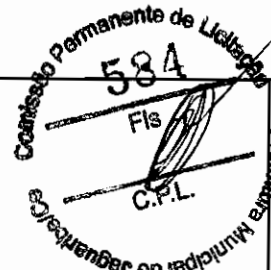
20	<p>"FREEZER VERTICAL - FZ . Descrição: • Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" . • O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. • Dimensões aproximadas: 169x67x59,3cm (AxLxP) Capacidade: • Capacidade total (volume interno): 300 litros. Características construtivas: • Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. • Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. • Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes. • Gavetas transparentes e removíveis em acrílico. • Compartimento de congelamento rápido. • Lâmpada interna. • Formas para gelo. • Gavetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. • Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. • Dobradiças metálicas. • Pés com rodízios. Kit Equipamentos • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo. • Sistema de refrigeração "frostfree". • Gás refrigerante: Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). • Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. • Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B". Requisitos de segurança: • O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NIM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Arameados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação."</p>	ESMALTEC	2	UNID.	R\$ 2.000,00	4.000,00
----	--	----------	---	-------	--------------	----------



21	<p>GELADEIRA DE USO DOMÉSTICO FROSTFREE - RF2. Descrição: • Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree", voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). • O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. • Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP) Capacidade: • Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. Características construtivas: • Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. • Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. • Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). • Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. • Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. • Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. • Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. • Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. • Formas para gelo no compartimento do freezer. • Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. • Bateria das portas dotadas de sistema antitranspirante. • Dobradiças metálicas. • Sapatas niveladoras. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. • Sistema de refrigeração "frostfree". • Gás refrigerante R600a. OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). • Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. • Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: • O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</p>	Eletrolux	2	UNID.	R\$ 2.400,00	4.800,00
----	---	-----------	---	-------	--------------	----------



<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L - LQ1. Descrição: • Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Capacidade: • Copo com capacidade útil de 8 litros. Características construtivas: • Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. • Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. • Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. • Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. • Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. • Sapatas antivibrotórias em material aderente. • Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. • O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. • Flange de acoplamento do motor, pino de tração e elementos de fixação em aço inox. • Interruptor liga/desliga. • Motor monofásico de 1/2 HP. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. • Indicação da voltagem na chave comutadora. • Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. • Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. • Facas em aço inox AISI 420 temperado. • Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. • Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. • Flange de acoplamento, pino de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>	<p>COLOMBO</p>	<p>1</p>	<p>UNID.</p>	<p>R\$ 1.020,00</p>	<p>R\$ 1.020,00</p>	<p>1.020,00</p>
<p>MÁQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE DE 8 KG-MQ. Descrição: • Capacidade de roupa seca: 8Kg • Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V) • Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V) • Cor: branca • Potência: 550.0 W (110/220V) • Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm • Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP) • Peso aproximado: 40,5Kg 2.2 Ferro elétrico a seco - (FR) Descrição: • Potência: 1000W • Consumo: 1,0kWh • Cor: branco • Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt) Dimensões e Peso: • Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP) • Peso aproximado: 750g 2.3 Secadora de Roupas - (SC) Descrição: • Duto de exaustão • Sistema anti-nugas • Secagem por tombamento auto-reversível • Seletor de temperatura de secagem • Seca 10Kg de roupas centrifugadas • Consumo de energia: 0.2 kWh • Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt) • Cor: branco • Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP) • Peso aproximado: 30Kg</p>	<p>CONSUL</p>	<p>1</p>	<p>UNID.</p>	<p>R\$ 1.550,00</p>	<p>R\$ 1.550,00</p>	<p>1.550,00</p>
<p>VALOR TOTAL DO LOTE: TRINTA E CINCO MIL E QUINHENTOS REAIS REAIS.</p>						<p>R\$ 35.500,00</p>



LOTE 3 - CENTRAIS DE AR (CRECHE PRÓ-INFÂNCIA)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Marca	Qtd Total	und.	Valor Unt.	Valor Total
1	<p>APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12000 BTU'S - AR3. Tipo 3 - 12.000 BTUS Modelo: Split High Wall. Tipo de ciclo: Frio. Cor Branco. ENCE A. Filtro de Ar Anti-bactéria. Vazão de Ar No mínimo 500 m³/h. Controle remoto: Sim. Termostato Digital. Funções Sleep e Swing. Voltagem 220 V.</p>	MIDEA	2	und.	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00

2	APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 18000 BTU'S - AR2. Tipo 2 - 18.000 BTUS Modelo: Split High Wall. Tipo de ciclo: Frio. Cor Branco. ENCE A. Filtro de Ar Anti-bactéria . Vazão de Ar No mínimo 800 m³/h. Controle remoto : Sim. Termostato Digital. Funções Sleep e Swing. Voltagem 220 V.	MIDEA	10	und.	R\$ 3.300,00	R\$ 33.000,00
3	APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 30000 BTU'S - AR1. Tipo 1 - 30.000 BTUS Modelo: Split High Wall. Tipo de ciclo: Frio. Cor Branco. ENCE no mínimo D. Filtro de Ar Anti-bactéria . Vazão de Ar No mínimo 1.250 m³/h. Controle remoto : Sim. Termostato Digital. Funções Sleep e Swing. Voltagem 220 V	MIDEA	1	und.	R\$ 4.900,00	R\$ 4.900,00
4	EXAUSTOR/VENTILADOR INDUSTRIAL PARA COIFA - EX . Descrição: • Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potência em 1/5CV, vazão de 3000m³/h, RPM 1600 - 50/60Hz e chave de reversão do motor.	COLOMBO	1	und.	R\$ 400,00	R\$ 400,00
VALOR TOTAL DO LOTE: QUARENTA E HUM MIL E NOVECENTOS REAIS.						R\$ 41.900,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: SETENTE E SETE MIL E QUATROCENTOS REAIS	R\$ 77.400,00
---	----------------------

Proposta válida por 60 dias.

EMPRESA PESQUISADA: CHR SOLUTION
RAZÃO SOCIAL: C H SILVEIRA COSTA - ME
CNPJ: 07.304.475/0001-10
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 06.179.637-9
ENDEREÇO COMERCIAL: RUA 7 DE SETEMBRO, 508-A
E-MAIL: suporte@chrslution.com.br

JAGUARIBE, 05 DE DEZEMBRO 2019

CARLOS HENRIQUE SILVEIRA COSTA
 CPF: 754.362.563-68

