



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Objeto: Registro de preços para aquisição de leitores faciais de ponto, com instalação e configuração no sistema de ponto eletrônico ABASE Sistemas.

I – Descrição da Necessidade da Contratação

A Administração Municipal de Santa Bárbara do Sul possui **22 prédios públicos** com servidores sujeitos a registro de ponto. Atualmente, os métodos de registro são predominantemente manuais ou utilizam equipamentos obsoletos, o que compromete a confiabilidade dos dados de frequência, favorece fraudes e dificulta a apuração da jornada de trabalho.

A necessidade central é modernizar o controle de frequência por meio da aquisição de leitores faciais com tecnologia de verificação de rosto vivo (*liveness detection*), integrados ao sistema de ponto eletrônico **ABASE Sistemas** (plataforma GespamWeb), que já utiliza reconhecimento facial. A contratação visa garantir segurança, inviolabilidade dos registros e conformidade com a Portaria MTP nº 671/2021.

A opção pelo **Sistema de Registro de Preços (SRP)** justifica-se pela imprevisibilidade das demandas específicas de cada secretaria, permitindo que os órgãos participantes adquiram os equipamentos conforme sua necessidade e disponibilidade orçamentária, sem a obrigatoriedade de aquisição imediata da totalidade estimada.

II – Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício corrente, na categoria de aquisição de equipamentos de tecnologia da informação e comunicação, em alinhamento com as diretrizes de modernização administrativa e eficiência na gestão de pessoal.

III – Requisitos da Contratação

3.1. Requisitos Funcionais:

- **Equipamento:** Leitor Facial com capacidade para pelo menos 3.000 faces (preferencialmente 5.000 faces), display colorido, câmera binocular (colorida e infravermelha), leitor RFID 125 kHz e comunicação Ethernet e/ou Wi-Fi.

- **Tecnologia de Reconhecimento:** Verificação de rosto vivo (*liveness detection*) para bloquear fraudes por foto ou vídeo; precisão mínima de 99%; velocidade de reconhecimento inferior a 0,3 segundos.
- **Integração:** Compatibilidade e configuração obrigatória para integração com o sistema de ponto eletrônico **ABASE Sistemas** (plataforma GespamWeb).

3.2. Requisitos Técnicos:

- Alimentação: 12V, com fonte bivolt.
- Ambiente de operação: 0°C a 45°C; umidade de 20% a 90%.
- Dimensões e peso compatíveis com instalação em parede.

3.3. Serviços Associados:

- **Instalação e Configuração:** Fornecimento, instalação física e configuração completa dos equipamentos no sistema ABASE Sistemas, incluindo cadastro inicial de servidores e testes de integração.
- **Treinamento:** Capacitação dos operadores para gestão de registros, extração de relatórios e manutenção básica.
- **Garantia e Suporte:** Garantia mínima de 12 meses, com suporte técnico remoto e presencial (quando necessário) e substituição de equipamentos defeituosos.

IV – Estimativas das Quantidades para a Contratação

A estimativa baseia-se no número de prédios públicos (22) e na necessidade de reserva técnica para substituição de aparelhos danificados (3). A quantidade total estimada é de **25 (vinte e cinco) unidades**.

Item	Descrição	Quantidade Estimada
1	Leitor Facial (modelo Topdata F4 ou similar)	25 unidades

Memória de Cálculo: 22 prédios públicos com servidores + 3 unidades de reserva de segurança = 25 unidades.

Observação: Trata-se de **estimativa para fins de registro de preços**, não havendo obrigação de aquisição imediata da totalidade. Cada secretaria aderirá à Ata conforme sua demanda e disponibilidade orçamentária.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

V – Levantamento de Mercado

Foram obtidos **dois orçamentos** de fornecedores distintos, que servem como referência para a estimativa de preços:

Orçamento 1 – Antirion Tecnologia em Identificação Ltda (CNPJ: 02.259.408/0001-08)

- **Produto:** LEITOR FACIAL F4 - Ponto WiFi | Cód. 208922
- **Quantidade:** 6 unidades
- **Preço Unitário:** R\$ 1.550,00
- **Valor Total (sem desconto):** R\$ 9.300,00
- **Desconto:** R\$ 1.500,00
- **Valor Total com Desconto:** R\$ 7.800,00
- **Condições:** Frete FOB (a cobrar); instalação remota ou presencial (estrutura de rede e energia por conta do cliente); prazo de entrega de 10 dias úteis; validade da proposta: 15 dias.
- **Observação:** O produto é compatível com qualquer sistema de ponto do mercado, incluindo integração com soluções web e mobile.

Orçamento 2 – AUTOMASSUL

Produto: Leitor Facial Topdata F4-5K

- **Quantidade:** 6 unidades
- **Preço Unitário:** R\$ 1.870,00
- **Valor Total:** R\$ 11.220,00
- **Condições:** Valor incluindo fornecimento, instalação e configuração.

Análise Comparativa:

Fornecedor	Produto	Preço Unitário (R\$)	Instalação Inclusa?	Frete
Antirion	Leitor Facial F4 - Ponto WiFi	1.550,00	Não (cobrança adicional se necessário)	FOB (a cobrar)



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

Fornecedor	Produto	Preço Unitário (R\$)	Instalação Inclusa?	Frete
AUTOMASSUL	Topdata F4-5K	1.870,00	Sim	Incluso

VI – Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa baseia-se nos orçamentos obtidos. Para o cálculo, adotou-se o **menor preço unitário (R\$ 1.550,00)** como referência, acrescido de uma estimativa para instalação e frete.

Cálculo para 25 unidades:

Item	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Leitor Facial F4 - Ponto WiFi	25	1.550,00	38.750,00
Estimativa de instalação e frete (por unidade)	25	150,00	3.750,00
Total Estimado			R\$ 42.500,00

Observação: O valor total é meramente estimativo. A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a contratar a totalidade, conforme art. 83 da Lei nº 14.133/2021. O valor final será definido em processo licitatório, considerando a proposta mais vantajosa.

Alternativa de Cálculo (utilizando o orçamento com instalação inclusa):

Item	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Leitor Facial Topdata F4-5K (com instalação)	25	1.870,00	46.750,00



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2023 - 2028

Conclusão: A estimativa de referência adotada é de R\$42.500,00

VII – Descrição da Solução como um Todo

A solução consiste no fornecimento de leitores faciais, instalação física nos prédios públicos, configuração no sistema ABASE Sistemas, treinamento de operadores e garantia de 12 meses com suporte técnico. A solução inclui a previsão de **3 unidades de reserva** para substituição imediata de aparelhos danificados, garantindo a continuidade do serviço.

Exigências de manutenção e assistência técnica: A contratada deverá oferecer suporte técnico remoto e, quando necessário, presencial, durante o período de garantia.

VIII – Justificativas para o Parcelamento ou Não da Contratação

A contratação será realizada em **item único**, uma vez que os equipamentos são padronizados e os serviços de instalação e configuração são indissociáveis do fornecimento. O parcelamento não traria vantagens competitivas significativas e poderia comprometer a integração com o sistema ABASE.

IX – Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

- **Economicidade:** Redução de custos com métodos manuais de registro de ponto, eliminação de fraudes e otimização do tempo de apuração de frequência.
- **Melhor aproveitamento de recursos humanos:** Agilidade na gestão de pessoal e redução de retrabalho.
- **Segurança:** Registros invioláveis com verificação de rosto vivo, em conformidade com a legislação trabalhista.

X – Providências a Serem Adotadas pela Administração

- Verificação da infraestrutura de rede elétrica e de dados nos locais de instalação.
- Capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.
- Designação de equipe para acompanhamento da instalação e configuração.
- Alinhamento com a equipe de TI para integração dos equipamentos ao sistema ABASE.

XI – Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes que precisem ser consideradas neste momento.

XII – Descrição de Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

- **Baixo consumo de energia:** Os equipamentos possuem consumo energético reduzido.
- **Logística reversa:** As embalagens e os equipamentos obsoletos deverão ser descartados conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- **Medidas mitigadoras:** Previsão de destinação adequada de resíduos eletrônicos e embalagens.

XIII – Posicionamento Conclusivo sobre a Adequação da Contratação

A contratação é **técnica e economicamente viável**, pois:

- Atende à necessidade imediata de modernização do controle de frequência.
- O valor estimado está compatível com o mercado (R\$1.550,00 a R\$ 1.870,00 por unidade).
- A solução é integrada ao sistema já utilizado, evitando custos adicionais de software.
- O Sistema de Registro de Preços permite que cada secretaria adquira conforme sua demanda, sem comprometer o orçamento com aquisição imediata.

Conclusão: A contratação é **adequada** e recomenda-se a realização de **Pregão Eletrônico** na modalidade **Registro de Preços**, conforme os arts. 82 a 84 da Lei nº 14.133/2021.



Larri Leonel Bazzanella

Secretaria Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL
Santa Bárbara do Sul, RS

Larri Bazzanella
Secretário da Administração

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Registro de preços para aquisição de leitores faciais de ponto, com instalação e configuração no sistema de ponto eletrônico ABASE Sistemas.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Referência é o **Registro de Preços** para futura e eventual **aquisição de leitores faciais de ponto, com instalação e configuração** no sistema de ponto eletrônico **ABASE Sistemas** (plataforma GepamWeb), conforme especificações técnicas e quantidades estimadas neste instrumento.

1.2. A contratação será formalizada por meio de **Ata de Registro de Preços**, com vigência de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Natureza da contratação: Registro de preços para aquisição de bens permanentes e serviços de instalação e configuração, sem obrigatoriedade de aquisição imediata da totalidade estimada, nos termos dos arts. 82 a 84 da Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação fundamenta-se no **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** elaborado pela Secretaria Municipal de Administração, que demonstrou a necessidade de modernização do controle de frequência dos servidores municipais, com base nos seguintes aspectos:

- **Necessidade:** A Administração Municipal possui **22 prédios públicos** com servidores sujeitos a registro de ponto, atualmente utilizando métodos manuais ou equipamentos obsoletos.
- **Modernização:** A aquisição de leitores faciais com tecnologia de verificação de rosto vivo (*liveness detection*) garante segurança, inviolabilidade dos registros e conformidade com a Portaria MTP nº 671/2021.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

- **Integração:** Os equipamentos devem ser compatíveis e configurados para integração com o sistema **ABASE Sistemas**, já utilizado pela Administração.
- **Registro de Preços:** A modalidade permite que cada secretaria adquira os equipamentos conforme sua demanda e disponibilidade orçamentária, sem comprometer o orçamento com aquisição imediata.

2.2. A contratação está prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA)** do exercício corrente, na categoria de aquisição de equipamentos de tecnologia da informação e comunicação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução consiste no **fornecimento, instalação, configuração e treinamento** para operação de leitores faciais de ponto, incluindo:

- **Fornecimento:** Leitores faciais modelo **Topdata F4-5K** ou similar, com capacidade mínima para 5.000 faces.
- **Instalação:** Instalação física dos equipamentos nos prédios públicos indicados pela Administração.
- **Configuração:** Configuração completa no sistema **ABASE Sistemas** (plataforma GespamWeb), incluindo cadastro inicial de servidores e testes de integração.
- **Treinamento:** Capacitação dos operadores do sistema para gestão de registros, extração de relatórios e manutenção básica.
- **Garantia e Suporte:** Garantia mínima de 12 meses, com suporte técnico remoto e presencial (quando necessário) e substituição de equipamentos defeituosos.
- **Reserva Técnica:** Previsão de **3 (três) unidades de reserva** para substituição imediata de aparelhos danificados, garantindo a continuidade do serviço.

3.2. O ciclo de vida do objeto abrange desde o fornecimento e instalação até o suporte técnico durante o período de garantia, incluindo a destinação adequada de resíduos eletrônicos ao final da vida útil.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos Funcionais

Item	Requisito
1	Equipamento: Leitor Facial com capacidade mínima para 5.000 faces cadastradas.
2	Verificação de rosto vivo (<i>liveness detection</i>) para bloquear fraudes por foto ou vídeo.
3	Identificação com pouca luz, com câmera infravermelha e iluminação frontal automática.
4	Precisão no reconhecimento: mínima de 99,7% FRA (Face Recognition Accuracy).
5	Velocidade de reconhecimento: inferior a 0,2 segundos.
6	Distância de reconhecimento: entre 0,5m e 1,5m, conforme configuração.
7	Função WDR: compensa luminosidade tornando a imagem mais nítida.
8	Cadastro facial através do leitor ou através de foto, enviada por software ou pendrive.
9	Opções de identificação: reconhecimento facial, cartão RFID ou senha.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

Item	Requisito
10	Identificador de até 12 dígitos, permitindo o uso do CPF para cadastrar o usuário.
11	Detecção opcional do uso de máscara.
12	Integração com o sistema de ponto eletrônico ABASE Sistemas (plataforma GespamWeb).

4.2. Requisitos Técnicos

Item	Requisito
1	Display HD 272*480 colorido de 4.3 polegadas.
2	Teclado sensível ao toque capacitivo.
3	Câmera binocular colorida 2MP e câmera infravermelha 2MP.
4	Iluminação frontal.
5	Leitor de cartão proximidade integrado RFID 125 kHz ou Smart Card Mifare 13,56MHz (opcional).
6	Integração com controle de acesso através de interface Wiegand 26, 34 ou 42 bits.
7	Comunicação Ethernet 10/100Mbps (TCP/IP) para cadastro e configuração.
8	Porta USB 2.0 para conexão de pendrive.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2023 - 2028

Item	Requisito
9	Alimentação: 12V 650mA, com fonte bivolt.
10	Temperatura de operação: de 0°C a 45°C.
11	Umidade: de 20% a 90%.
12	Dimensões: 87mm x 167mm x 26mm; Peso: 442g.
13	Comunicação Wi-Fi (desejável).

4.3. Requisitos de Serviços Associados

Item	Serviço
1	Instalação física dos equipamentos nos prédios públicos indicados.
2	Configuração completa no sistema ABASE Sistemas , incluindo cadastro inicial de servidores.
3	Testes de integração e funcionamento.
4	Treinamento de operadores com carga horária mínima de 4 horas.
5	Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.
6	Suporte técnico remoto e presencial (quando necessário) durante a garantia.
7	Substituição de equipamentos defeituosos em até 10 dias úteis.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Prazo de Entrega e Instalação: O fornecimento e a instalação dos equipamentos deverão ocorrer em até **30 (trinta) dias** após o recebimento da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento.

5.2. Local de Entrega e Instalação: Nos prédios públicos indicados pela Administração, conforme cronograma a ser definido.

5.3. Instalação e Configuração: A contratada deverá realizar a instalação física, a configuração no sistema ABASE e os testes de integração, garantindo o pleno funcionamento.

5.4. Treinamento: A contratada deverá fornecer treinamento aos servidores designados, com carga horária mínima de 4 horas, em local e data a serem definidos pela Administração.

5.5. Garantia e Suporte: Os equipamentos terão garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, com suporte técnico remoto e presencial (quando necessário).

5.6. Substituição: Em caso de defeito, a contratada deverá substituir o equipamento em até 10 (dez) dias úteis, sem ônus para a Administração.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Administração, que terá as seguintes atribuições:

- Verificar o cumprimento dos prazos de entrega e instalação.
- Atestar o recebimento provisório e definitivo dos equipamentos.
- Validar a configuração dos equipamentos no sistema ABASE.
- Acompanhar o treinamento dos operadores.
- Registrar ocorrências e solicitar correções à contratada.

6.2. O recebimento provisório ocorrerá após a entrega e instalação dos equipamentos, com verificação das especificações técnicas. O recebimento definitivo ocorrerá após 30 (trinta) dias de operação, mediante ateste do pleno funcionamento.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

7.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após a entrega, instalação e aceite definitivo dos equipamentos, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente atestada.

7.2. A medição será baseada na quantidade efetivamente entregue e instalada, conforme Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento.

7.3. Os preços registrados são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 meses. Após esse período, poderá ser aplicado o índice IPCA ou outro índice oficial, mediante negociação entre as partes.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**, na modalidade **Registro de Preços**, com critério de julgamento **Menor Preço por Item**, conforme a Lei nº 14.133/2021.

8.2. O certame será realizado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou em plataforma eletrônica oficialmente designada.

8.3. Será exigida apresentação de proposta com especificações técnicas compatíveis com este Termo de Referência.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Quantidades Estimadas

Item	Descrição	Quantidade Estimada
1	Leitor Facial (modelo Topdata F4-5K ou similar)	25 unidades

Memória de Cálculo: 22 prédios públicos com servidores + 3 unidades de reserva de segurança = 25 unidades.

Observação: Trata-se de **estimativa para fins de registro de preços**, não havendo obrigação de aquisição imediata da totalidade. Cada secretaria aderirá à Ata conforme sua demanda e disponibilidade orçamentária.

9.2. Estimativa de Preços

A estimativa foi baseada nos orçamentos obtidos:



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2023 - 2028

Fornecedor	Produto	Preço Unitário (R\$)
Antirion Tecnologia em Identificação Ltda	Leitor Facial F4 - Ponto WiFi	1.550,00
[Empresa anterior]	Topdata F4-5K (com instalação)	1.870,00

Cálculo para 25 unidades (utilizando o menor preço unitário + reserva para instalação e frete):

Item	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Leitor Facial F4 - Ponto WiFi	25	1.550,00	38.750,00
Estimativa de instalação e frete (por unidade)	25	150,00	3.750,00
Total Estimado			R\$ 42.500,00

Alternativa (utilizando o orçamento com instalação inclusa):

Item	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Leitor Facial Topdata F4-5K (com instalação)	25	1.870,00	46.750,00

Conclusão: A estimativa de referência adotada é de R\$42.500,00

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária de cada secretaria solicitante.

10.2. O empenho será realizado conforme a demanda de cada secretaria, dentro do exercício financeiro correspondente.

11. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

11.1. O produto deverá atender integralmente às especificações técnicas do **Leitor Facial Topdata F4-5K** ou similar, conforme detalhado no item 4 deste Termo de Referência.

11.2. O produto deve ser **certificado e homologado** pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), em conformidade com a Portaria MTP nº 671/2021 e a Portaria INMETRO nº 04/2022, ou outras que venham a substituí-las.

11.3. O tratamento dos dados pessoais e biométricos deverá atender à **Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)** – Lei nº 13.709/2018.

12. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1. Os equipamentos terão garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo.

12.2. A contratada deverá oferecer **suporte técnico remoto e presencial** (quando necessário) durante o período de garantia, com atendimento em até 48 horas úteis para chamados.

12.3. Em caso de defeito, a contratada deverá **substituir o equipamento** em até **10 (dez) dias úteis**, sem ônus para a Administração, utilizando as unidades de reserva, se necessário.

13. DAS PENALIDADES

13.1. O não cumprimento das obrigações ensejará a aplicação das penalidades previstas na **Lei nº 14.133/2021**, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Os casos omissos serão resolvidos pelo **Órgão Gerenciador**, com base na legislação vigente.



SANTA BÁRBARA DO SUL
Transformando vidas, construindo sonhos
Gestão 2025 - 2028

Larri Leonel Bazzanella
Secretaria Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL
Santa Bárbara do Sul, RS

Larri Bazzanella
Secretário da Administração

Memo. no. 166/2026

Santa Bárbara do Sul/RS, 14 de setembro de 2026

Assunto: Solicitação de compra de equipamentos

Para: Setor de Compras

Solicitamos ao Setor de Compras a adoção das providências necessárias para a aquisição dos itens abaixo relacionados, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS, do CRAS e do Centro de Convivência para Idosos:

1 UNIDADE CILINDRO CONJUGADO INOX PROFISSIONAL 5 KG – MODELO CL 40

Cilindro conjugado profissional em aço inoxidável, capacidade para 5 kg, com laminadores de aproximadamente 30 cm de largura, destinado a sovar e laminar massas. Deverá possuir motor, não sendo aceitos equipamentos sem motorização.

Deverá ser composto por:

- laminadores para sovar e laminar massas;
- extrusor de massas para produção de espaguete, macarrão, talharim, biscoitos e similares;
- moedor para carne, legumes e grãos, com bocal nº 08;
- misturador basculante com sistema de pás, destinado à mistura e sova de pães,ucas e massas;
- capacidade do misturador de aproximadamente 5 kg de farinha ou 7 kg de massa pronta;
- regulação coletiva da abertura dos rolos;
- produção de massa, com bocal nº 08, de aproximadamente 15 kg/h;
- produção de carne, com bocal nº 08, de aproximadamente 80 kg/h;
- alimentação elétrica bivolt (127/220 V) ou 220 V;

- dimensões aproximadas de 64 cm de comprimento x 58 cm de largura x 44 cm de altura;
- peso aproximado de 48 kg.

O equipamento deverá ser novo, de uso profissional, com estrutura resistente e adequada ao uso contínuo.

1 UNIDADE BEBEDOURO DE ÁGUA PARA GALÃO DE 20 LITROS

Bebedouro de coluna, para utilização com galão de 20 litros, novo, com sistema de refrigeração por compressor, fornecendo água natural e gelada. Deverá possuir motor/compressor para refrigeração, não sendo aceitos equipamentos sem sistema de refrigeração por compressor.

Especificações mínimas:

- capacidade para galões de até 20 litros;
- água natural e gelada;
- refrigeração por compressor;
- reservatório interno para água gelada;
- torneiras com fluxo contínuo e controlado;
- bandeja coletora de água removível;
- sistema que facilite a colocação e substituição do galão;
- baixo nível de ruído;
- alimentação elétrica **bivolt (127/220 V) ou 220 V**;
- frequência de 60 Hz;
- produto aprovado pelo INMETRO, quando aplicável;
- estrutura resistente e adequada ao uso institucional.

1 UNIDADE MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS AUTOMÁTICA – 8 KG

Máquina de lavar roupas automática, capacidade mínima de 8 kg, abertura superior, destinada à lavagem, enxágue e centrifugação de roupas, com funcionamento automático.

Especificações mínimas:

- capacidade de lavagem: **8 kg**;
- tipo: automática;
- abertura superior;
- entrada de água automática;
- saída de água automática;
- enxágue automático;
- centrifugação automática;
- sistema de lavagem por agitação;
- múltiplos programas de lavagem;
- níveis de água ajustáveis;
- dispenser para sabão, amaciante e alvejante;
- filtro para fiapos;
- tampa transparente ou em vidro;
- pés reguláveis;
- classificação de eficiência energética A, preferencialmente;
- motor elétrico, não sendo aceitos equipamentos sem motor;
- alimentação elétrica bivolt (127/220 V) ou 220 V;
- frequência de 60 Hz;
- produto novo, de primeiro uso, destinado a uso institucional.
- Garantia mínima 12 meses;

2 UNIDADES ARMÁRIO PARA FORNO E MICRO-ONDAS – MODELO T630 CNGRSB

Armário destinado à acomodação de forno e micro-ondas, modelo T630 CNGRSB ou equivalente, com as seguintes características mínimas:

- altura: 230 cm;
- largura: 70 cm;
- profundidade: 52,30 cm;

- 04 portas;
- corpo confeccionado em MDP;
- portas confeccionadas em MDF;
- acabamento em cores escuras;
- estrutura resistente e adequada ao uso institucional;
- espaço interno compatível com a acomodação de forno e micro-ondas;
- produto novo, sem avarias, riscos, amassados ou defeitos de fabricação.

Por se tratar de mobiliário, o item deverá ser entregue devidamente montado, ou, caso seja entregue desmontado, a montagem deverá ser realizada no local pelo fornecedor, sem qualquer custo adicional para a Administração.

Não serão aceitos móveis que apresentem riscos, lascas, quebras, amassados, peças danificadas ou qualquer outro tipo de avaria decorrente do transporte, montagem ou instalação, devendo eventual dano ser reparado ou o item substituído pelo fornecedor, sem ônus para o Município.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Todos os equipamentos deverão ser novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento e acompanhados de manual de instruções, garantia mínima de 12 meses e demais acessórios necessários ao seu pleno funcionamento. Nos equipamentos elétricos, serão aceitos somente aqueles com alimentação bivolt (127/220 V) ou 220 V, conforme a necessidade e disponibilidade da unidade de destino, devendo a especificação de voltagem constar claramente na proposta do fornecedor.

Não serão aceitos equipamentos que deveriam possuir motor ou sistema de motorização e que sejam fornecidos sem motor, devendo o equipamento ser entregue completo, pronto para utilização e de acordo com as especificações solicitadas.

As entregas serão realizadas diretamente no CRAS, no Centro de Convivência para Idosos ou na Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS, conforme a necessidade de cada item, sendo o local específico de entrega definido diretamente com o fornecedor por ocasião do empenho.



O fornecedor deverá responsabilizar-se integralmente pelo transporte, descarga e, quando aplicável, montagem dos equipamentos e móveis, devendo os produtos ser entregues em perfeitas condições de uso.

Para fins de recebimento, conferência e acompanhamento da entrega, fica indicada como fiscal responsável a servidora Val Palharini.

Diante do exposto, solicitamos o encaminhamento ao Setor de Compras para realização dos procedimentos necessários à aquisição dos itens acima especificados.

Atenciosamente,


Valéria Lorena Dhamer Rodrigues

Secretária Municipal de Assistência Social

1. The first part of the paper is devoted to the study of the

properties of the function $f(x)$ defined by the equation

$$f(x) = \int_0^x f(t) dt$$

It is shown that the function $f(x)$ is continuous and differentiable

on the interval $[0, 1]$ and that it satisfies the differential equation

$$f'(x) = f(x)$$

with the initial condition $f(0) = 1$. It is also shown that the function

$f(x)$ is the unique solution of the

initial value problem. The second part of the paper is devoted to the study of the

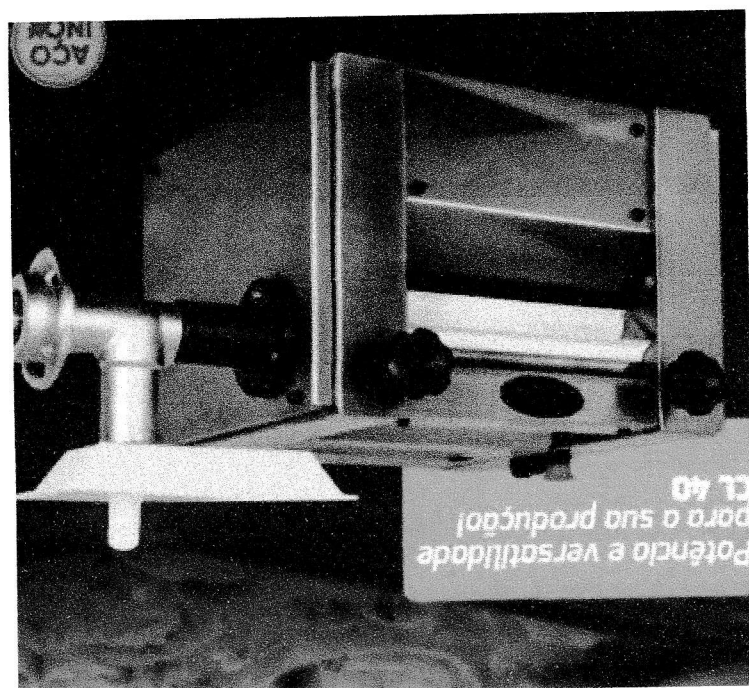
properties of the function $g(x)$ defined by the equation

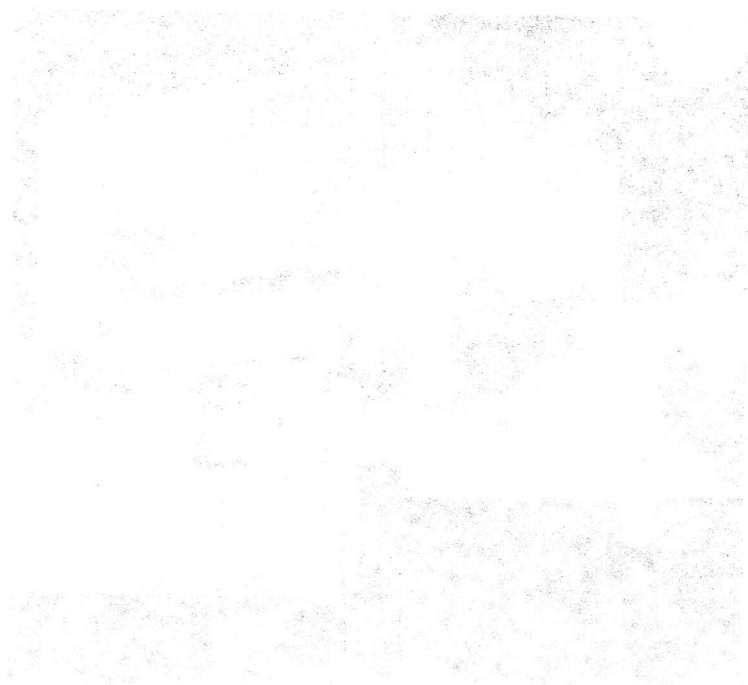
$$g(x) = \int_0^x g(t) dt$$

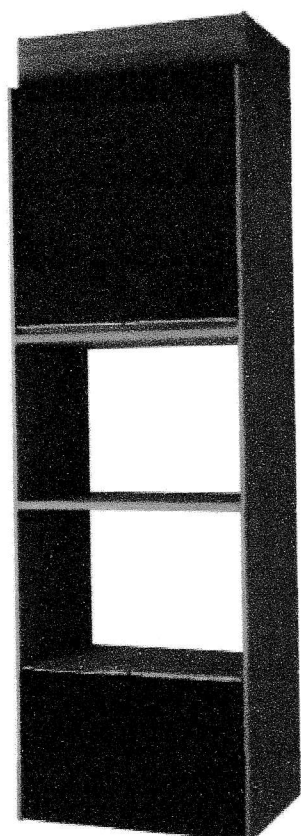
It is shown that the function $g(x)$ is continuous and differentiable

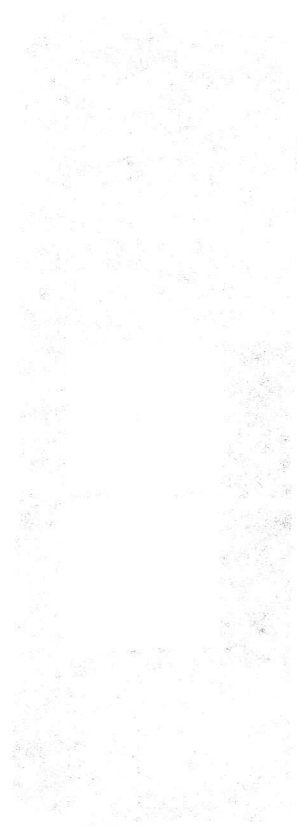
on the interval $[0, 1]$ and that it satisfies the differential equation

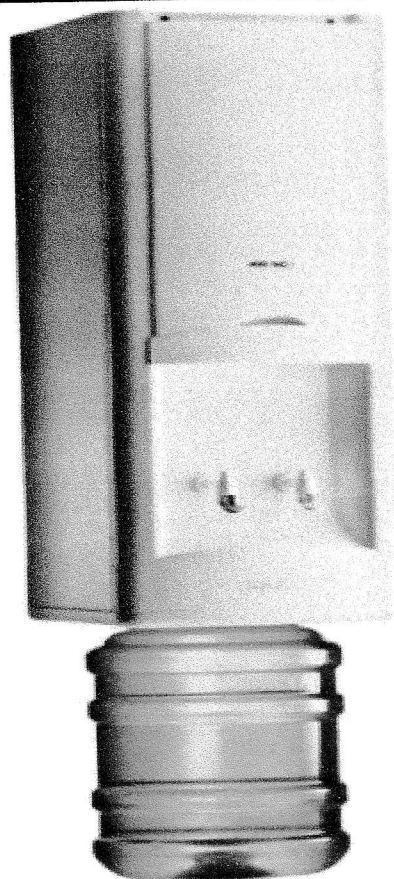
$$g'(x) = g(x)$$

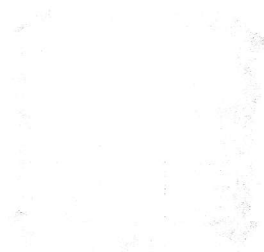


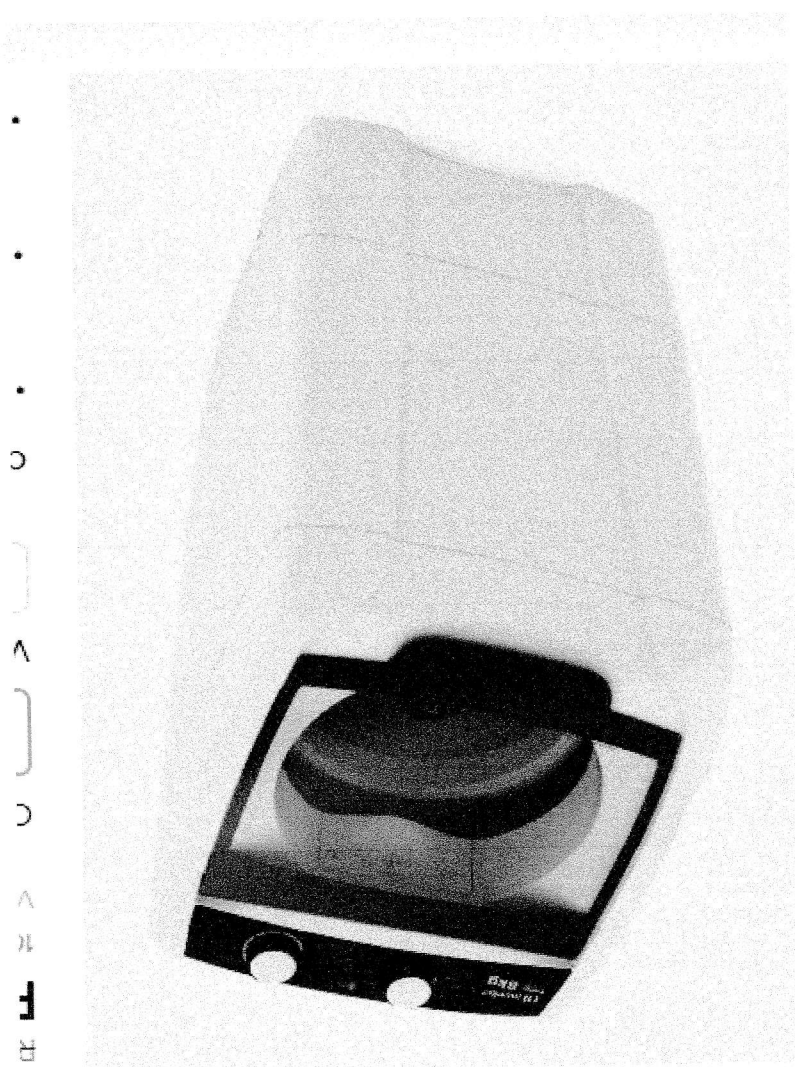














PRO-LAB
PRO-LAB MATERIAIS PARA LABORATORIOS LTDA
CNPJ: 52.078.276/0001-96
Insc Estadual: 110754931115
LINO DE MORAES CEP 04.360-001 SÃO PAULO (SP)
Telefone: (11) 5671-9100

ORÇAMENTO
Nº: 27482

São Paulo, 25/08/2026

****Válido por 20 dias****

NOME / RAZÃO SOCIAL Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Sul		CNPJ/CPF 88496468000160	VENDEDOR Orçamento Express
A/C Bruna Barreto	E-MAIL pim@santabarbaradosul.rs.gov.br	TELEFONE 55996896467	IE/RG
ENDEREÇO Av Presidente Vargas	COMPLEMENTO 223	BAIRRO Centro	MUNICÍPIO Santa Bárbara do Sul
UF RS		CEP 98240000	

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SSCCV350-110	Câmara de Conservação de Vacinas 350 Litros	1	R\$ 18.171,91	R\$ 18.171,91
	FRETE (OPÇÃO 01)	GoFretes - - R\$ 679,07 em torno de 34 dias úteis		
	FRETE (OPÇÃO 02)	GOFRETES - R\$ 892,06 em torno de 36 dias úteis		
		VALOR DOS ITENS		R\$ 18.171,91
		VALOR TOTAL		R\$ 18.171,91

****O valor do frete pode ser diluído ao preço dos produtos, incluindo os impostos aplicáveis.****

Faturamento Mínimo: R\$ 500,00. Pedidos abaixo deste valor devem ser finalizados através da nossa loja virtual.

Condições de pagamento : 28 dias (sujeito a aprovação de cadastro)

Caso compra seja efetuada na loja virtual o pagamento pode ser via Pix , Boleto a Vista com 3% de desconto ou então no cartão de crédito com parcelas de até 6X (parcela mínima R\$ 50,00)

Dados Adicionais:

1. Introduction

The purpose of this study is to investigate the effects of the proposed system on the performance of the system. The study is divided into two main parts: a theoretical analysis and an experimental evaluation.

2. Theoretical Analysis

In this section, we analyze the theoretical aspects of the proposed system. We first consider the system's architecture and then discuss the expected performance improvements.

3. Experimental Evaluation

The experimental evaluation is conducted using a series of tests designed to measure the system's performance under various conditions. The results of these tests are presented in the following tables and figures. The first table shows the system's performance in terms of throughput and latency, while the second table shows the system's performance in terms of resource utilization.

4. Conclusion

The results of the study indicate that the proposed system significantly improves the performance of the system. The theoretical analysis shows that the system's architecture is well-suited for the task, and the experimental evaluation confirms this. The system's performance is improved in terms of throughput, latency, and resource utilization. These results suggest that the proposed system is a viable solution for the problem at hand.

5. Acknowledgments

We would like to thank the following people for their contributions to this study:

Dr. John Doe
Dr. Jane Smith
Dr. Michael Johnson
Dr. Emily White

[Página Inicial](#) | [Câmaras](#) | [Câmara De Conservação De Vacinas](#) | Câmara Conservadora De Vacinas 340L BASICA Elber Medical

Câmara Conservadora De Vacinas 340L BASICA Elber Medical

Marca: **Elber Medical** Modelo: CSV 340 BASICA Disponibilidade: **Disponível em 30 dias úteis** Referência: CSV 340 BASICA

Por: R\$ (BRL) 17.500,00

R\$ 16.162,00 no **BOLETO** ou **PIX**ou **12x de R\$ 1.636,55** com juros

1

COMPRAR

Calcule o seu frete: 98240 000 [CALCULAR](#)

\Centro \ Santa Bárbara do Sul-RS



A Combinar

R\$ 0,01

Clique no botão WhatsApp, para entrar em contato e calcular seu frete.

[Compartilhe nas Redes Sociais](#)

Descrição Garantia Formas de Pagamento Avaliações

A Câmara Conservadora opera com temperatura controlada e homogênea. Garante a qualidade e eficácia de vacinas, exames, bolsas de sangue, medicamentos e outros materiais termolábeis. Possui regulamentação da Anvisa e assistência credenciada em todo território nacional.

Características Técnicas

Painel de controle com chave geral liga/desliga, com Display LCD luminoso e saída USB, possibilitando a fácil visualização das mudanças de temperatura. Possui módulo protetor de bateria e os ajustes dos parâmetros são realizados por meio de senha. Indicação no painel da temperatura através de sensor imerso em solução glicérol que simula a temperatura exata do produto armazenado e não do ar do gabinete.

Em caso de desligamento ou queda de energia o sistema restabelece os parâmetros pré-selecionados.

Sistema de circulação interna por ar forçado com ventiladores que mantêm a temperatura homogênea em toda a câmara. Sistema de refrigeração com compressor hermético de alto rendimento e rápida recuperação da temperatura interna, isento de vibrações e ecologicamente correto, livre de CFC e com gás R134a. Sistema de degelo ocorre automaticamente sem interrupção do trabalho ou perda da temperatura.

Luz interna de LED resistente a umidade do ambiente com acionamento automático pela abertura da porta.

Memória para registro e armazenamento das temperaturas de momento (máxima e mínima) e de todos os eventos da câmara com data e hora, conforme intervalo programado. Os relatórios (criptografados) podem ser baixados pela saída USB no painel. Em caso de queda de energia, não há perda de dados e novos dados continuam sendo registrados.

Possui sistemas de segurança com acionamento dos alarmes quando a câmara trabalhar em temperaturas fora do programado (máxima ou mínima), porta aberta e falta de energia. Possui discador telefônico através de linha fixa.

Isolação térmica com espessura de 75mm em PU injetado expandido de alta densidade. Gabinete interno em aço inoxidável que garante assepsia, evita a corrosão e facilita a manutenção da câmara. Porta com fechamento automático, vedação por perfil magnético, puxador anatômico e sistema antiembaçante. Gabinete externo em aço galvanizado, tratado e esmaltado com pintura nas cores branca e cinza. Montada sob pés reguláveis.

Especificações Técnicas

Faixa de Temperatura: +2°C a +8°C

Dimensões externas (A x L x P): 204 x 64 x 71 cm

Dimensões internas (A x L x P): 136,9 x 49 x 53,1 cm



Tensão: 110 ou 220 Volts, 50/60Hz
Consumo: 110 Volts 4,3A/h / 220 Volts 2,15A/h
Peso: 160kg

Registro ANVISA: 80698750002

Acessórios Incluídos

- 05 prateleiras; e
- Garantia de 12 meses.

ESSE MODELO NÃO POSSUI SISTEMA (BATERIAS / NOBREAK) PARA MANTER A CONSERVADORA LIGADA EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA CONVECCIONAL.

Produtos Relacionados

< >



Balança de Precisão M5-M723i H (3 casas) 720g BEL
R\$6.140,74 10% OFF
R\$ 5.649,48
no **BOLETO** ou **PIX**
ou 12x de **R\$ 572,06** com juros

COMPRAR



Balança de Precisão M5-M333i H (3 casas) 330g BEL
R\$6.140,74 10% OFF
R\$ 5.649,48
no **BOLETO** ou **PIX**
ou 12x de **R\$ 572,06** com juros

COMPRAR



Ultrafreezer -86°C - LCD - 800 Litros - SolidSteel
R\$74.239,90 10% OFF
R\$ 68.300,71
no **BOLETO** ou **PIX**
ou 12x de **R\$ 6.916,07** com juros

COMPRAR



Receba nossas ofertas exclusivas em seu e-mail

E-mail

CADASTRAR

CONTATO

(19) 9 9160-8165
 vendas1@sumlab.com.br
 contato@sumlab.com.br

SIGA-NOS



INSTITUCIONAL

[Quem Somos](#)
[Compra Segura](#)
[Política De Privacidade LGPD](#)
[Trocas E Devoluções](#)
[Formas De Pagamentos](#)
[Tempo De Garantia](#)

SUORTE

[Minha Conta](#)
[Meus Pedidos](#)
[Meus Endereços](#)
[Central De Atendimento](#)

FORMAS DE PAGAMENTO



SEGURANÇA



SUMLAB COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA | CNPJ: 37.429.971/0001-61 | IE: 535.820.490.112 | Av. Independência, 546 - Andar 9 - SI 95 - CEP: 13.419-160 Piracicaba - SP © Todos os direitos reservados.

Desenvolvido por virtualiti tecnologia tray





Receba nossas ofertas exclusivas em seu e-mail

E-mail

CADASTRAR

CONTATO

(19) 9 9160-8165
 vendas1@sumlab.com.br
 contato@sumlab.com.br

SIGA-NOS



INSTITUCIONAL

[Quem Somos](#)
[Compra Segura](#)
[Política De Privacidade LGPD](#)
[Trocas E Devoluções](#)
[Formas De Pagamentos](#)
[Tempo De Garantia](#)

SUPORTE

[Minha Conta](#)
[Meus Pedidos](#)
[Meus Endereços](#)
[Central De Atendimento](#)

FORMAS DE PAGAMENTO



SEGURANÇA



SUMLAB COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA | CNPJ: 37.429.971/0001-61 | IE: 535.820.490.112 | Av. Independência, 546 - Andar 9 - SJ 93 - CEP: 13.419-160 Piracicaba - SP © Todos os direitos reservados.

Desenvolvido

virtualiti

Tecnologia

tray

Ativar o
modo Core

CÂMARA DE CONSERVAÇÃO PARA VACINAS



Compartilhar: Whatsapp Copiar link

☆☆☆☆☆ (Avalie agora!)

MARCA: KLABOR + SS

Disponível em 45 Dias Úteis

LojaNetLAB SCCV

A partir de: **R\$ 14.173,50** / cada

R\$ 13.464,82 à vista com desconto Pix

ou em 10x de R\$ 1.417,35 sem juros no cartão

CAPACIDADE

☐	CÂMARA VACINA 120 LITROS 76X40X40 SSCCV-120L - R\$ 14.173,50	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 280 LITROS 117X49X53 SSCCV-280L - R\$ 16.808,55	- 1 +
☒	CÂMARA VACINA 350 LITROS 137X49X54 SSCCV-350L - R\$ 20.042,55	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 400 LITROS 137X55X58 SSCCV-400L - R\$ 20.418,75	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 500 LITROS 137X58X67 SSCCV-500L - R\$ 21.037,50	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 600 LITROS 137X62X73 SSCCV-600L - R\$ 21.775,05	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 700 LITROS 134X75X74 SSCCV-700L - R\$ 22.275,00	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 800 LITROS 134X85X74 SSCCV-800L - R\$ 32.826,75	- 1 +
☐	CÂMARA VACINA 900 LITROS 136X110X61 SSCCV-900L - R\$ 33.825,00	- 1 +

Comprar Agora!

Adicionar ao carrinho

Adicionar ao orçamento

ENVIAR PARA: 98240-000 SANTA BÁRBARA DO SUL-RS

Alterar forma de envio

	Valor	Prazo de Entrega
COMPRE E RETIRE	R\$ 0,00	Em até 46 dias úteis
FRETE FIXO LOJA NETLAB	R\$ 0,00	Em até 56 dias úteis
FRETE EXPRESSO LOJA NETLAB	R\$ 85,00	Em até 55 dias úteis



Fale agora por WhatsApp

Ficou com alguma duvida ou não encontrou o que precisa?



ENTRE EM CONTATO



(11) 2373-0040



(11) 2373-4959



vendas@lojanetlab.com.br

Descrição Geral

Formas de pagamento

Câmara de Conservação de Vacina

A Câmara de Conservação de Vacina foi desenvolvida para o armazenamento controlado de vacinas, soros e demais imunobiológicos térmicos que necessitam permanecer em temperaturas entre +2°C e +8°C.

LojaNetLAB

O gabinete interno fabricado em aço inoxidável AISI 304 polido e gabinete externo em aço carbono 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó, proporcionando resistência e durabilidade para utilização em ambientes de saúde e laboratórios.

O controle de temperatura é realizado por controlador digital microprocessado de alta resolução, com indicação de 0,1°C e dois sensores NTC dedicados ao monitoramento do sistema.



A linha está disponível em 9 capacidades, de 120 a 900 litros, permitindo selecionar a configuração mais adequada conforme o volume de armazenamento e a rotina do estabelecimento.

Distribuída pela Loja Netlab, empresa autorizada pela ANVISA para a distribuição de equipamentos médicos e hospitalares.

Principais vantagens: faixa de temperatura de +2°C a +8°C, controlador digital microprocessado, dois sensores NTC, gabinete interno em aço inoxidável AISI 304, porta de vidro duplo com sistema antiembaçante, isolamento térmico reforçado e capacidades de 120 a 900 litros.

Para que serve?

A Câmara de Conservação de Vacina é utilizada para manter vacinas, soros e outros imunobiológicos termolábeis dentro de uma faixa controlada de temperatura, contribuindo para a conservação adequada dos produtos durante o período de armazenamento.

Sua faixa de operação de +2°C a +8°C, ajustada de fábrica em 4°C, atende aplicações que necessitam de refrigeração controlada e acompanhamento das condições internas.

Aplicações

- Armazenamento de vacinas;
- Armazenamento de soros;
- Conservação de imunobiológicos termolábeis;
- Postos e unidades de saúde;
- Clínicas de vacinação;
- Hospitais;
- Farmácias e drogarias com sala de aplicação;
- Laboratórios;
- Centrais e estruturas de conservação de imunobiológicos.

Diferenciais

- Faixa de temperatura de +2°C a +8°C;
- Ajuste de fábrica em 4°C;
- Controlador digital microprocessado de alta resolução;
- Resolução de 0,1°C para indicação da temperatura;
- Dois sensores NTC dedicados ao monitoramento;
- Sensor interno imerso em solução de etilenoglicol e glicerina;
- Sensor dedicado à linha de refrigeração;
- Gabinete interno em aço inoxidável AISI 304 polido;
- Gabinete externo em aço carbono 1020 com tratamento anticorrosivo;
- Porta frontal em vidro duplo especial;
- Sistema antiembaçante;
- Gaxeta magnética com sistema de alívio de pressão interna;
- Isolamento térmico mínimo de 70 mm;
- Gás refrigerante R404A, 100% livre de CFC;
- Disponível nas tensões 110V ou 220V;
- Disponível em capacidades de 120 a 900 litros.



Especificações técnicas

Característica	Especificação
Faixa de temperatura	+2°C a +8°C

Característica	Especificação
Ajuste de fábrica	4°C
Controle	Controlador digital microprocessado de alta resolução
Resolução	0,1°C para indicação da temperatura de processo
Precisão	±5°C
Sensores	2 sensores NTC — 1 para medição interna, imerso em solução de etilenoglicol e glicerina, e 1 para medição da linha de refrigeração, no ar
Gabinete externo	Aço carbono 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó
Gabinete interno	Aço inoxidável AISI 304 polido
Porta	Porta frontal em vidro duplo especial com sistema antiembaçante e gaxeta magnética com sistema de alívio de pressão interna
Modelo 900 litros	2 portas com abertura de dentro para fora
Isolamento térmico	Mínimo de 70 mm de espessura nas paredes, com injeção de poliuretano de alta densidade
Gás refrigerante	R404A — 100% livre de CFC
Tensão	110V ou 220V
Frequência	50/60 Hz
Plug de tomada	3 pinos, conforme ABNT NBR 14136
Registro ANVISA	Nº 82095029003
Certificações informadas	AFE ANVISA, ISO 13485 e ISO 9001
NCM	8418.50.90

Modelos e capacidades disponíveis

Modelo	Capacidade	Medidas internas	Medidas externas	Prateleiras	Peso líquido
SSCCV120L	120 litros	76 × 40 × 40 cm	126 × 64 × 70 cm	03	85 kg
SSCCV280L	280 litros	117 × 49 × 53 cm	188 × 64 × 71 cm	08	140 kg
SSCCV350L	350 litros	137 × 49 × 54 cm	208 × 64 × 72 cm	10	200 kg
SSCCV400L	400 litros	137 × 55 × 58 cm	210 × 71 × 78 cm	10	230 kg
SSCCV500L	500 litros	137 × 58 × 67 cm	210 × 73 × 85 cm	10	260 kg
SSCCV600L	600 litros	137 × 62 × 73 cm	210 × 77 × 93 cm	10	280 kg
SSCCV700L	700 litros	134 × 75 × 74 cm	211 × 90 × 95 cm	10	295 kg
SSCCV800L	800 litros	134 × 85 × 74 cm	211 × 100 × 95 cm	10	305 kg
SSCCV900L	900 litros	136 × 110 × 61 cm	211 × 130 × 85 cm	10 por lado/divisória	320 kg

A Câmara de Conservação de Vacina foi desenvolvida para auxiliar no controle das condições de armazenamento dos produtos mantidos em seu interior.

- Alarme sonoro para indicação de desvios;
- Alarme visual para indicação de desvios;
- Sensores dedicados ao monitoramento da temperatura;
- Restabelecimento automático dos parâmetros após queda de energia.

Por que utilizar uma Câmara de Conservação de Vacina?

A manutenção da temperatura adequada é fundamental para a conservação de vacinas e demais imunobiológicos termolábeis utilizados em serviços de saúde.

Diferentemente de equipamentos domésticos de refrigeração, a Câmara de Conservação de Vacina foi desenvolvida especificamente para aplicações que necessitam de controle de temperatura entre **+2°C e +8°C**, utilizando sensores dedicados e recursos de monitoramento.

Essa configuração contribui para maior controle das condições de armazenamento e para a rotina de estabelecimentos que trabalham com produtos sensíveis à temperatura.

Áreas que utilizam este equipamento

- Enfermagem;
- Farmácia;
- Biomedicina;
- Medicina Veterinária;
- Vigilância Sanitária;
- Unidades Básicas de Saúde;
- Salas de vacinação;
- Clínicas;
- Hospitais;
- Drogarias com sala de aplicação;
- Laboratórios.

Itens inclusos

- 1 Câmara de Conservação de Vacina na capacidade selecionada;
- Prateleiras internas na quantidade correspondente ao modelo;
- Manual de instruções em português;
- Termo de garantia.

Itens opcionais

Atenção: os itens abaixo são opcionais, fornecidos sob consulta e não estão inclusos na configuração padrão do equipamento.

- Prateleiras adicionais;
- Porta cega;
- Chave externa em aço inox AISI 430 ou AISI 304;
- Relé de tensão e interruptor de voltagem;
- Teclado padrão telefone fixo para 6 a 9 números pré-programados;
- Discadora GSM com chip celular para 6 a 9 números pré-programados;
- Qualificação QI/QO/QP-QD;
- Certificado de calibração RBC para controladores e sensores.



Diferenciais da Loja Netlab

- Atendimento especializado em equipamentos para laboratório e saúde;
- Suporte técnico e pós-venda;
- Atendimento através do WhatsApp;
- Garantia do fabricante;
- Empresa registrada na ANVISA para fornecimento de equipamentos médicos e hospitalares.

Perguntas frequentes

Para que serve uma Câmara de Conservação de Vacina?

É utilizada para o armazenamento controlado de vacinas, soros e outros imunobiológicos termolábeis que necessitam permanecer em temperaturas entre +2°C e +8°C.

Qual a diferença entre uma Câmara de Conservação de Vacina e um refrigerador comum?

A Câmara de Conservação de Vacina foi desenvolvida especificamente para aplicações que necessitam de controle de temperatura entre +2°C e +8°C, contando com sensores dedicados e recursos de monitoramento, como alarmes sonoros e visuais.

Qual é a faixa de temperatura da Câmara de Conservação de Vacina?

A faixa de operação é de +2°C a +8°C, com ajuste de fábrica em 4°C.

A Câmara de Conservação de Vacina possui registro na ANVISA?

Sim. O registro ANVISA informado é nº 82095029003.

Quais capacidades estão disponíveis?

A linha está disponível nas capacidades de 120, 280, 350, 400, 500, 600, 700, 800 e 900 litros.

Qual capacidade de Câmara de Conservação de Vacina devo escolher?

A escolha depende principalmente do volume de produtos que será armazenado, do espaço disponível e da rotina de utilização. A linha possui modelos de 120 a 900 litros, permitindo selecionar a capacidade mais adequada para cada necessidade.

A Câmara de Conservação de Vacina está disponível em 110V e 220V?

Sim. O equipamento está disponível nas tensões 110V ou 220V. A tensão adequada deve ser selecionada de acordo com a instalação elétrica do local.

A porta da Câmara de Conservação de Vacina é de vidro?

Sim. Os modelos possuem porta frontal em vidro duplo especial com sistema antiembaçante e gaxeta magnética. O modelo de 900 litros possui duas portas com abertura de dentro para fora.

É possível solicitar Certificado de Calibração RBC?

Sim. O Certificado de Calibração RBC para controladores e sensores está disponível como item opcional e deve ser solicitado sob consulta.

É possível solicitar qualificação do equipamento?

Sim. A qualificação QI/QO/QP-QD está disponível como serviço opcional sob consulta.



Garantia de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.

Precisa de mais informações?



CONTATO

☎ (11) 2373-4959

☎ (11) 2373-0040

✉ vendas@lojanetlab.com.br

SIGA A GENTE



INSTITUCIONAL

Quem somos

Compra Segura

Política de Privacidade

Mapa do site

FORMAS DE PAGAMENTO

 Os pagamentos são gerenciados pela empresa VINDI que conta com um sistema de antifraude que protege o nosso maior patrimônio, você cliente!

SEGURANÇA

 Yourviews
4,8/5
LOJA NETLAB - O melhor laboratório em 1 click
Loja avaliada por 2189 clientes
Veja o que os clientes dizem sobre a loja

 SSL

 Google
Safe Browsing

 LOJA PROTEGIDA

 Verificada por
Rastreamento **AQUI**

LICENÇAS



LojaNetLAB

LOJA NETLAB - CNPJ: 17.524.672/0001-07 - Rua Luis Ferreira N°131 - Tatuapé - São Paulo-SP - CEP 03072-020 Ofertas válidas até o término de nossos estoques para internet. Vendas sujeitas à análise e confirmação de dados. As fotos dos produtos exibidos em nosso site são meramente ilustrativas

© Todos os Direitos Reservados. [Política de Privacidade](#) | [Política de Cookies](#) | [Política de Compra](#) | [Política de Reembolso](#).

- LicitaCon
- Novas Licitações no RS
- Municipal
- Estadual
- Busca Licitações
- Busca Atas
- Busca Contratos
- Enchentes RS 2024
- Contratações COVID-19

ITEM	33	1.5. Possui modo refrigerador (dupla ação). 1.6. Possui dreno para gelo. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 12 meses	61	UN	3.009,75	183.594,75	MICKRON INFORMATICA LTDA	99
ITEM	34	FREEZER VERTICAL (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 228 LITROS). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Freezer vertical. 1.2. Cor: Branco. 1.3. Capacidade: mínima de 228L. 1.4. Possui pés reguláveis. 1.5. Possui gavetas ou prateleiras removíveis e transparentes. 1.6. Possui uma porta com abertura frontal. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Eficiência energética: Classe C ou superior. 1.9. Acompanha manual de instruções. 1.10. Garantia de no mínimo 12 meses	72	UN	2.685,97	193.389,84	WDCL COMERCIO E SERVICO LTDA	39.436.6-84
ITEM	35	FRITADEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fritadeira elétrica profissional. 1.2. Potência mínima: 3000W. 1.3. Capacidade: 7 litros. 1.4. Formato: Redondo tipo tacho em aço inox. 1.5. Tipo de fritura: Óleo. 1.6. Possui termostato regulador de temperatura. 1.7. Acompanha um cesto aramado removível. 1.8. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.9. Acompanha manual de instruções. 1.10. Garantia de no mínimo 6 meses	38	UN	-	-	-	-
ITEM	36	FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO (CAPACIDADE MÍNIMA DE 4 LITROS). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fritadeira Elétrica tipo Airfryer. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Preto; 1.2.2. Potência mínima: 1400W; 1.2.3. Capacidade mínima do cesto: 4L; 1.2.4. Possui Luz indicadora de funcionamento; 1.2.5. Possui Seletor de temperatura; 1.2.6. Possui Cesto removível com revestimento antiaderente; 1.2.7. Possui Timer de 60 minutos; 1.2.8. Desligamento automático; 1.2.9. A	71	UN	389,99	27.689,29	REFINAR EMPRESARIAL ASSESSORIA EM CONTROLES ADMINISTRATIVOS LTDA	52.386.9-62
ITEM	37	JARRA ELÉTRICA. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Jarra elétrica em inox. 1.2. Potência mínima: 1500W. 1.3. Capacidade mínima: 1,7L. 1.4. Possui botão para abertura da tampa. 1.5. Possui luz indicadora. 1.6. Desligamento automático após fervura da água. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 12 meses	394	UN	67,00	26.398,00	QUERENCIA COMERCIAL E DISTRIBUIDORA EIRELI	10.907.51-42
ITEM	38	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de alta pressão. 1.2. Potência mínima: 1900W. 1.3. Pressão de operação mínima: 2000psi. 1.4. Vazão mínima: 440 Lh. 1.5. Possui pistola de alta pressão. 1.6. Possui rodas e alça para transporte. 1.7. Comprimento mínimo da mangueira de saída: 7,5 metros. 1.8. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.9. Acompanha manual de instruções. 1.10. Garantia de no mínimo 12 meses	145	UN	1.536,80	222.836,00	_GO VENDAS ELETRONICAS LTDA	36.521.31-81
ITEM	39	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 12KG). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de roupas com funcionamento automático. 1.2. Capacidade de lavagem: De no mínimo 12kg. 1.3. Velocidade de centrifugação: De no mínimo 700RPM. 1.4. Possui abertura superior da tampa. 1.5. Possui dispenser individual para sabão e amaciante. 1.6. Possui filtro de fiapos. 1.7. Possui tecla para pular ou avançar etapas. 1.8. Quantidade de níveis de água: 04. 1.9. Quantidade de pr	138	UN	1.521,45	209.960,10	VANGUARDA INFORMATICA LTDA	27.975.5-99
ITEM	40	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 15KG). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de roupas com funcionamento automático. 1.2. Capacidade: De no mínimo 15kg. 1.3. Possui abertura superior da tampa. 1.4. Possui dispenser individual para sabão, amaciante e alvejante. 1.5. Possui filtro de fiapos. 1.6. Possui duplo enxágue. 1.7. Quantidade de níveis água: De no mínimo 04. 1.8. Quantidade de programações de lavagens: No mínimo 06. 1.9. Alimentação: 220V ou bi	125	UN	1.681,71	210.213,75	VANGUARDA INFORMATICA LTDA	27.975.5-99
ITEM	41	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA COM ABERTURA FRONTAL (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 11KG) 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de roupas com funcionamento automático. 1.2. Capacidade: De no mínimo 11kg. 1.3. Possui abertura frontal da tampa. 1.4. Possui cesto em aço inox. 1.5. Possui dispenser individual para sabão e amaciante. 1.6. Quantidade de programações de lavagens: De no mínimo 08. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Eficiência energética: Classe A. 1.9. Acompanha manual	91	UN	-	-	-	-
ITEM	42	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA COM CESTO EM INOX (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 12KG) 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de roupas com funcionamento automático. 1.2. Capacidade: De no mínimo 12kg. 1.3. Possui abertura superior da tampa. 1.4. Possui cesto em aço inox. 1.5. Possui dispenser individual para sabão, amaciante e alvejante. 1.6. Possui duplo enxágue. 1.7. Quantidade de níveis água: De no mínimo 04. 1.8. Quantidade de programações de lavagens: No mínimo 05. 1.9. Alime	96	UN	1.662,50	159.600,00	VANGUARDA INFORMATICA LTDA	27.975.51-99
ITEM	43	LAVADORA DE ROUPAS SEMIAUTOMÁTICA (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 5KG). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Lavadora de roupas com funcionamento semiautomático. 1.2. Capacidade: De no mínimo 5kg. 1.3. Possui abertura superior da tampa. 1.4. Possui dispenser individual para sabão. 1.5. Possui filtro de fiapos. 1.6. Possui sistema de lavagem por turbilhonamento. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 12 meses	86	UN	455,40	39.164,40	FELIPE ALTAMIRO ESPINDOLA	20.481.1-96
ITEM	44	LAVADORA E SECADORA DE ROUPAS (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 13KG). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Máquina de lavar e secar roupas. 1.2. Capacidade: De no mínimo 13kg. 1.3. Possui porta frontal. 1.4. Possui display. 1.5. Possui trava de segurança. 1.6. Possui escolha de temperatura de lavagem. 1.7. Possui função Wi-Fi. 1.8. Quantidade de programações de lavagens: De no mínimo 06. 1.9. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.10. Eficiência energética: Classe A. 1.11. Acompanha manual de inst	98	UN	2.918,90	286.052,20	INOVA TECH INFORMATICA LTDA	28.706.41-96

LicitaCon

Novas Licitações no RS

Municipal

Estadual

Busca Licitações

Busca Atas

Busca Contratos

Enchentes RS 2024

Contratações COVID-19

ITEM	45	Capacidade do copo: De no mínimo 3 litros; 1.2.4. Material do copo: Fabricado em acrílico ou san cristal; 1.2.5. Quantidade mínima de velocidades: 12 função de pulsar e triturar gelo 1.2.6. Possui lâminas em aço inox; 1.2.7. Possui autolimpante; 1.2.8. Possui port	135	UN	158,00	21.350,00	DISTRIBUIDORA EIRELI	42
ITEM	46	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4L 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Liquidificador industrial. 1.2. Potência: De no mínimo 1200W. 1.3. Capacidade do copo: 4 litros. 1.4. Velocidade: De no mínimo 3500RPM. 1.5. Material: Fabricado em aço inoxidável. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	140	UN	-	-	-	-
ITEM	47	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6L 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: liquidificador industrial baixa rotação. 1.2. Potência: De no mínimo 900W. 1.3. Capacidade do copo: 6 litros. 1.4. Material: Aço inoxidável. 1.5. Velocidade: De no mínimo 3500RPM. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	110	UN	-	-	-	-
ITEM	48	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: liquidificador industrial baixa rotação. 1.2. Potência: De no mínimo 850W. 1.3. Capacidade do copo: 8 litros. 1.4. Material: Aço inoxidável. 1.5. Velocidade: De no mínimo 3500RPM. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	117	UN	-	-	-	-
ITEM	49	MIXER DE MÃO 3 EM 1. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Mixer elétrico de mão. 1.2. Potência mínima: 400W. 1.3. Material da Haste: Aço inoxidável. 1.5. Peças para montagem: Mixer, batedor de claras, mini processador (500ml) e copo medidor (700ml). 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	132	UN	-	-	-	-
ITEM	50	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Multiprocessador de alimentos. 1.2. Potência: De no mínimo 800W. 1.3. Capacidade do copo do processador: De no mínimo 1,2L 1.4. Capacidade do copo do liquidificador: De no mínimo 1,5L 1.5. Funções mínimas: Processar, cortar, misturar, fatiar, picar e liquidificar os alimentos. 1.6. Quantidade de velocidades: 02 função pulsar. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de n	128	UN	321,25	41.120,00	REFINAR EMPRESARIAL ASSESSORIA EM CONTROLES ADMINISTRATIVOS LTDA	52.386.9 62

1 - 50 de 78 >



Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul



-  LicitaCon
-  Novas Licitações no RS
-  Municipal
-  Estadual
-  Busca Licitações
-  Busca Atas
-  Busca Contratos
-  Enchentes RS 2024
-  Contratações COVID-19

ITEM	8	Possui ralo. 1.6. Deve fornecer água gelada. 1.7. Possui sistema interno de filtragem. 1.8. Possui Reservatório. 1.9. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.10. Acompanha manual de instruções. 1.11. Garantia de no mínimo 12 meses	165	UN	659,00	108.735,00	FELIPE ALIAMIRO ESPINDOLA	96
ITEM	9	BEBEDOURO DE MESA PARA GARRAÇÃO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Bebedouro de mesa para garrafão. 1.2. Tipo de Refrigeração: Por compressor ou eletrônico. 1.3. Potência: De no mínimo 65W. 1.4. Fornece água natural e gelada. 1.5. Suporta galões de 10L e 20L. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 12 meses	154	UN	345,00	53.130,00	65.248.694 HELOISA MOREIRA NEIVA	65.248.6126
ITEM	10	CAFETEIRA ELÉTRICA (POTÊNCIA MÍNIMA: 700W). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Cafeteira elétrica. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Preto; 1.2.2. Potência mínima: 700W; 1.2.3. Material da jarra: Fabricada em aço; 1.2.4. Possui reservatório para água com indicador de nível; 1.2.5. Capacidade mínima do reservatório: 1 litro; 1.2.6. Alimentação: 220V ou bivolt; 1.2.7. Acompanha manual de instruções. 1.3. Garantia de no mínimo 12 meses	103	UN	162,99	16.787,97	VMLX ELETRONICOS LTDA	03.800.440
ITEM	11	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL (POTÊNCIA MÍNIMA: 1300W). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Cafeteira elétrica industrial. 1.2. Potência mínima: 1300W. 1.3. Material do reservatório: Aço inoxidável. 1.4. Capacidade da jarra: 4 litros. 1.5. Possui pés antiderrapantes. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 3 meses	96	UN	-	-	-	-
ITEM	12	CENTRÍFUGA DE ROUPAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: centrífuga de roupas. 1.2. Capacidade de centrifugação de roupas secas: De no mínimo 3,7 quilos. 1.3. Possui grade de proteção. 1.4. Possui saída de água automática. 1.5. Possui abertura superior com trava de segurança. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 12 meses	62	UN	549,00	34.038,00	R.E SILVA LTDA	50.273.424
ITEM	13	COIFA PARA COZINHA INDUSTRIAL. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Coifa de Parede para cozinha industrial. 1.2. Modelo: Triangular. 1.3. Cor: Inox. 1.4. Largura: De no mínimo 120cm e no máximo 150cm. 1.5. Possui saída para exaustor 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	67	UN	-	-	-	-
ITEM	14	EXTRATOR DE SUCOS ELÉTRICO INDUSTRIAL. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Extrator de sucos elétrico industrial. 1.2. Potência: De no mínimo 350W. 1.3. Velocidade: De no mínimo 3200RPM. 1.4. Material do corpo: Fabricado em aço inoxidável. 1.5. Capacidade do copo incluso: De no mínimo 1300ml. 1.6. Acompanha duas carambolas e peneira. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 6 meses,	92	UN	-	-	-	-
ITEM	15	EXTRATOR DE SUCOS ELÉTRICO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Extrator de sucos elétrico. 1.2. Potência: De no mínimo 250W. 1.3. Material do corpo: Fabricado em aço inoxidável. 1.4. Capacidade do copo incluso: 1 litro. 1.5. Possui duas carambolas de tamanhos diferentes e peneira. 1.6. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 6 meses	98	UN	-	-	-	-
ITEM	16	FERRO DE PASSAR A VAPOR E A SECO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Ferro de passar a vapor e a seco. 1.2. Potência: De no mínimo 1600W. 1.3. Tipo da base: Antiaderente com revestimento cerâmico. 1.4. Possui spray de água 1.5. Possui seletor de temperatura. 1.6. Possui reservatório translúcido do nível de água. 1.7. Possui cabo anatômico giratório 360. 1.8. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.9. Acompanha manual de instruções. 1.10. Garantia de no mínimo 12 meses	52	UN	-	-	-	-
ITEM	17	FOGÃO A GÁS QUATRO BOCAS COM FORNO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão a gás de piso com forno. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Branco ou Preto ou Cinza ou Inox; 1.2.2. Número de bocas: 04; 1.2.3. Capacidade mínima do forno: 50 litros; 1.2.4. Forno com acabamento: Limpa fácil Easy Clean ; 1.2.5. Forno com abertura em vidro frontal transparente ou fumê; 1.2.6. Possui acendimento automático; 1.2.7. Possui botões removíveis; 1.2.8. Possui puxador; 1.2.9.	65	UN	758,32	49.290,80	REFINAR EMPRESARIAL ASSESSORIA EM CONTROLES ADMINISTRATIVOS LTDA	52.386.962
ITEM	18	FOGÃO A GÁS SEIS BOCAS COM FORNO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão a gás de piso com forno 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Branco ou Preto ou Cinza ou Inox; 1.2.2. Número de bocas: 06; 1.2.3. Capacidade mínima do forno: 80 litros; 1.2.4. Forno com acabamento: Limpa fácil Easy Clean ; 1.2.5. Forno com abertura em vidro frontal transparente ou fumê; 1.2.6. Possui acendimento automático; 1.2.7. Possui botões removíveis; 1.2.8. Possui puxador; 1.2.9. Pos	56	UN	1.007,89	56.441,84	GO VENDAS ELETRONICAS LTDA	36.521.362
ITEM	19	FOGÃO COOKTOP A GÁS COM CINCO BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão cooktop com funcionamento a gás. 1.2. Número de bocas: 05. 1.3. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.4. Possui tampo em vidro temperado. 1.5. Possui cinco trempes esmaltadas. 1.6. Possui acendimento super automático em todas as bocas. 1.7. Possui 05 queimadores, sendo pelo menos: 1.7.1. 01 queimador com potência mínima de 3300W. 1.7.2. 01 queimador com potência mínima de 2700W. 1.7.3. 03 queimadores com potênc	41	UN	640,00	26.240,00	DESBRAVA ASSESSORIA E CONSULTORIA EM LICITACOES LTDA	59.566.6153
ITEM	20	FOGÃO COOKTOP POR INDUÇÃO COM QUATRO ZONAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão cooktop elétrico com funcionamento por indução. 1.2. Quantidade de zonas: 04. 1.3. Quantidade de níveis de potência: 09. 1.4.	32	UN	1.208,59	38.674,88	FABRICIO MULLER MUNIZ	18.807.952

-  LicitaCon ✓
-  Novas Licitações no RS
-  Municipal
-  Estadual
-  Busca Licitações
-  Busca Atas
-  Busca Contratos
-  Enchentes RS 2024
-  Contratações COVID-19

ITEM	21	FOGÃO ELÉTRICO DE MESA COM DUAS BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão de mesa com funcionamento elétrico. 1.2. Potência: De no mínimo 2000W. 1.3. Material do fogão: Aço inox. 1.4. Número de bocas: duas. 1.5. Possui pés de apoio em bancada. 1.6. Possui controle de temperatura. 1.7. Alimentação: 220V ou bivolt. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 12 meses	33	UN	-	-	-	-	-
ITEM	22	FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO COM FORNO E SEIS BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: fogão para uso industrial, de alta pressão com forno. 1.2. Capacidade mínima do forno: 78L. 1.3. Número de bocas: 06. 1.4. Tamanho das grades: 300 x 300mm. 1.5. Possui bandeja coletora de resíduos abaixo dos queimadores. 1.6. Possui estrutura em aço ou ferro fundido. 1.7. Tipo de gás utilizado: GLP. 1.8. Acompanha manual de instruções. 1.9. Garantia de no mínimo 3 meses	52	UN	1.632,75	84.903,00	VMLX ELETRONICOS LTDA	03.800.440	
ITEM	23	FOGÃO INDUSTRIAL DE BAIXA PRESSÃO COM FORNO E QUATRO BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão para uso industrial, de baixa pressão com forno. 1.2. Capacidade mínima do forno: 87 litros. 1.3. Possui vidro frontal transparente temperado. 1.4. Número de bocas: 04. 1.5. Tamanho das grades: 300x300mm, sendo de ferro fundido. 1.6. Possui bandeja coletora de resíduos abaixo dos queimadores. 1.7. Possui 02 queimadores dupla chama. 1.8. Tipo de gás utilizado: GLP. 1.9. Acompanha ma	44	UN	1.385,44	60.959,36	VMLX ELETRONICOS LTDA	03.800.440	
ITEM	24	FOGÃO INDUSTRIAL DE BAIXA PRESSÃO COM FORNO E SEIS BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão para uso industrial, de baixa pressão com forno. 1.2. Capacidade mínima do forno: 87 litros 1.3. Possui vidro frontal transparente temperado. 1.4. Número de bocas: 06. 1.5. Tamanho das grades: 300x300mm, sendo de ferro fundido. 1.6. Possui bandeja coletora de resíduos abaixo dos queimadores. 1.7. Possui 03 queimadores com dupla chama. 1.8. Tipo de gás utilizado: GLP. 1.9. Acompanha m	49	UN	1.871,11	91.684,39	CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA	42.753.707	
ITEM	25	FOGÃO INDUSTRIAL DE BAIXA PRESSÃO SEM FORNO E SEIS BOCAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Fogão para uso industrial, de baixa pressão sem forno. 1.2. Número de bocas: 06. 1.3. Tamanho das grades: 400x400mm, sendo de ferro fundido. 1.4. Possui bandeja coletora de resíduos abaixo dos queimadores. 1.5. Possui 03 queimadores com dupla chama. 1.6. Tipo de gás utilizado: GLP. 1.7. Acompanha manual de instruções. 1.8. Garantia de no mínimo 3 meses	35	UN	-	-	-	-	
ITEM	26	FORNO A GÁS TURBO CINCO ESTEIRAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno a gás turbo capacidade para cinco esteiras (580mmx700mm) 1.2. Estrutura do material: Aço. 1.3. Suporta temperatura máxima de no mínimo 230C. 1.4. Possui porta com visor em vidro temperado. 1.5. Possui iluminação interna. 1.6. Possui isolamento interno. 1.7. Possui controlador digital. 1.8. Possui alarme sonoro. 1.9. Possui alerta de problema com o gás. 1.10. Possui rodízios. 1.11. Possui cavalete reforçado.	40	UN	5.382,89	215.315,60	GO VENDAS ELETRONICAS LTDA	36.521.362	
ITEM	27	FORNO ELÉTRICO TURBO CINCO ESTEIRAS. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno elétrico turbo capacidade para cinco esteiras (580mmx700mm) 1.2. Alimentação: 220V monofásico. 1.3. Estrutura do material: Aço. 1.4. Suporta temperatura máxima de no mínimo 230C. 1.5. Tipo de pintura: Epóxi. 1.6. Possui porta com visor em vidro temperado. 1.7. Possui iluminação interna. 1.8. Possui isolamento interno. 1.9. Painel de comando com tecla geral e tecla turbina. 1.10. Possui tecla para acionam	54	UN	5.699,27	307.760,58	GO VENDAS ELETRONICAS LTDA	36.521.362	
ITEM	28	FORNO ELÉTRICO. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno elétrico. 1.2. Potência: De no mínimo 1700W. 1.3. Capacidade: De no mínimo 44 litros. 1.4. Possui controle automático de temperatura. 1.5. Possui timer com aviso sonoro. 1.6. Possui controles independentes de resistência inferior e superior. 1.7. Possui grade interna removível. 1.8. Possui porta frontal. 1.9. Possui grill. 1.10. Possui iluminação interna. 1.11. Acompanha bandeja para coleta de resíduos. 1.12. Acompanha manua	93	UN	541,51	50.360,43	REFINAR EMPRESARIAL ASSESSORIA EM CONTROLES ADMINISTRATIVOS LTDA	52.386.962	
ITEM	29	FORNO INDUSTRIAL DE BAIXA PRESSÃO COM CAVALETE. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno para uso industrial de baixa pressão. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Capacidade: De no mínimo 85L; 1.2.2. Tamanho do cavalete: altura mínima de 70cm; 1.2.3. Tipo de gás utilizado: GLP; 1.2.4. Possui porta frontal com vidro transparente; 1.2.5. Acompanha manual de instruções. 1.3. Garantia de no mínimo 12 meses	41	UN	780,34	31.993,94	VMLX ELETRONICOS LTDA	03.800.440	
ITEM	30	FORNO INDUSTRIAL DE LASTRO A GÁS COM CAVALETE. 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: forno de lastro a gás, com cavalete para uso industrial. 1.2. Possui porta com abertura tipo guilhotina. 1.3. Possui acabamento externo em aço inox. 1.4. Possui isolamento térmico. 1.5. Possui a parte frontal em vidro temperado. 1.6. Possui lastro com pedra refratária. 1.7. Possui termômetro externo. 1.8. Possui cavalete em aço. 1.9. Profundidade mínima externa: 64cm. 1.10. Largura mínima externa: 92	32	UN	1.739,99	55.679,68	DOMINIO COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA	18.527.198	
ITEM	31	FORNO MICRO-ONDAS (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 20 LITROS). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno micro-ondas. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Branco ou Preto ou Cinza; 1.2.2. Potência: De no mínimo 620W.; 1.2.3. Capacidade: De no mínimo 20 litros; 1.2.4. Possui teclas numéricas para ajuste de tempo; 1.2.5. Possui display digital; 1.2.6. Possui relógio; 1.2.7. Possui luz interna; 1.2.8. Possui teclas pré-programadas; 1.2.9. Possui trava de segurança; 1.2.10.	70	UN	523,16	36.621,20	CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA	42.753.707	
ITEM	32	FORNO MICRO-ONDAS (CAPACIDADE: DE NO MÍNIMO 30 LITROS). 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1.1. Tipo de produto: Forno micro-ondas. 1.2. Características mínimas: 1.2.1. Cor Predominante: Branco ou Preto ou Cinza; 1.2.2. Potência: De no mínimo 800W ; 1.2.3. Capacidade: De no mínimo 30 litros ; 1.2.4. Possui teclas numéricas para ajuste de tempo; 1.2.5. Possui display digital; 1.2.6. Possui relógio; 1.2.7. Possui luz interna; 1.2.8. Possui teclas pré-programadas; 1.2.9. Possui trava de segurança; 1.2.10.	111	UN	556,02	61.718,22	VMLX ELETRONICOS LTDA	03.800.440	

