



**MICRO **FORT****

AO

MUNICÍPIO DE MARMELEIRO - ESTADO DO PARANÁ

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 2326/2025  
PROPOSTA DE PREÇOS COMERCIAL FINAL**

Apresentamos nossa proposta para prestação dos serviços objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº 082/2025 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

**NOME DA EMPRESA:** MICROFORT INFORMÁTICA LTDA

**CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:** 24.675.507/0001-03 / 000.080.18-7

**REPRESENTANTE E CARGO:** DIEGO LUIZ MARTINELLI / SÓCIO-ADMINISTRADOR

**NÚMERO DA CARTEIRA DE IDENTIDADE:** 5.529.458

**NÚMERO DO CPF:** 092.102.009-00

**ENDEREÇO:** AVENIDA LAGOA ENCANTADA, N. 220 (ARMZ 06, SALA 08) - VALE ENCANTADO, VILA VELHA/ES, CEP: 29.113-515

**NÚMERO TELEFONE:** (47) 3919-0012

**AGÊNCIA E Nº DA CONTA BANCÁRIA:** BANCO DO BRASIL / 8126-4 / 272-0 ([financeiro@microfort.com.br](mailto:financeiro@microfort.com.br))

**E-MAIL PARA SOLICITAÇÕES DE FORNECIMENTO:** [empenhos@microfort.com.br](mailto:empenhos@microfort.com.br)

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA / MODELO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
20	05	UNIDADE	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12L: Batedeira planetária semi-industrial - Capacidade de 12lts; - Mínimo 6 níveis de velocidade; - Potência mínima 800W; - Tijela em aço inox; - Corpo em aço com pintura epóxi; - Com grade de proteção; - Com temporizador; - Com três batedores: Raquete, espiral e globo; - Voltagem: Bivolt.	MANÁ // BPM12PLUS	R\$ 2.999,97	R\$ 14.999,85
75	08	UNIDADE	FORNO TURBO 5 ESTEIRAS: Forno industrial para panificação. - Deverá vir acompanhado com 5 esteiras para pão francês; - Câmara interna com acabamento em pintura de alta temperatura resistente a oxidação; - Com vapor para cristalização da casca do pão francês; - Com rodízios que facilitam o deslocamento; - Estrutura em aço carbono com pintura epóxi ou inox; - Porta com visor em vídeo temperado; - Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; - Isolamento térmico com lã de rocha; - Temperatura máxima 250°C; capacidade de produção de no mínimo 125 pães por fornada; - Voltagem bivolt; Com certificação do INMETRO.	PROGAS // PRP 5000 NL BIV+ESTEIRAS	R\$ 5.488,00	R\$ 43.904,00
83	02	UNIDADE	LAMINADOR ELÉTRICO PARA MASSAS: Cilindros com no mínimo 280mm de largura; Abertura de 8mm entre rolos; Estrutura com pintura epóxi; Pés antiderrapantes; Com cortador de talharim acoplado. Apresentar certificação do INMETRO. Garantia mínima: 12 meses	ANODILAR // AND28	R\$ 549,80	R\$ 1.099,60
99	08	UNIDADE	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL: Processador de alimentos para rala, desfiar e fatiar Estrutura em inox e alumínio fundido; Acompanha 7 discos de corte sendo : 2 discos para fatiar, 4 discos para	COPA METAL // MPA 30	R\$ 3.129,84	R\$ 25.038,72

Avenida Lagoa Encantada, n. 220 (Armz 06, Sala 08) - Vale Encantado, Vila Velha/ES, CEP: 29.113-515;  
CNPJ: 24.675.507/0001-03; I.E.: 000.080.18-7; Telefone: (47) 3919-0012  
E-mail documentação/atas: [documentos@microfort.com.br](mailto:documentos@microfort.com.br)

DIEGO LUIZ Assinado de forma  
digital por DIEGO  
MARTINELLI LUIZ  
MARTINELLI:09210200  
I:09210200 00900  
900 Dados: 2025.12.16  
15:44:22 -03'00'



**MICRO FORT**

			ralar e 1 disco tipo julienne; Motorização mínima 0,5 CV; Rendimento aproximado 250 kg/h; Potência mínima 600W Alimentação bivolt com chave seletora; Com trava de segurança e base antiderrapante;			
121	02	UNIDADE	CÂMARA FRIA: Câmara tipo expositor vertical para frios e laticínios, com três portas; Capacidade mínima 1000L. Temperatura de trabalho: 2 a 7º C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento interno e externo com pintura ou em aço inox. Com pés niveladores. Prateleiras aramadas reguláveis com no mínimo 4 níveis; Marcas/modelos de Referência: Kofisa K3331, Frilux RF-022.	KOFISA // K33311	R\$ 9.892,35	R\$ 19.784,70
123	06	UNIDADE	CÂMARA FRIA: Câmara tipo expositor vertical para frios e laticínios, com três portas; Capacidade mínima 1000L. Temperatura de trabalho: 2 a 7º C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento interno e externo com pintura ou em aço inox. Com pés niveladores. Prateleiras aramadas reguláveis com no mínimo 4 níveis; Marcas/modelos de Referência: Kofisa K3331, Frilux RF-022.	KOFISA // K33311	R\$ 9.892,35	R\$ 59.354,10
<b>VALOR TOTAL R\$</b>						<b>164.180,97</b>

**VALOR TOTAL POR EXTERNO: R\$ 164.180,97 (CENTO E SESSENTA E QUATRO MIL E CENTO E OITENTA REAIS E NOVENTA E SETE CENTAVOS).**

**CONDIÇÕES GERAIS:**

- a) Declaramos para todos os efeitos legais que, ao apresentar esta proposta, com os preços e prazos acima indicados, estamos de pleno acordo com as condições gerais e especiais estabelecidas para esta licitação, as quais nos submetemos incondicional e integralmente.
- b) Os valores apresentados englobam todos os custos operacionais de atividade, incluindo despesas de frete, seguro, combustível, custos que abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de matéria e de pessoal e qualquer outra despesa não especificada neste edital.

**PRAZO DE GARANTIA:** A garantia será de 12 (doze) meses, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

**PRAZO DE ENTREGA:** 7.3. O prazo para entrega do objeto será impreterivelmente de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra por parte da CONTRATADA. 7.2. O local da entrega dos produtos será, junto a Prefeitura Municipal, localizado na Avenida Macali, nº 255, Centro, Cidade de Marmeiro, Estado do Paraná, CEP: 85.614-068, ou em local indicado, de acordo com as solicitações dos Departamentos.

**VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL:** 90 (noventa) dias corridos consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação.

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** 5.1. O pagamento será efetuado exclusivamente através de depósito ou transferência eletrônica para a conta bancária do FORNECEDOR indicada pela mesma, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados do mês subsequente da apresentação da Nota Fiscal, após o recebimento definitivo do objeto.

**Obs.:** E-mail geral para envio de pedidos, empenhos, autorizações de fornecimento, dúvidas e demais questionamentos sobre entrega:  
[empenhos@microfort.com.br](mailto:empenhos@microfort.com.br) E-mail destinado somente ao envio de Atas, Contratos, Aditivos e dúvidas sobre documentações:  
[documentos@microfort.com.br](mailto:documentos@microfort.com.br) Peço por gentileza para atentar-se aos e-mails para que não ocorram divergências.

VILA VELHA – ES, 05 DE DEZEMBRO DE 2025

Avenida Lagoa Encantada, n. 220 (Armz 06, Sala 08) - Vale Encantado, Vila Velha/ES, CEP: 29.113-515;  
 CNPJ: 24.675.507/0001-03; I.E.: 000.080.18-7; Telefone: (47) 3919-0012  
 E-mail documentação/atas: [documentos@microfort.com.br](mailto:documentos@microfort.com.br)

DIEGO LUIZ

MARTINELL

Assinado de forma digital

por DIEGO LUIZ

MARTINELL:09210200900

Dados: 2025.12.16 15:44:35

-03'00'

I:09210200

900

**Certificados**

Produtos e Serviços com Conformidade Avaliada

Resultado da Consulta:

1 Certificado(s)

87 Produtos(s)

0 Serviços(s)

Página 1

**Certificador: PCN Nº Certificado: [3120250003400](#) Tipo: Produto Emissão: 30/04/2025 Validez: 29/04/2029 Status do Certificado: Ativo [Doc.Normativo](#)**
Portaria Inmetro nº 267 de  
22/06/2021

CNPJ/CPF	Razão Social / Nome (PF)	Nome fantasia	Endereço	Status	Papel da empresa
92724517000141	PROGAS INDUSTRIA METALURGICA LTDA	PROGAS INDUSTRIA METALURGICA LTDA	AV. EUSTACIO MASCARELLO, 512 - - DESVIO RIZZO - CAXIAS DO SUL, RS - BRASIL	ATIVO	SOLICITANTE/FABRICANTE
▼ Marca	▼ Modelo	▼ Importado	▼ Descrição		
PROGAS	PRP-004 G2 127V AMARELO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 127V PANATTOS	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 127V PRETO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 127V VERMELHO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 220V AMARELO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 220V PANATTOS	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 220V PRETO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 220V VERMELHO	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 PRETO ACIMAQ 127V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 PRETO ACIMAQ 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 VERMELHO ACIMAQ 127V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 G2 VERMELHO ACIMAQ 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 2080W		
PROGAS	PRP-004 PLUS AMARELO 127V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W		

PROGAS	PRP-004 PLUS AMARELO 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W
PROGAS	PRP-004 PLUS PRETO 127V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W <b>1477</b>
PROGAS	PRP-004 PLUS PRETO 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W
PROGAS	PRP-004 PLUS VERMELHO 127V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 127V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W
PROGAS	PRP-004 PLUS VERMELHO 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 2080W
PROGAS	PRP-008 PLUS DOURADO 220 V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO   TENSÃO: 220 V   FREQUÊNCIA: 50-60 HZ  POTÊNCIA: 6100 W   IPX3
PROGAS	PRP-008 PLUS VERMELHO 220 V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO   TENSÃO: 220 V   FREQUÊNCIA: 50-60 HZ  POTÊNCIA: 6100 W   IPX3
PROGAS	PRP-10000 STYLE G2 127/220V	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRP-10000 STYLE G2 GÁS NATURAL 127/220V	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRP-10000E STYLE 220V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: TRIFÁSICA 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 19320W
PROGAS	PRP-12000 STYLE G2 GÁS NATURAL 127/220V	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 1778/1320W
PROGAS	PRP-5000 NEW ELETRIC 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ
PROGAS	PRP-5000 NEW ELETRIC 220V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: TRIFÁSICA 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ
PROGAS	PRP-5000 NEW LIGHT 127/220V	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO: 127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ
PROGAS	PRP-5000EL 380V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO – TENSÃO: TRIFÁSICA 380V FREQUÊNCIA: 50-60HZ
PROGAS	PRP-5000EL MARQUESPAÑ 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 8363W
PROGAS	PRP-5000EL MARQUESPAÑ 380V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 380V T FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 8363W
PROGAS	PRP-8000 STYLE G2 127/220	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRP-8000 STYLE G2 GÁS NATURAL	NÃO	FORNO TURBO GÁS - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRP-8000E STYLE 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 14572W
PROGAS	PRP-8000E STYLE 380V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 380V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 14572W
PROGAS	PRP-8000E STYLE MARQUESPAÑ 220V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V TRIFASICO - FREQUÊNCIA: 50-60HZ -POTÊNCIA: 14572W
PROGAS	PRP-8000E STYLE MARQUESPAÑ 380V T	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 380V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 14572W
PROGAS	PRPAUT-5000L MARQUESPAÑ 220V	NÃO	FORNO TURBO ELÉTRICO - TENSÃO: 220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 363W
PROGAS	PRTLF-10000 STYLE 127/220V	NÃO	FORNO TURBO LENHA - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRTLF-8000 STYLE 127/220V	NÃO	FORNO TURBO LENHA - TENSÃO:127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ - POTÊNCIA: 597/572W
PROGAS	PRTLT-10000 STYLE 127/220V	NÃO	PRTLT-10000 STYLE 127/220V FREQUÊNCIA: 50-60HZ POTÊNCIA: 597/572W



Nova Pesquisa  
Certificados | Produtos | Serviços | Empresas | Organismos Acreditados



# MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.  
Av. Eustáquio Mascarelo, 512 - Desvio Rizzo  
Caxias do Sul - RS - Brasil  
Fone: +55 54 3209.5800  
[www.progas.com.br](http://www.progas.com.br) - e-mail: [progas@progas.com.br](mailto:progas@progas.com.br)

Data de Atualização: 22.11.2021 - P35778

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Forno Turbo a Gás



PRP-5000 New Light  
PRP-5000 New Light Gás Natural



<b>1. Introdução.....</b>	<b>.03</b>
1.1 Segurança.....	.03
1.2 Principais componentes.....	.04
1.3 Características técnicas.....	.05
1.4 Etiquetas.....	.05
<b>2. Noções de segurança – genéricas.....</b>	<b>.06</b>
2.1 Advertências.....	.06
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento.....	.06
2.3 Operação.....	.07
2.4 Após utilizar o equipamento.....	.07
2.5 Manutenção.....	.07
2.6 Avisos.....	.07
<b>3. Instalação e pré-operação.....</b>	<b>.07</b>
3.1 Instalação.....	.07
3.2 Montagem do Cavalete.....	.09
<b>4. Operação.....</b>	<b>.10</b>
4.1 Acionamento.....	.10
4.2 Procedimentos para operação.....	.10
4.3 Descrição dos componentes.....	.11
4.4 Controlador Digital.....	.12
4.5 Programação.....	.12
4.6 Funcionamento do alarme.....	.12
4.7 Instruções de funcionamento.....	.12
4.8 Cozimento .....	.13
4.9 Regulagem de pressão da porta.....	.14
<b>5. Instruções de limpeza.....</b>	<b>.14</b>
5.1 Limpeza e higienização.....	.14
5.2 Ligação do circuito de vapor.....	.15
<b>6. Normas observadas.....</b>	<b>.15</b>
<b>7. Manutenção .....</b>	<b>.15</b>
<b>8. Análise e resolução de problemas.....</b>	<b>.15</b>
8.1 Problemas, causas e soluções.....	.15
<b>9. Diagrama elétrico.....</b>	<b>.21</b>
<b>9. Termo de garantia.....</b>	<b>.23</b>

## TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

### 1- PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.  
 1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.  
 1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

### 2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.  
 2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

### 3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.  
 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.  
 3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.  
 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.  
 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.  
 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.  
 3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).  
 3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.  
 3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.  
 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.  
 3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.  
 3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

### 4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.  
 4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.  
 4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

### 5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.  
 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.  
 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.  
 5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.  
 5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico  
através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:

UF:

CIDADE:

МОДЕЛО:

Nº DA NOTA FISCAL:

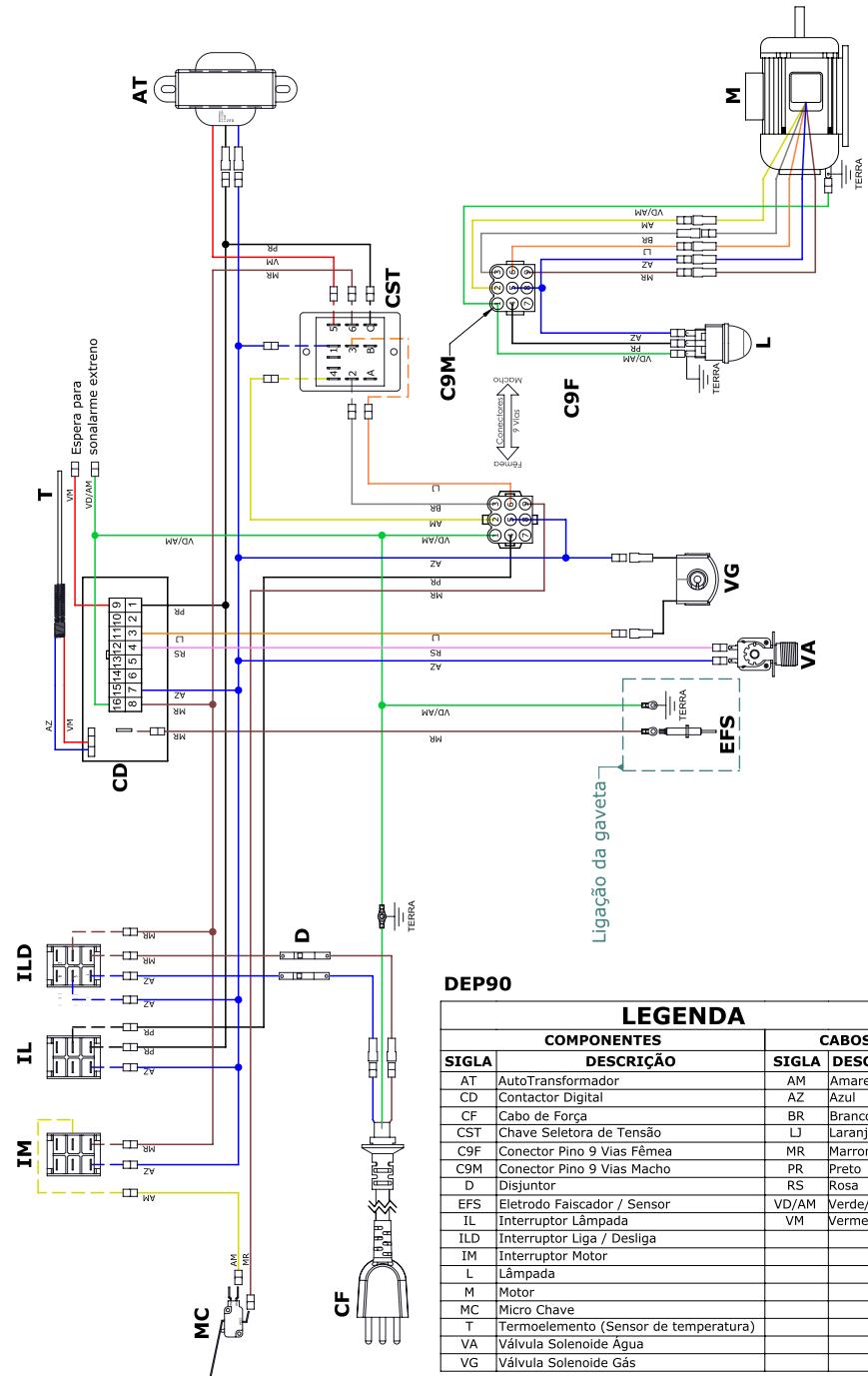
Nº DE SÉRIE:

ASS. DO CLIENTE:

DATA DE ENTREGA:

Evolução  
para quem  
cozinha.





## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente. A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada com o equipamento desconectado da rede elétrica.

#### As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

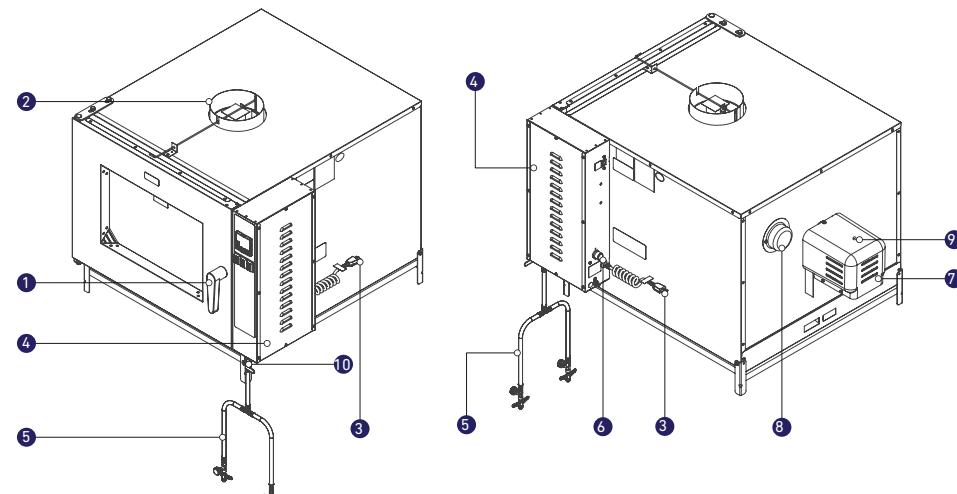
- 1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- 1.1.3 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.
- 1.1.4 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.5 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- 1.1.7 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 1.1.8 O vidro da porta irá aquecer durante a utilização do equipamento. Tome cuidado para evitar queimaduras.
- 1.1.9 Faça a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, o que poderá estourá-lo.
- 1.1.10 Desligue sempre o motor quando for colocar ou retirar alimentos.

### IMPORTANTE!

- Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.
- A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.
- Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

## 1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

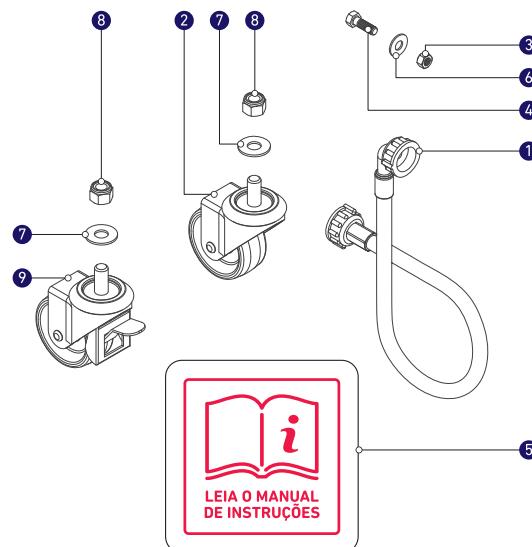
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.



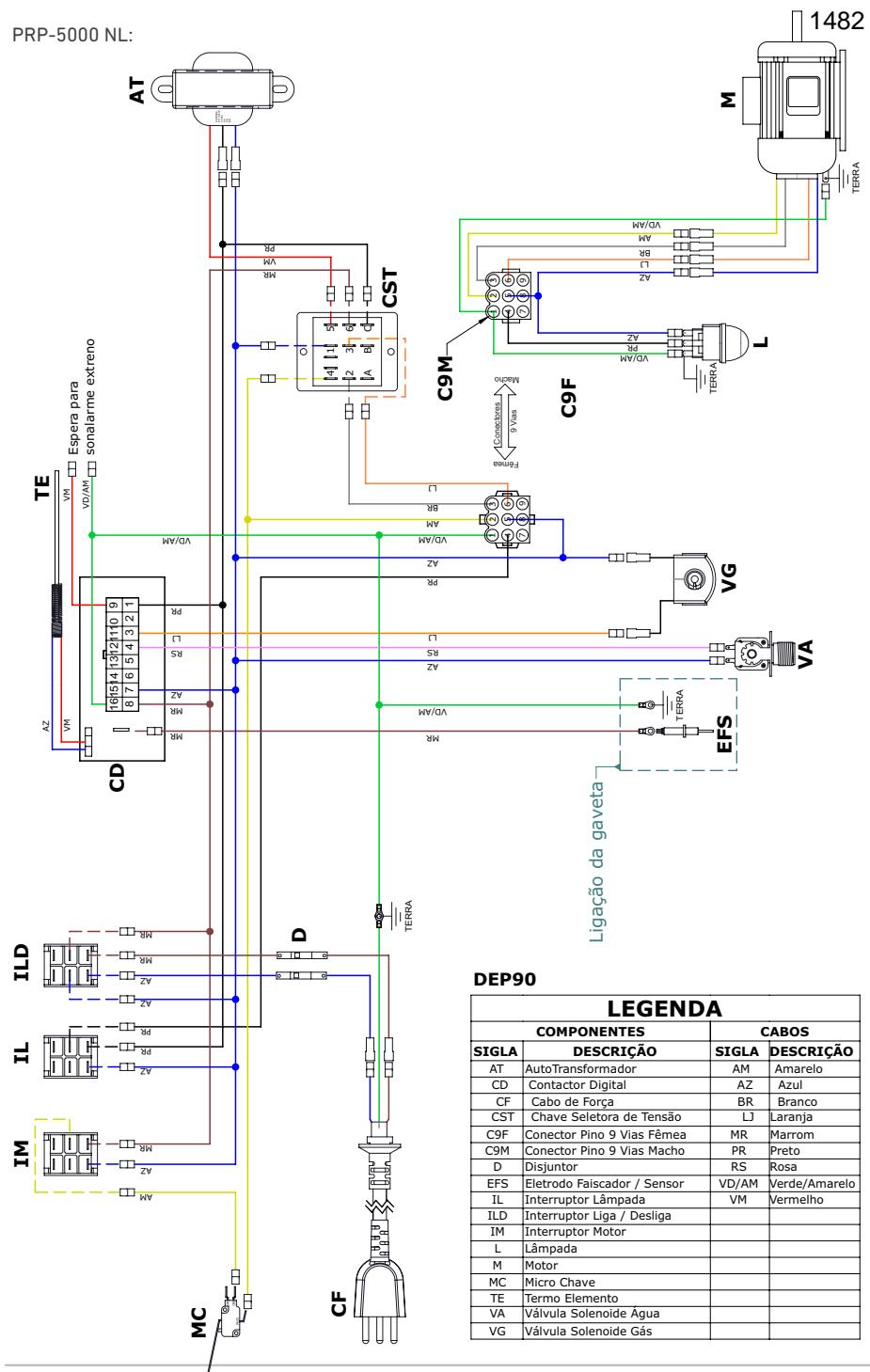
- 1. Maçaneta da porta
- 2. Chaminé (válvula de vapor)
- 3. Cabo de força
- 4. Painel de instrumentos
- 5. Mangueira de gás (exceto modelo gás natural)
- 6. Válvula solenóide água
- 7. Motor
- 8. Tampa acesso (manutenção de lâmpada)
- 9. Proteção do motor
- 10. Registro entrada de gás

Acessórios que acompanham o forno:

- 1. Mangueira entrada d'água - 1 unidade
- 2. Rodízio sem trava - 2 unidades
- 3. Porca sext. 5/16" - 8 unidades
- 4. Parafuso sext. 5/16"x1" - 8 unidades
- 5. Manual de instruções - 1 unidade
- 6. Arruela lisa 5/16" - 8 unidades
- 7. Arruela lisa 1/2" - 4 unidades
- 8. Porca sext. travante 1/2" - 4 unidades
- 9. Rodízio com trava - 2 unidades



PRP-5000 NL:



PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de energia elétrica.</li> <li>Engrenagens gastas ou quebradas</li> <li>Problema no circuito elétrico externo do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se há energia elétrica.</li> <li>Chame a Assistência Técnica Autorizada.</li> </ul>
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chame a Assistência Técnica Autorizada.</li> </ul>
• O equipamento liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Engrenagens gastas ou quebradas</li> <li>Problemas com o motor elétrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chame a Assistência Técnica Autorizada.</li> </ul>
• Cabo elétrico danificado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falha no transporte do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chame a Assistência Técnica Autorizada.</li> </ul>

## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

### LEGENDA

#### DEP90

LEGENDA			
COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRÍÇÃO	SIGLA	DESCRÍÇÃO
AT	AutoTransformador	AM	Amarelo
CD	Contactor Digital	AZ	Azul
CF	Cabo de Força	BR	Branco
CST	Chave Seletora de Tensão	LJ	Laranja
C9F	Conector Pino 9 Vias Fêmea	MR	Marrom
C9M	Conector Pino 9 Vias Macho	PR	Preto
D	Disjuntor	RS	Rosa
EFS	Eletrodo Faiscador / Sensor	VD/AM	Verde/Amarelo
IL	Interruptor Lâmpada	VM	Vermelho
ILD	Interruptor Liga / Desliga		
IM	Interruptor Motor		
L	Lâmpada		
M	Motor		
MC	Micro Chave		
TE	Termo Elemento		
VA	Válvula Solenoide Água		
VG	Válvula Solenoide Gás		

### 1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRP-5000 New Light	PRP-5000 New Light Gás Natural
Capacidade	esteiras	5	5
Tensão	V	127/220	127/220
P. hidráulica	kPa	19,6 a 784	19,6 a 784
Frequência	Hz	50-60	50-60
Potência	W	381 / 363	381 / 363
Consumo	kWh	0,34	0,34
Consumo GN	m <sup>3</sup> /h	-	1,12
Consumo GLP	kg/h	0,9	-
Dimensões externas (AxLxP)	mm	1530 x 910 x 1230	1530 x 910 x 1230
Dimensões internas (AxLxP)	mm	470 x 580 x 720	470 x 580 x 720
Peso líquido	kg	128	128
Peso bruto	kg	162	162

- Este equipamento é utilizado para produção de pães e doces, proporcionando um cozimento uniforme.
- Fabricado em chapa com pintura epóxi.
- Frente, painel e porta em inox.
- Projetado com sistema de gaveta fixa de aquecimento com circuito de gás em baixa pressão e sistema integrado de aquecimento, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho.
- Capacidade de cozimento: 5 esteiras de 580 x 700 mm com 25 pães de 50 g cada, totalizando 125 pães por fornada. Em uma hora, produz 375 pães de 50g. Obs.: O espaço entre as esteiras deve ser de 85 mm a 105 mm.
- Tempo de aquecimento: até 200°C de 14 a 22 minutos.
- Tempo de cozimento: de 15 a 20 minutos para pães de sal (francês).
- Motor: monofásico 1/4 CV.

### 1.4 ETIQUETAS

- Etiqueta de identificação do equipamento.
- Etiqueta INMETRO.
- Símbolo que indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial.
- Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.
- Etiqueta de indicação cuidado superfície quente, serigráfada no vidro.
- Etiqueta para evitar queimadura, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados, serigráfada no vidro.
- Etiqueta de indicação para equipamento bivolt.

1.

2.

3.





## 2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

### 2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

#### 2.1.1 Avisos

- Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

### 2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

#### 2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isoliação esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

#### IMPORTANTE!

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

#### IMPORTANTE!

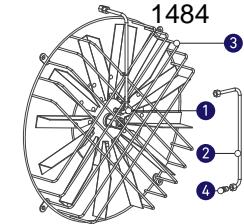
Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

### 5.2 LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR

Para a limpeza do circuito vapor, proceda da seguinte maneira:

- Retire o arame (1) que fixa o cano de cobre (2) na grade (3) com o auxílio de uma alicate de corte.
- Com uma chave de boca, retire o injetor (4) do cano de cobre.
- Limpe o injetor e o turbo se necessário. Rosqueie o injetor novamente e fixe o cano de cobre.



## 6. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-42

## 7. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada como um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza: verificar item 5 deste manual.
- Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3 deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica.
- Medir a tensão da tomada.
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

## 8. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### 8.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Progás no site [www.progas.com.br](http://www.progas.com.br)).

#### 4.6.2 Alarmes do forno

Este forno está equipado com um sistema de segurança do controle de chama e aquecimento.

Sempre que houver falha no acionamento dos queimadores, o sistema de segurança entrará em funcionamento tentando acendê-los novamente. Após 3 tentativas, o sistema emitirá um alarme sonoro desligando todas as funções do forno e indicando no display os seguintes símbolos:



CAUSAS	SOLUÇÕES
• Término de gás nos botijões.	• Substituição dos botijões.
• Registro fechado.	• Abrir registro de gás.

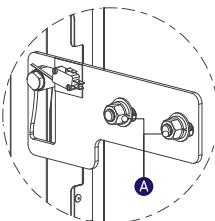
Caso a falha persista ou apareça qualquer outra indicação no display, consulte a assistência técnica.

Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

#### 4.7 REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

No interior do painel de instrumentos, é possível fazer a regulagem de pressão da porta através dos dois parafusos que fixam o suporte do trinco.

Para isso, solte as porcas (a) com o auxilio de uma chave nº 19, movimente para a posição desejada e torne a apertá-las



### 5. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

#### 5.1 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento da tomada.
- Feche o regulador de pressão do botijão.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno, porém nunca quente.
- Para limpeza interna, utilize esponda umedecida e sabão neutro.
- Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
- Na parte externa, repita o procedimento e limpe o vidro quando este estiver totalmente frio. Evite o choque térmico.

**OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar.**

#### ATENÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza. Nunca faça a limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

#### 2.2.2 Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

#### 2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

### 2.3 OPERAÇÃO

#### 2.3.1 Avisos

Cabos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

### 2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

#### 2.4.1 Cuidados

- Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

### 2.5 MANUTENÇÃO

#### 2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

#### IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

### 2.6 AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

### 3. INSTALAÇÃO

#### 3.1 INSTALAÇÃO

##### 3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

##### 3.1.2 Instalação elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898.

Os equipamentos foram desenvolvidos para uso em tensão monofásica 127/220V (50-60 Hz).

Os equipamentos bivolt saem de fábrica regulados para 220V, ao receber o equipamento, verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com o equipamento desligado e conforme procedimento abaixo:

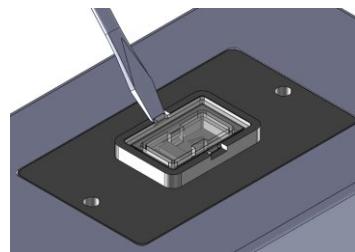


Fig. 1

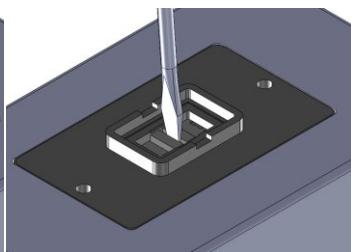


Fig. 2

Procedimento correto para comutar a chave seletora de tensão: Retire a tampa de policarbonato com uma ferramenta adequada que possa forçar a trava de segurança e após selecione a tensão desejada (127V ou 220V).

#### **ATENÇÃO: Após a seleção de tensão, recolocar a tampa em seu devido lugar.**

O Seletor de Tensão nunca deve operar sem a proteção da tampa em Policarbonato transparente. Este acessório é importantíssimo para o Seletor, pois possui função de:

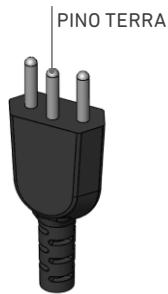
- a- Tampa de proteção contra respingos, poeira e outros objetos;
- b- Garantir que a chave esteja na posição adequada da rede selecionada devido a trava central conforme figura 1;
- c- Impedir que se opere o equipamento em situação de risco de mau contato devido o Seletor ficar em posição intermediaria entre as tensões, o que pode levar a queima ou mau funcionamento do equipamento;
- d- Impedir que seja acionado por descuido ou por batidas, tombos, etc.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

#### **IMPORTANTE!**

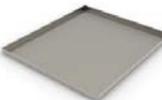
- Ao receber o equipamento certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico ou da chave seletora do equipamento.
- O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.
- Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.



#### **3.1.3 Instalação do Gás GLP**

- O equipamento possui um kit gás de alta pressão instalado de fábrica. A instalação do mesmo deverá ser realizada com 2 botijões P13.
- A instalação de gás (GLP) para instalação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, conforme a norma NBR 13103.
- O regulador de gás baixa pressão está instalado no painel de instrumentos do equipamento.
- Na instalação de gás com botijões P45, entre em contato com companhias especializadas em instalação de gás em sua cidade.
- Realize testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.

#### **4.5 UTILIZAÇÃO DAS ESTEIRAS PARA COZIMENTO**



Esteira Flandres



Esteira Reta Perfurada:  
Indicada para assar biscoitos, bolachas e outros.



Esteira Ondulada  
Indicadas para assar pão francês ou similares.



Esteira 5 Tiras

#### **ATENÇÃO:**

Caso utilize duas ou mais esteiras fechadas (fl andres), elas devem ser intercaladas. Isto é necessário pois o forno precisa de circulação de ar entre as esteiras para possibilitar um cozimento uniforme dos produtos.

#### **4.6 COZIMENTO**

Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:

1. Abra a porta do forno (a turbina se desligará automaticamente).
2. Introduza as esteiras no forno e feche a porta (a turbina voltará a ligar automaticamente).
3. Pressione a tecla **PGM** (6), para acionar a contagem do tempo.

No final do tempo programado, o solenóide emitirá um sinal sonoro que indicará o término da operação. Não desligue o forno.

**Obs.: No cozimento de pão francês, abra o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento cinco minutos após ser acionado o vapor e mantenha-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de vapor e torne a abri-la cinco minutos depois. Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.**

#### **4.6.1 Temperaturas de cozimento**

Pão francês: de 170°C a 220°C

Confeitaria: de 130°C a 180°C

Pães e massas doces: de 130°C a 180°C

Sovados: de 130°C a 180°C

**ECO** Indica que o controlador está em modo econômico.  
Essa mensagem é exibida alternadamente com a temperatura do forno.  
Para sair deste modo, basta pressionar a tecla **SET**.

**Er 3** Indica que o controlador não detectou a presença do sensor de temperatura.  
**Causas:** Sensor de temperatura (termopar) desconectado ou danificado.  
**Soluções:** Chamar a assistência técnica autorizada.

**Er 4** Indica que o sensor de chama está em curto circuito com o queimador.  
**Causas:** Sensor de chama danificado ou encostado no queimador.  
**Soluções:** Chamar a assistência técnica autorizada.

**Er 5** Indica que o controlador detectou erro para acender a chama.  
**Causas:** Falta de gás, registros de gás fechados ou mal funcionamento na válvula de gás.  
**Soluções:** Verificar se há gás e se os registros estão abertos ou chamar a assistência técnica autorizada.

**IMPORTANTE!**

Não viole a válvula reguladora de baixa pressão. Em caso de dúvidas, contate a fábrica ou a assistência técnica autorizada.

**CUIDADO, PERIGO!**

O gás (GLP) é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados.

Nunca deite os botijões de gás. O gás aumenta 250 vezes de volume na transformação de líquido para vapor.

Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de vapor, o que demonstra o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados. Além disso, as impurezas existentes no interior dos botijões podem entrar para a tubulação de gás do seu equipamento, provocando desregulagens e entupimentos.

- Adquira botijões de empresas credenciadas. Evite os fornecedores clandestinos.
- Não aceite botijões enferrujados, amassados e sem lacre original na válvula.
- Nunca deixe os botijões em locais sem ventilação.
- Nunca viole o regulador de gás. Não incline ou deite os botijões
- Nunca tente evitar vazamentos colocando cera ou pedaços de sabão nas junções.
- Pressão de entrada: 13,2 kPa.

**IMPORTANTE!**

Nunca guarde ou acondicione botijões debaixo do seu forno, mesmo que vazios.

**3.1.4 Instalação do gás natural**

Para instalação do gás natural, contate o serviço técnico de instalação autorizado.

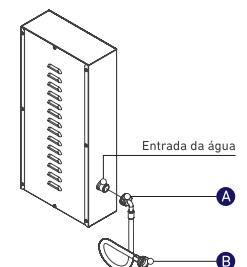
Pressão de entrada: 2,0 kPa.

**3.1.5 Ligação de água para vapor**

Conectar a extremidade (A) da Mangueira na Entrada de Água localizada através do painel de instrumentos. Após conectar a extremidade (B) em sua rede hidráulica.

**IMPORTANTE!**

Não ligue a água que será usada para a formação de vapor diretamente na rede da rua, devido ao excesso e variação de pressão.



Para montar o cavalete siga as instruções abaixo

### **3.2.1 Montagem 1**

Fixe os rodízios no quadro inferior (1), utilizando a arruela lisa (7) e a porca sextaventada (8) que acompanham o forno.

### 3.2.2 Montagem 2

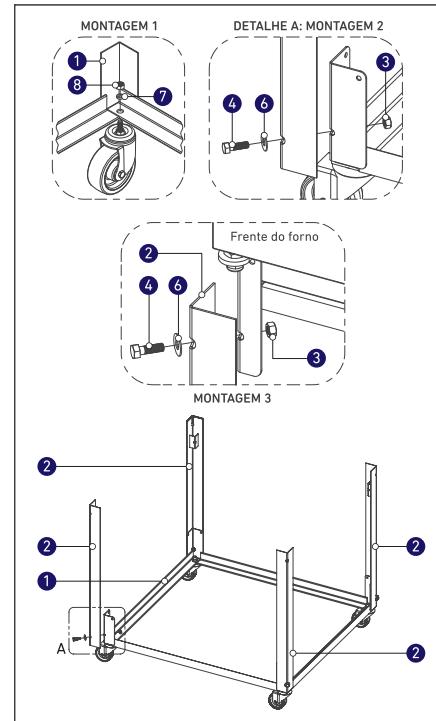
Fixe os pés laterais (02), no quadro inferior (01), utilizando o parafuso sextavado 5/16"x1" (04) e a porca sextavada 5/16" (03) (ver acessórios que acompanham o forno na página 4).

### 3.2.3 Montagem 3

Com o auxílio de mais duas pessoas, coloque o forno sobre o cavalete e fixe com os parafusos sextavados 5/16" x 1" e as porcas sextaventadas 5/16".

ATENÇÃO

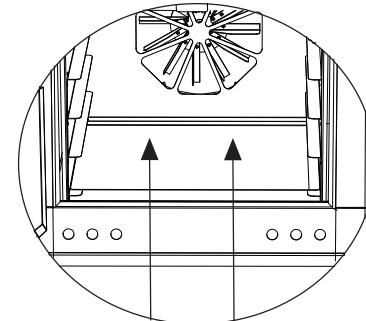
Antes de utilizar o forno, certifique-se de que a base da câmera esteja encostada na parte traseira da câmera interna.



### 3.4 MONTAGEM DO CAVALETE

Antes de utilizar seu equipamento, devem ser lavadas todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

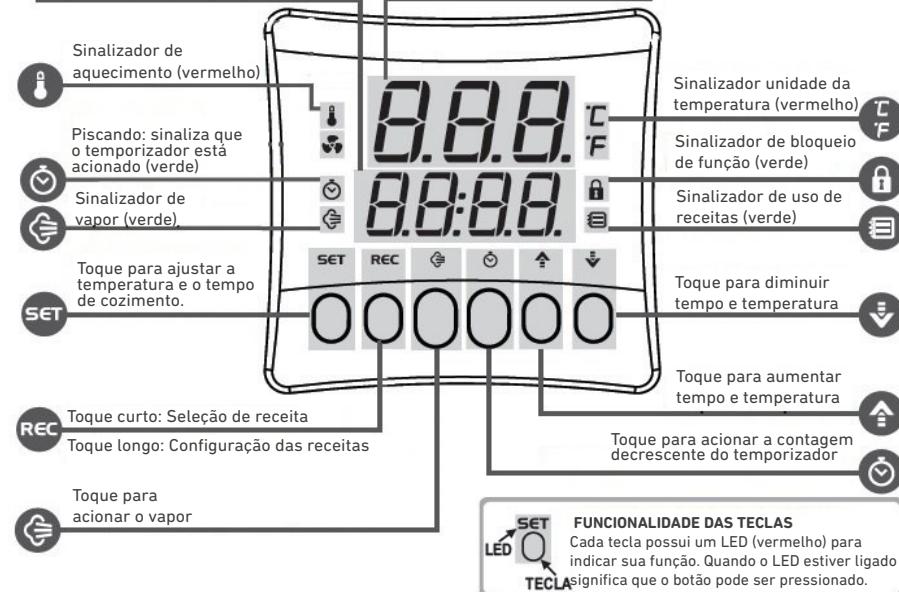
Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.



## Modelo 2

**Display inferior (verde):** Indica o tempo de cozimento programado.

Display superior (vermelho): indica temperatura da câmara interna



#### **Programação temperatura e tempo de cozimento:**

- Pressione a tecla  . O display superior (vermelho) começará a piscar, indicando a temperatura programada.
  - Para alterar a temperatura pressione as teclas  e/ou  de acordo com a sua necessidade.
  - Pressione a tecla  novamente. O display inferior (verde) começará a piscar, indicando o tempo programado.
  - Para alterar o tempo pressione as teclas  e/ou  de acordo com sua necessidade.
  - Para sair da programação e salvar os dados programados anteriormente, pressione novamente a tecla  .

#### **Funcionamento do cronômetro do temporizador:**

- Pressione a tecla  para ativar a contagem do tempo do temporizador.
  - Quando o temporizador estiver ativo o sinalizador na cor verde  ficará piscando, e o tempo é mostrado na ordem decrescente no display inferior (verde), assim que o cronômetro zerar o mesmo ficará piscando e um alarme será disparado.
  - Para cancelar este alarme basta pressionar a tecla .

## Programação temperatura e tempo de cozimento:

- Pressione a tecla **PGM**. O display superior (vermelho) começará a piscar, indicando a temperatura programada.
- Para alterar a temperatura pressione as teclas **▼** e/ou **▲** de acordo com a sua necessidade.
- Pressione a tecla **PGM** novamente. O display inferior (verde) começará a piscar, indicando o tempo programado.
- Para alterar o tempo pressione as teclas **▼** e/ou **▲** de acordo com sua necessidade.
- Pressione novamente a tecla **PGM**, para sair e salvar os dados programados anteriormente.
- Para acionar o vapor pressione a tecla **F1**.

## Programação temperatura e tempo de cozimento:

- Pressione a tecla **F2** para ativar a contagem do tempo do temporizador.
- Quando o temporizador estiver ativo o sinalizador na cor amarela **②** ficará piscando, e o tempo é mostrado na ordem decrescente no display inferior (verde), assim que o cronômetro zerar o mesmo ficará piscando e um alarme será disparado.
- Para cancelar este alarme basta pressionar a tecla **F2**.

## Mensagens no display:

**FALHA ACEnd InnenEnto**

Indica que o controlador detectou erro para acender a chama.

**Causas:** Falta de gás, registros de gás fechados, mal funcionamento na válvula de gás ou faiscadores.

**Soluções:** Verificar se os registros de gás estão abertos ou chamar a assistência técnica autorizada.

**Curto SENsor ChRnnR**

Indica que o sensor de chama está em curto circuito com o queimador.

**Causas:** Sensor de chama danificado ou encostado no queimador.

**Soluções:** Chamar a assistência técnica autorizada.

**FALHA SENsor tEnnPERAturA**

Indica que o controlador não detectou a presença do sensor de temperatura.

**Causas:** Sensor de temperatura (termopar) desconectado ou danificado.

**Soluções:** Chamar a assistência técnica autorizada.

**Observações:** As mensagens ficam ciclando no display superior (vermelho) e um alarme é acionado.

## 4. OPERAÇÃO

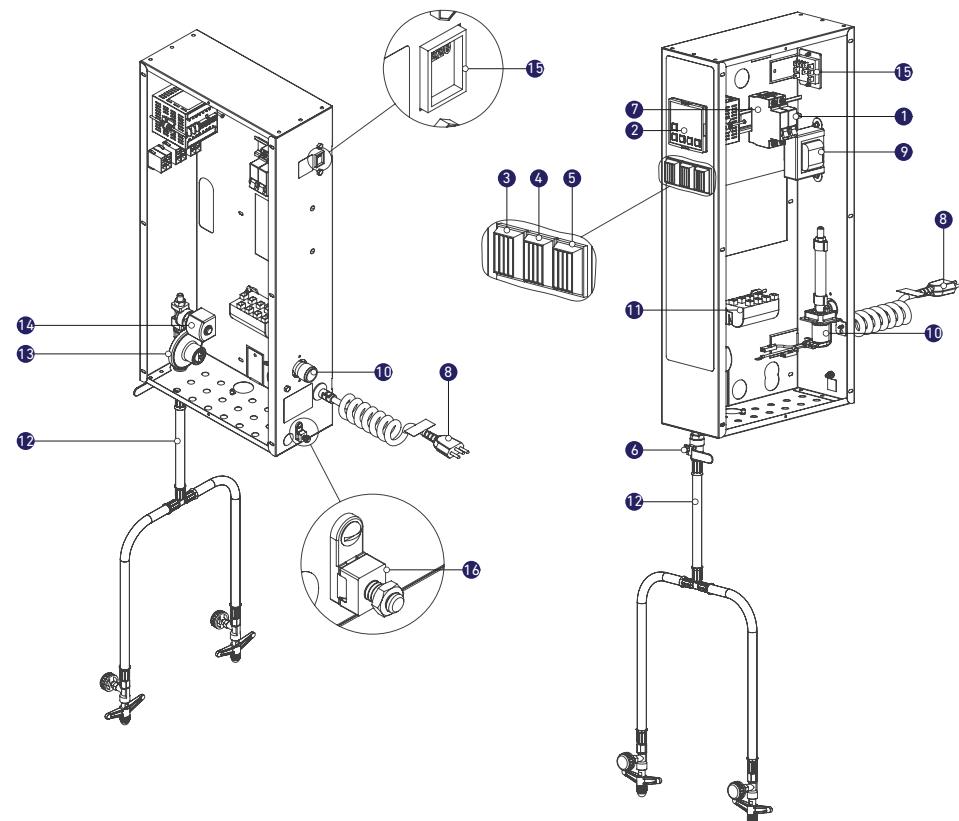
### 4.1 ACIONAMENTO

4.1.1 Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 3 (instalação e pré-operação) deste manual.

4.1.2 Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3 (instalação e pré-operação) deste manual.

### 4.2 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

#### 4.2.1 Painel de instrumentos



- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. Disjuntor comando          | 9. Transformador  |
| 2. Controlador digital        | 10. Válvula solenóide de água                               |
| 3. Botão (motor)              | 11. Usina   |
| 4. Botão (lâmpada)            | 12. Mangueira (exceto modelo gás natural)                   |
| 5. Botão (chave geral)        | 13. Regulador de pressão de gás (exceto modelo gás natural) |
| 6. Registro de entrada de gás | 14. Válvula solenóide do gás                                |
| 7. Disjuntor motor            | 15. Chave seletora de tensão                                |
| 8. Cabo de força              | 16. Terminal equipotencial                                  |

#### 4.3 DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1490

##### 1. Disjuntor comando

Tem a função de proteger o circuito eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substitua por um disjuntor monopolar de 6 amperes para 220 V ou 16 amperes para 127 V.

##### 2. Controlador digital

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento e o vapor, veja o item 6.1 deste manual.

##### 3. Botão Liga/Desliga motor

a) Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor (hélice) esteja ligado para um aquecimento uniforme do forno e a refrigeração do motor.

b) O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta. Quando ela for aberta, o motor desliga e torna a ligar quando ela for fechada. Dessa forma, torna-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o seu uso.

##### 4. Botão Liga/Desliga lâmpada

A lâmpada interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga através do acionamento da sua tecla. Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na lateral direita da porta com o auxílio de uma chave phillips e substitua por uma lâmpada de 40 W (p/ altas temperaturas).

##### 5. Botão Liga/Desliga geral

Liga ou desliga totalmente o forno.

##### 6. Registro de entrada do gás

Na posição horizontal, ele está fechado. Na posição vertical, está aberto.

##### 7. Disjuntor motor

Tem a função de proteger o motor do forno. Em caso de reposição, substitua por um disjuntor monopolar de 6 amperes para 220 V e 16 amperes para 127 V.

##### 8. Cabo de força

Conecta o equipamento à rede elétrica.

##### 9. Transformador

Tem a função de converter a tensão de 127/220 V para 12 V (alimentação da lâmpada).

##### 10 Válvula solenóide de água

Tem a função de liberar a passagem da água quando o vapor do forno for acionado.

##### 11 Usina

Tem a função de acender o queimador.

##### 12 Mangueira (exceto modelo gás natural)

Conecta o forno aos botijões de gás.

##### 13 Regulador de pressão do gás (exceto modelo gás natural)

Regula a pressão de entrada do gás.

##### 14 Válvula solenóide de gás

Liberia a passagem de gás para o queimador.

##### 15. Chave seletora de tensão

Seleciona a tensão do equipamento (127V ou 220V).

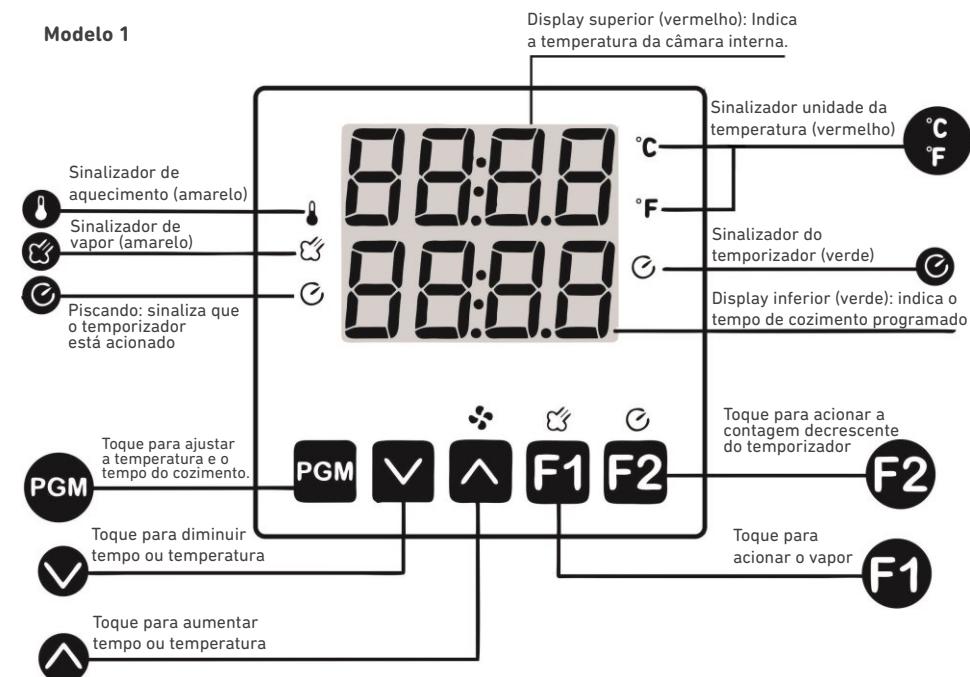
##### 16. Terminal equipotencial

Destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.

#### 4.4 CONTROLADOR DIGITAL

Este produto possui dois modelos de controlador, identifique qual o controlador do seu equipamento e siga as instruções referente ao modelo recebido.

##### Modelo 1





**COPAMETAL**  
Máquinas para Gastronomia

**MULTIPROCESSADOR**

**PANIFICAÇÃO**

**CARAPEIRAS**

**FORNO DE PIZZA**

**FOCÕES**

# MULTIPROCESSADOR

1492



►MPA-30



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	MPA-30
Descrição	Multiprocessador de Alimentos 30 cm
Tensão (V)	127 ou 220
Tensão Opcional	Bivolt
Motor (cv)	1/2 - Monofásico
Rotação Motor (rpm)	1750
Potência Nominal (W/h)	600 W/h
Consumo Elétrico (kW/h)	0,368
Volume Balde(L)	6
Material Balde	Alumínio
Dimensões (L x A x P) (mm)	350 x 580 x 630
Peso (Kg)	28
Capacidade Produção (kg/h)	250
Rotação Disco (rpm)	380
Material Estrutura	Aço Inox
Material Disco	Aço Inox
Diametro Bocal Maior (mm)	125
Diametro Bocal Menor (mm)	48
Quantidade Disco (peça)	7 - Opcional
Dim. c/ Embalagem (L x A x P) (mm)	400 x 660 x 660
Peso c/ Embalagem (Kg)	36

# Centro Oeste

Comércio de Móveis e Equipamentos Ltda.

FONE (46) 3536-6378 - E-mail: [anamichele@hotmail.com](mailto:anamichele@hotmail.com)

## PROPOSTA

A Centro Oeste Comercio de Moveis e Equipamentos Ltda., estabelecida na Rua Prudente de Moraes, 855, Centro, em Dois Vizinhos/PR, inscrita no CNPJ sob nº 73.334.476/0001-32, neste ato representada por seu procurador, o Sr. Avelino A. Santolin, RG. 958.063 e CPF. 156.316.309-82, propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Marceleiro, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº 082/2025, conforme abaixo discriminado:

Item	Qtd	Descrição	R\$ Unit	R\$ Total
92	4	MESA PARA ESCRITÓRIO 1,50m Material em MDF com acabamento melamínico BP duas faces; Acabamentos com fita de borda PVC: 2mm no tampo e 0,45mm nos demais locais; Tampo engrossado com no mínimo 35mm; Com sapata niveladora; Painel frontal de apoio do tampo com no mínimo 30 cm de altura; Painéis laterais em MDF 25mm; Gaveteiro removível com 3 gavetas, sendo no mínimo uma gaveta com chave; Puxadores metálicos em ZAMAC ou alumínio 126mm; Corrediças telescópicas; Cores de referência tampo Arauco carvalho mel e corpo cílio; Medidas mínimas: Altura: 74cm; Largura: 150cm; Profundidade: 70cm; Entregue montada; Garantia de fabricação de no mínimo 12 meses, <b>LUNASA TR25003 302</b>	605,00	2.420,00

A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua assinatura. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos. Declaro que a proponente atende aos requisitos de habilitação e o declarante atesta a veracidade das informações prestadas (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

Responsável pela assinatura do Contrato ou da Ata de Registro de Preços:

Avelino A. Santolin – Procurador  
RG. 958.63 – CPF. 156.316.309-82

Rua Prudente de Moraes, 855, Centro, Dois Vizinhos/PR  
46 3536 6378 – [santolin.moveis@hotmail.com](mailto:santolin.moveis@hotmail.com)  
Banco do Brasil, ag. 919-9, cc. 37.377-X

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.

Dois Vizinhos, 18 de dezembro de 2025

Avelino A. Santolin – Procurador  
RG. 958.063 – CPF. 156.316.309-82

Mesa Murano fabricada com tampo encabeçado em MDF 35mm, acabamento em fita de borda 1mm, pés painel em MDF 25mm com 04 sapatas niveladoras e painel em MDF 15mm. Medidas: Altura: 740mm, Largura: 1500mm, Profundidade: 600mm. Disponível nas cores: Cinza Cristal, Bege, Branco, Preto, Nogal, Marsala, Carvalho Hanover e Berlin. Gaveteiro fixo Murano para mesa com profundidade de 600mm, composto por 03 Gavetas, com opção de fechadura na lateral (travando todas as gavetas) ou na parte frontal (travando somente a 1º gaveta), puxadores tipo alça, corrediças metálicas, fabricado em MDP 15mm, fundo das gavetas e do gaveteiro em eucatex 2,5mm 01 face. Medida externa: Altura: 300mm, Largura: 362mm, Profundidade: 395mm. Disponível nas cores: Cinza Cristal, Bege, Branco, Preto, Nogal, Marsala, Carvalho Hanover e Berlin.



# FRANCIELE ELETRO MÓVEIS

1494

 (47) 99983-9919

 licitacao.francieleeletro@gmail.com

FRANCIELE ELETRO LTDA – CNPJ 47.646.580/0001-52 - I.E. 261867555 – AVENIDA ANTONIO LUCAS DE ARAUJO 3431-D, CENTRO, NOVA MAMORE/RO, CEP 76.857-000 - REPRESENTANTE LEGAL: FRANCIELE FORMIGARI - CPF 073.337.809-96 RG 6512524, SÓCIO-ADMINISTRADOR – [licitacao.francieleeletro@gmail.com](mailto:licitacao.francieleeletro@gmail.com)  
DADOS BANCÁRIOS: BANCO DO BRASIL – AG. 466-9 C.C. 39425-4 – (47) 99983-9919.

## PROPOSTA COMERCIAL

AO MUNICÍPIO DE MARMELEIRO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 082/2025

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de equipamentos eletrônicos, eletrodomésticos e móveis em geral, brinquedoteca, câmara fria, kid play, playground, equipamentos hospitalares, equipamentos e materiais diversos (lona para tatame, tatame, soprador de folhas, tenda e vasos decorativos, etc.), atendendo as necessidades dos Departamentos solicitantes.

ITEM	DESCRITIVO	MARCA MÓDELO	UND	QTD	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
77	<b>FREEZER HORIZONTAL</b> COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: - CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 LITROS; - ALIMENTAÇÃO 110 V; - CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA A; - ABERTURA EM UMA PORTA; GARANTIA 12 MESES.	HQ 315CFH	UND	1	R\$ 2.300,00	R\$ 2.300,00
80	<b>FRIGOBAR:</b> CAPACIDADE MÍNIMA: 80 LITROS; PORTA REVERSÍVEL; PRATELEIRA REMOVÍVEL; VOLTAGEM: 127V. COR: BRANCO; MEDIDAS MÍNIMAS: ALTURA: 63CM; LARGURA: 47CM; PROFUNDIDADE: 44CM; GARANTIA DE FABRICAÇÃO DE NO MÍNIMO 12 MESES.	HQ 93FB	UND	3	R\$ 1.000,00	R\$ 3.000,00
85	<b>LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA:</b> COM AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: -CAPACIDADE: 15 KG; -CONSUMO DE ÁGUA: 160 L/CICLO; -SISTEMA DE LAVAGEM: AGITAÇÃO; -TIPO DE ABERTURA: ABERTURA SUPERIOR; -DISPENSER PARA ALVEJANTE, AMACIANTE, SABÃO EM PÓ E SABÃO LÍQUIDO; -FILTRO ELIMINA FIPOS; -QUANTIDADE DE PROGRAMAS DE LAVAGEM: MÍNIMO 11; -MATERIAL DO CESTO INOX; -FUNÇÃO REAPROVEITAMENTO DE ÁGUA; -FUNÇÃO PASSA FÁCIL; -VELOCIDADE DE CENTRIFUGAÇÃO: MÍNIMO 630 RPM; -ETAPAS DE LAVAGEM: MOLHO LONGO, MOLHO NORMAL, MOLHO CURTO, ENXÁGUE, CENTRIFUGAÇÃO; -POSSUI PROGRAMAS: RÁPIDO, TÊNIS, EDREDOM, BRANCAS, CAMA & BANHO, NORMAL, SUPER SILENCIOSO, PESADO/INTENSO, DELICADO/FITNESS, TIRA MANCHAS E LIMPEZA DE CESTO RÁPIDO; -CONTROLE DE MOLHO E DUPLO ENXÁGUE; -FUNÇÃO TURBO LAVAGEM; -FUNÇÃO INICIAR/PAUSAR; -QUANTIDADE DE NÍVEIS DE ROUPA: 4; -GARANTIA DO PRODUTO: 1 ANO; -CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; -TENSÃO: 127 V.	MIDEA 15KG	UND	14	R\$ 1.835,00	R\$ 25.690,00
106	<b>REFRIGERADOR DUPLEX 450L</b> COM FREEZER; TIPO DE DEGELO: FROST FREE; QUANTIDADE DEPORTAS: 02; CAPACIDADE MÍNIMA TOTAL: 450 LITROS; CAPACIDADE MÍNIMA FREEZER: 98 LITROS; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: CLASSE A; VOLTAGEM: 127V; PRATELEIRAS: REMOVÍVEIS E REGULÁVEIS; PRODUTO COM CERTIFICAÇÃO INMETRO; GARANTIA DE FABRICAÇÃO DE NO MÍNIMO 12 MESES.	CONSUL CRM56	UND	4	R\$ 3.040,00	R\$ 12.160,00

# FRANCIELE ELETRO MÓVEIS

1495

(47) 99983-9919

licitacao.francieleeletro@gmail.com

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA – R\$ 43.150,00 - QUARENTA E TRES MIL, CENTO E CINQUENTA REAIS**

Declaramos estarem incluídos nos preços propostos todos os impostos, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, bem como outras despesas diretas e/ou indiretas, e quaisquer outros ônus, que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais serão de responsabilidade única e exclusiva do emitente da proposta.

**Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias**

**Prazo de entrega: 15 (quinze) dias úteis**

**Prazo de pagamento: 15 (quinze) dias**

**Prazo de garantia: 12 (doze) meses**

NOVA MAMORE, 16 de DEZEMBRO de 2025.

FRANCIELE  
FORMIGARI:07  
333780996

Assinado de forma digital  
por FRANCIELE  
FORMIGARI:07333780996  
Dados: 2025.12.16  
15:55:37 -03'00'

FRANCIELE FORMIGARI - RG 6512524  
CPF 073.337.809-96 - SÓCIO-ADMINISTRADOR  
FRANCIELE ELETRO LTDA CNPJ 47.646.580/0001-52

47.646.580/0001-52

FRANCIELE  
ELETRO LTDA

AVENIDA ANTONIO LUCAS DE  
ARAUJO 3431-D, CENTRO, NOVA  
MAMORE/RO, CEP 76.857-000



### Máquina de Lavar 15kg Midea Wave Agitator Branca

MA512W150A/WKBR05

★★★★★ (7) Controles fáceis de usar

Wave Agitator: Lavagem eficiente com melhor fluxo de água ajudando a economizar energia\*.

Função Perfume+: Ideal para prolongar o perfume de suas roupas por muito mais tempo, pois facilita a absorção do amaciante.

Função Turbo: Ciclos até 20%\* mais rápidos.



## MAIS CAPACIDADE DE LAVAGEM EM MENOS ESPAÇO

CAPACIDADE IDEAL PARA LAVAR SUAS ROUPAS  
E DO TAMANHO ADEQUADO PARA A SUA LAVANDERIA.



## ECONOMIA DE ÁGUA

WAVE AGITATOR PERMITE LAVAGEM  
COM MENOR CONSUMO DE ÁGUA  
DA CATEGORIA\*.

R\$ 1.899,00

## TAMANHO IDEAL

APENAS 60CM DE LARGURA, IDEAL PARA LAVANDERIAS PEQUENAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15KG E LAVAGEM DE ALTA PERFORMANCE.



## PAINEL COM TIMER DIGITAL

SAIBA DE MANEIRA FÁCIL E VISUAL O TEMPO TOTAL DE LAVAGEM EM CADA CICLO.



## SISTEMA ANTI-IMPACTO

R\$ 1.899,00



## FILTRO EM AÇO INOX

O NOVO FILTRO DE FIAPOS EM AÇO INOX PROPORCIONA UMA DURABILIDADE EXCEPCIONAL, DEVIDO AO SEU MATERIAL QUE NÃO OXIDA.

## FUNÇÃO PERFUME+

IDEAL PARA PROLONGAR O PERFUME DE SUAS ROUPAS, POIS FACILITA A ABSORÇÃO DO AMACIANTE, GARANTINDO ROUPAS CHEIROSAS POR MUITO MAIS TEMPO.



## ESPECIFICAÇÕES DIMENSÕES E PESO CAPACIDADE 15KG

ALTURA - 105CM  
ALTURA (ABERTA) - 143CM  
LARGURA - 60,1CM  
PROFOUNDIDADE - 61,5CM  
PESO - 46KG



## 2 ANOS DE GARANTIA

NO PRODUTO CONTRA  
DEFEITOS DE FABRICAÇÃO\*.

\*A PARTIR DA DATA DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL AO CONSUMIDOR.



R\$ 1.899,00

## Descrição

Transforme a sua rotina de lavanderia com a Máquina de Lavar 15kg Midea Wave Agitator , uma verdadeira revolução em eficiência e economia! Com o menor consumo de água da categoria, essa lavadora oferece o equilíbrio perfeito entre desempenho poderoso e responsabilidade ambiental. Surpreenda-se com a incrível capacidade desta máquina, que, mesmo sendo a mais compacta da categoria, oferece uma solução eficiente para lares modernos, unindo praticidade e desempenho em um único equipamento. O design inteligente oferece o consumo consciente e o controle total na ponta dos seus dedos, graças ao painel com Timer Digital. Além disso, o agitador anatômico Wave Agitator, o Filtro de Fiapos em Aço Inox, a Função Perfume+ e o Sistema Power Mix Dispenser trabalham em harmonia para garantir que suas roupas saiam impecáveis a cada lavagem. Com a função Turbo, o Sistema Anti-impacto com fechamento suave da tampa e uma gama de 13 programas e 10 funções adicionais, esta lavadora foi projetada para facilitar o seu dia a dia, proporcionando eficiência e conveniência incomparáveis. ATENÇÃO: ESTA LOJA NÃO FATURA PARA CNPJ.

[Ver mais ▾](#)

## Medidas do produto



### Sem embalagem

### Com embalagem

<b>Altura</b> 105,0 cm	<b>Largura</b> 60,1 cm	<b>Profundidade</b> 61,5 cm	<b>Peso</b> 46,0 kg

## Especificações



## Manual do Produto



## Avaliações



**R\$ 1.899,00**

AO MUNICIPIO DE MARMELEIRO/PR  
 PREGAO ELETRONICO 82/2025 UASG 454524

CONTROLE INTERNO ITEM PROPOSTA

<u>CATALOGO ()</u>	<u>MARCA (X)</u>	<u>MODELO (X)</u>	<u>MÍDIA ()</u>	<u>REGISTRO DE PREÇO (X)</u>	<u>AQUISIÇÃO ()</u>
--------------------	------------------	-------------------	-----------------	------------------------------	---------------------

Observações:

## PROPOSTA DE PREÇOS

### DADOS PARA CADASTRO

Razão Social: GUILHERME XAVIER PIVA LTDA

CNPJ: 18.136.904/0001-04

IE/RG: 0250125498

NOME FANTASIA: QUALITECK COMERCIAL

Endereço Rua Hilário Ribeiro, 288 Bairro Laranjal

Carazinho / RS - CEP 99500-000

Telefone/WhatsApp 54-3331-1146

E-mail: [guilhermepiva@gmail.com](mailto:guilhermepiva@gmail.com)

### DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

NOME: GUILHERME XAVIER PIVA

CPF: 005.383.050-45 / RG: 5063858608 SSP RS – SOLTEIRO – RESIDENTE E DOMICILIADO NO MUNÍCIPIO DE CARAZINHO-RS

Item	Quant	Descrição	V. Unitário	V. total
27	10	CADEIRA ALTA: Cadeira alta para caixa/balcão estofada: Assento giratório; Assento e encosto revestidos em tecido sintético courvin impermeável; Cor: preta; Densidade espuma: d45; Largura mínima do assento: 43cm; Profundidade mínima do assento: 38cm; Espessura mínima assento: 4,5cm; Largura mínima do encosto: 36,5cm; Altura mínima encosto: 28,5cm; Espessura mínima encosto: 3,5cm; Regulagem de altura com pistão a gás; Com rodízios; Altura assento ao solo min.-máx.: 58cm - 71cm Altura total mínima: 110cm; Altura mínima do aro ao solo: 20cm; Encosto de braços reguláveis; Com sapata e aro; Peso mínimo suportado: 100kg; Garantia de fabricação de no mínimo 12 meses. MARCA: PROPRIA / MODELO: TK-100.gir.c/b-r-CAIXA	R\$ 242,00	R\$ 2.420,00
32	54	CADEIRA GIRATÓRIA EXECUTIVA com as seguintes características: - Encosto anatômico com estrutura em polímero ou compensado e espuma de alta densidade injetada; - Assento giratório, anatômico com borda curvada para evitar estrangulamento na circulação das pernas, com espuma de alta densidade injetada e base em compensado; - Revestimento em material impermeável (couro sintético, corino, couro PU, vinil corporativo); - Apoio de braço tipo "T" com regulagem de altura e fixado a base do assento; - Mecanismo do encosto reclinável com curso de aproximadamente 20° e regulagem de altura; - Estrutura principal com base revestida tipo aranha com rodízios e coluna central a gás, com regulagem de altura por alavanca lateral; - Componentes metálicos com acabamento em pintura. - Cor preta; - Capacidade de até 110 Kg. Dimensões aproximadas: Altura do encosto: 360 mm Largura do encosto: 410 mm Espessura do encosto: 50 mm Profundidade do assento: 410 mm Largura do assento: 460 mm; Espessura do assento: 60mm. Entregue montada MARCA: PROPRIA / MODELO: TK-200.gir.bk.c/b-r	R\$ 324,00	R\$ 17.496,00
33	25	CADEIRA GIRATÓRIA TIPO ESTEIRINHA: Cadeiras de escritório, esteirinha, alta, giratória, courino preto, com apoio de braços, com rodas, suporta até 150kg, medidas do assento: 49cm de largura, 45cm de altura mínima desde o chão, 54cm de altura máxima desde o chão e 49cm de profundidade. Medidas de encosto: 59cm de largura e 50cm de altura. MARCA: PROPRIA / MODELO: ESTEIRINHA.ALTA	R\$ 520,00	R\$ 13.000,00

34	8	CADEIRA GIRATÓRIA TIPO PRESIDENTE: Especificações detalhadas: Assento: Estrutura Revestida em corvin/ vinil, com molas ensacadas; Base: <b>Aço Cromado</b> ; Profundidade: 74 cm; Largura: 65 cm; Altura Total: Alta 123 cm - Baixa 113 cm; Altura do Chão Até o Assento: Alta 58 cm - Baixa 48 cm; Altura do Chão Até o Braço: Alta 64 cm - Baixa 54 cm; Medida Interna do Assento: Profundidade Interna do Assento: 50 cm; Largura Interna do Assento: 50 cm; Peso Máx. Recomendado: 120 kg; Peso unitário: 12 kg; Medida embalagem; Profundidade: 60 cm Largura: 60 cm; Altura: 97 cm . MARCA: PROPRIA / MODELO: TK-400.GIR.cromo.c/b-r	R\$ 389,00	R\$ 3.112,00
----	---	---	------------	--------------

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta. E em consonância aos referidos documentos, declaramos:

**Nossa proposta vigorará por 90 dias corridos, contados da data-limite prevista para entrega das propostas.**

**Garantia: Conforme Edital**

- Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação;
- O frete está incluso;
- Que concordamos com o prazo de pagamento do objeto licitado, conforme edital;
- Que assumiremos inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuará de acordo com as especificações e instruções deste Edital e seus anexos, sendo que o transporte até o local de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, de que o mesmo deverá estar adequado à legislação vigente;
- Concordamos com o prazo de entrega discriminado neste edital.
- Declaramos e estamos enquadrados na legislação estadual e somente emitimos notas fiscais ELETRONICAS
- Concordamos com todos termos previstos no edital.
- DECLARA, sob as penas da lei, que possui aptidão financeira para a execução do contrato e que sua proposta de preço comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

GUILHERME XAVIER  
 PIVA  
 LTDA:18136904000104

Assinado de forma digital por  
 GUILHERME XAVIER PIVA  
 LTDA:18136904000104  
 Dados: 2025.12.18 15:47:30  
 -03'00'

Carazinho, 18 de dezembro de 2025.

**GUILHERME XAVIER PIVA LTDA**  
**QUALITECK COMERCIAL**

**Dados para depósito**

Conta bancária: 36581-5 / Agencia 0358-1 / TITULAR GUILHERME XAVIER PIVA ME - BANCO DO BRASIL

## CADEIRA DE ESCRITÓRIO MODELO: ESTEIRINHA.ALTA

### DESCRITIVO DO PRODUTO:

- CADEIRA MODELO ESTEIRINHA
- ESPALDAR ALTO
- BASE GIRATÓRIA COM 5 RODIZIOS
- REVESTIMENTO EM COURINO PRETO
- COM APOIO DE BRAÇOS
- COM 5 RODIZIOS
- PESO SUPORTADO: ATÉ 150KG
- DIMENSÕES APROXIMADAS DO ASSENTO: (LXP) 49CM X 49CM
- ALTURA DO ASSENTO AO CHÃO: ENTRE 45CM A 54CM
- DIMENSÕES APROXIMADAS DO ENCOSTO: (LXA) 59CM X 50CM



## CADEIRA PRESIDENTE- MODELO: TK-400.GIR.cromo.c/b-r

### DESCRITIVO DO PRODUTO:

- Cadeira modelo presidente
- Base giratória em aço cromado com 5 rodízios
- Assento e encosto com revestimento em corvin
- Com braço
- Peso suportado: 120 kg
- Profundidade: 74 cm
- Largura: 65 cm
- Altura Total: Entre 123 cm a 113 cm
- Altura do Chão Até o Assento: Entre 58 cm a 48 cm
- Altura do Chão Até o Braço: Entre 64 cm a 54 cm
- Profundidade Interna do Assento: 50 cm; Largura Interna do Assento: 50 cm





**E-mail:** lucasricardomanieri@gmail.com    **WhatsApp:** 43 99163-8236

## PREGÃO ELETRÔNICO N° 082/2025

**Para:** MUNICIPIO DE MARMELEIRO

**Data:** 04/12/2025

**LUCAS RICARDO MANIERI DE ALMEIDA LTDA**, sediada à Rua Leci Suzana Garcia, nº; 433, , Ernani Moura Lima, Londrina/PR, CEP 86037-220, inscrita no CNPJ sob o nº; **54.860.605/0001-81**.

**Responsável com poder de firma da empresa:** Sr. LUCAS RICARDO MANIERI DE ALMEIDA, solteiro, CPF nº 08719690924, Carteira de Identidade nº 132040052, órgão expedidor SESP, residente e domiciliado(a) no(a) Avenida Custodio Venancio Ribeiro, 250, Gleba Ribeirão Limeiro, Londrina/PR, CEP 86037-890.

**Informações Bancárias:** Informações bancárias de pagamento - Banco do Brasil S.A (1) - Agência: 3142-9 - C/C: 43133-8 - Chave Pix: 54.860.605/0001-81

**E-mail(s):** lucasricardomanieri@gmail.com

**Telefone de Contato:** (43) 99163-8236

ITEM	DESC.	UNIDADE	QUANTIDADE	FABRICANTE/MARCA/LINHA/MODELO	VALOR (R\$)	
					UNIT.	TOTAL
44	CAIXA DE SOM 800W: - Potência 800W; - Sistema de som com no mínimo dois woofers e dois tweeters; - Iluminação dinâmica em LED com efeitos personalizáveis; - Conectividade via Bluetooth 5.1, USB; - Entrada auxiliar (P2); - Entrada para guitarra e microfone (ambas com controle de volume independente). - Recurso de pareamento estéreo (True Wireless Stereo - TWS) com outra unidade compatível; - Estrutura resistente com alças embutidas e rodas para transporte; - Bateria recarregável com autonomia mínima de 12 horas; - Gabinete com proteção IPX4 contra respingos de água; - Acompanha microfone com fio de alta sensibilidade, cabo de alimentação, manual em português; - Alimentação elétrica bivolt. Garantia mínima de 12 meses, com assistência técnica autorizada no Brasil.	Unid.	1	3ATECH / 3ATECH / CAIXA DE SOM / 1000W-2X10	R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais)	R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais)
<b>VALOR TOTAL</b>					R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais)	

### Condições Gerais

**PRAZO DE VALIDADE:** 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação, A CONTAR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO.

  
**LUCAS RICARDO MANIERI DE ALMEIDA**  
 Sócio Administrador



lucasricardomanieri@gmail.com 1431 99163-8236

**PRAZO DE PAGAMENTO:** 15 (quinze) dias, contados do recebimento do produto e da Nota Fiscal/Fatura.

**LOCAL E PRAZO DE ENTREGA:** 15 (quinze) dias, contados da data de sua solicitação.

**DECLARO, QUE AS MERCADORIAS OFERECIDAS ESTÃO EM CONFORMIDADE COM TODAS AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NO EDITAL.**

**DECLARO QUE OS VALORES APRESENTADOS JÁ INCLUEM TODOS OS CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS RELACIONADOS, COMO TRIBUTOS, ENCARGOS SOCIAIS, MATERIAIS, DESPESAS ADMINISTRATIVAS, SEGURO, FRETE E LUCRO.**

**DECLARO QUE CUMPIREMOS INTEGRALMENTE AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E NOS TERMOS DE REFERÊNCIA, GARANTINDO TOTAL ADERÊNCIA AO OBJETO DA LICITAÇÃO.**

- A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- Declaro que a proponente atende aos requisitos de habilitação e o declarante atesta a veracidade das informações prestadas (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- As mercadorias ofertadas atendem todas as especificações exigidas no Edital.
- Os preços indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.
- Cumpre as condições estabelecidas para efeito de habilitação, nos termos do disposto no inciso VII, do artigo 4º da Lei 10.520/02, de 17 de julho de 2002;
- Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Encontrando-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.
- Não pesa contra si declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, expedida em face do disposto no art. 155 da Lei 14.133/21.
- Não possuir parentesco até o 3º grau civil, afim ou consanguíneo, com qualquer servidor ou ocupante de função de confiança deste órgão licitador.
- Não haver em seu quadro societário nenhum sócio majoritário que esteja impedido de contratar com o poder público por aplicação do art. 12, incisos I, II e III, cumulado com os arts. 9 a 11, da Lei 8.429, de 02 de junho de 1992, assim como, caso venha a ser declarado vencedor da licitação acima referida, com a consequente assinatura do contrato, me comprometo a comunicar o Poder Público caso haja o impedimento acima supervenientemente à assinatura do contrato;
- Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Municipal, exercendo funções técnicas, econômica, financeira, trabalhista, gerência, administração ou tomada de decisão, ou que deles, seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (inciso IV, do

LUCAS RICARDO MANIERI DE ALMEIDA  
Sócio Administrador



lucasricardomanieri@gmail.com

1431 99163-8236

art. 14 da Lei 14.133).

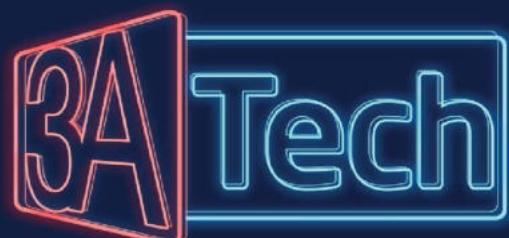
- Nos termos do art. 14, da Lei nº 14.133, não possui como sócio ou procurador, servidor público efetivo ou não, ainda que licenciado do cargo, nem mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Administração Pública ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- Examinou o presente Edital e seus anexos, e que concorda com seu conteúdo e submete-se a todas as exigências estabelecidas no mesmo, e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- Sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação por qualquer meio ou por qualquer pessoa; a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante quanto a participar ou não da referida licitação; que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante antes da adjudicação do objeto da referida licitação; que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la;
- Até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Os documentos apresentados são fiéis e verdadeiros;
- Os documentos apresentados de origem não eletrônica conferem com os seus respectivos originais, nos termos do que dispõe o art. 3º, inciso 2º da Lei Federal nº 13.726/2018;
- Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Prazo de início de fornecimento/execução dos serviços de acordo com o estabelecido no termo de referência (anexo) do edital desse processo.

LUCAS RICARDO MANIERI DE ALMEIDA  
Sócio Administrador

**CATÁLOGO(S) ITEM 44  
MARCA 3ATECH**

# CAIXA DE SOM AMPLIFICADA

## 1000W-2x10



## DESCRITIVO

Produto: Caixa de Som Amplificada  
Marca: 3ATech  
Modelo: 1000W-2x10  
Alto falante: 2 unidades de 10"  
Tweeter: 2 unidades  
Potencia: 1000W  
Fonte de alimentação: bateria, DC  
Suporte APT-X: Sim  
Aplicativo de suporte: Sim  
Crossover de áudio: Full-Range  
Tipo de Conjunto: Conjuntos de Amplificadores  
Material: Polipropileno  
Comunicação: AUX, USB, NFC, Audio Line, bluetooth  
Suporta Cartão de Memória: Sim  
Conector P10 - 2 unidades  
Controle Remoto: Sim  
Faixa de frequência: 20HZ-20KHZ  
Tela de exibição: Sim  
Microfone embutido: Sim  
Tipo: Ativo  
Recurso especial: Sem fio (wireless), portátil  
Cor: alto-falante preto Trolley Party  
Função: TWS DJ Party, Karaokê / FM / TF / USB  
Tamanho: 27,6x670x292mm  
Fonte de alimentação: bateria e bivolt (110/220V)  
Iluminação em LED  
Display Digital



Garantia de 12 meses

\*Opção de garantia adicional a ser contratada a parte

# CONTATO



**suporte@3atech.com.br**  
Suporte Online



**www.3atech.com.br**  
Site Institucional



**www.3ashop.com.br**  
Loja Online

ORÇ:	48/2025
<b>A</b>	
<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE MARMELEIRO - PR</b>	
LICITAÇÃO:	PREGÃO ELETRONICO Nº 082/2025
PROCESSO:	2326/2025
DATA:	04/12/2025
HORA:	8h30min

## PROPONENTE:

**VERLUMA COMERCIO LTDA****RUA CARLOS GOMES Nº 239 SALA 406 EDIF ARACATUBA OFFICE****BAIRRO: CENTRO ARACATUBA/SP CEP 16.010-310 C.N.P.J 63.679.550/0001-07****INSCRIÇÃO ESTADUAL N.º 177.693.001.111 INSC. MUNICIPAL 110781****RESPONSÁVEL PELO REGISTRO – JUNTA COMERCIAL DATA DO REGISTRO – 14/11/2025****NUMERO DO REGISTRO 35268486602 FONE – (18) 9.9776-1994****E-MAIL – [verlumacomercio@gmail.com](mailto:verlumacomercio@gmail.com)****OBJETO SOCIAL – COMERCIO DE EQUIPAMENTOS**

Prezados Senhores,

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do (s) equipamento (s) abaixo discriminado, conforme edital:

**OBJETO DA LICITAÇÃO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS, ELETRODOMÉSTICOS E MÓVEIS EM GERAL, BRINQUEDOTECA, CÂMARA FRIA, KID PLAY, PLAYGROUND, EQUIPAMENTOS HOSPITALARES, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DIVERSOS (LONA PARA TATAME, TATAME, SOPRADOR DE FOLHAS, TENDA E VASOS DECORATIVOS, ETC.), ATENDENDO AS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS SOLICITANTES.**

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO / MARCA / MODELO	PREÇO UN. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
15	03	UN	BALANÇA ANTROPOMÉTRICA DIGITAL ELETRÔNICA COM RÉGUA ANTROPOMÉTRICA PARA ADULTOS: MATERIAL DA ESTRUTURA: CHAPA DE AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; TAPETE: ADESIVO EM PVC ANTIDERRAPANTE; PÉS: REGULÁVEIS EM MATERIAL ANTIDERRAPANTE; PLATAFORMA DE PESAGEM: 34 CM X 40 CM; RÉGUA ANTROPOMÉTRICA: COMPOSTA EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE DE MEDIDA ATÉ 2M; ESCALA DE MEDIÇÃO: 1,00 M A 2,00 M; DIVISÃO DA RÉGUA: 0,5 CM; SISTEMA ELETRÔNICO COM DISPLAY LED ALIMENTAÇÃO: FONTE EXTERNA BIVOLT COM CHAVEAMENTO AUTOMÁTICO; CAPACIDADE: 200 KG; DIVISÃO: 50 G; FUNÇÃO TARA; APRESENTA CERTIFICAÇÃO NO INMETRO <b>MARCA: LIDER, FABRICANTE LIDER BALANÇAS, MODELO: P200C PROCEDÊNCIA NACIONAL CERTIFICADA, APROVADA E AFERIDA PELO IPEM/INMETRO.</b>	R\$ 980,00	R\$ 2.940,00
16	08	UN	BALANÇA DIGITAL: BALANÇA TIPO COMERCIAL. CAPACIDADE DE ATÉ 32KG. DIVISÃO DE PESOS EM TRIPLA ESCALA 2/5/10G. DISPLAY LCD. BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA DE APROXIMADAMENTE 490 HORAS. PRATO DE PESAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL COM CENTRO REBAIXADO PARA EVITAR ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS SOBRE O DISPLAY. GABINETE EM PLÁSTICO ABS NA COR PRETA. DIMENSÕES MÍNIMAS DO PRATO: 350MM (L) X 230MM (P). PERmite CONFIGURAÇÃO DE DUAS DATAS (EMBALAGEM E VALIDADE) PARA REGISTRO JUNTOS AOS DADOS DE TRANSAÇÃO; FONTE DE ENERGIA/CARREGADOR DE BATERIA BIVOLT. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS UM PERÍODO SEM USO PARA ECONOMIA DE BATERIA. CONTEÚDO DA EMBALAGEM: BALANÇA, FONTE DE ENERGIA, MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA. APRESENTAR CERTIFICAÇÃO NO INMETRO.. <b>MARCA: LIDER, FABRICANTE LIDER BALANÇAS, MODELO: LD230 PLUS PROCEDÊNCIA NACIONAL CERTIFICADA, APROVADA E AFERIDA</b>	R\$ 560,00	R\$ 4.480,00

PELO IPEM/INMETRO.

**VALOR TOTAL POR EXTERNO – R\$ 7.420,00 (SETE MIL, QUATROCENTOS E VINTE REAIS)****PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA** 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública.**PAGAMENTO** 15 (quinze) dias contados do mês subsequente da apresentação da Nota Fiscal.**ENTREGA** 15 (quinze) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra**GARANTIA** 12 meses a contar da entrega na unidade requisitante.**LOCais DE ENTREGA:**

AVENIDA MACALI, Nº 255, CENTRO, CIDADE DE MARMELEIRO, ESTADO DO PARANÁ, CEP: 85.614-068

**E-MAIL PARA ENVIO DA NOTA DE EMPENHO/ORDEM DE FORNECIMENTO:** [verlumacomercio@gmail.com](mailto:verlumacomercio@gmail.com)**Obs. Acaso não receber a confirmação de recebimento do email em 24 hs. entrar em contato por telefone.****Termo de Garantia**

Toda a assistência técnica necessária durante a garantia, desde que usados adequadamente e de accordos com as especificações contidas no manual de usuário, contra defeitos de fabricação sendo peças e mão de obra para supostas correções dentro do período de garantia conforme condições editalícias. O prazo de garantia acima descrito já considera e engloba a garantia legal de 90 dias. **ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL: ANTONIO VILMAR BOESING CNPJ 05.201.438/0001-51 RUA XINGU N° 247 CEP 85.501-230 BAIRRO CENTRO CIDADE: PATO BRANCO/PR TEL: (46) 3225-2822/ (46) 9973-9676 RESPONSÁVEL: VILMAR**

**DADOS BANCARIOS**

BANCO DO BRASIL – Araçatuba – SP AGÊNCIA CONTA CORRENTE: VERLUMA COMERCIO LTDA

**Impostos e reajuste****ICMS** = 18% (INCLUSO NO PREÇO) **IPI** = 0,00 % - **ISENTO**

Os preços são fixos e irreajustáveis.

**Transporte****CIF – POR CONTA DA VERLUMA****Disposições Finais**

- Declaramos que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Proposta de Preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).
- Declaramos que o produto ofertado é de novo, em uso e de primeira linha e atende integralmente a todas as especificações exigidas no edital e seus anexos;
- Declaramos conhecer e nos submeter a todas as cláusulas, condições e obrigações estabelecidas no edital de licitação e seus anexos, bem como as disposições da Lei nº. 8666/93 e Lei nº 10.520/2002, Leis Complementares nº. 123/06 e 127/07 e LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, que rege o presente e ainda que nossa proposta atende integralmente as especificações contidas no edital e conhecemos as condições locais para o cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.
- Declaramos estarem inclusos todos os custos e despesas, tais como diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, embalagens, lucro, frete, carga e descarga, instalação e treinamento se constante em edital e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação.
- Declaramos fornecer juntamente com o equipamento manuais de operação elaborados conforme normas técnicas e em Português.
- Declaramos que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e somos optantes pelo simples nacional.
- Garantimos assistência técnica local qualificada e especializada na vigência do prazo de garantia, sem ônus para administração, conforme condições estabelecidas no edital de licitação e seus anexos e ainda assistência técnica permanente após o período de garantia.
- Declaramos que o produto – balança é isento de Registro Ministério da Saúde/Anvisa> Produto pois é considerado não classificado para saúde pela ANVISA, segundo RDC nº 260 e NOTA TÉCNICA N° 03/2012/GQUIP/GGTPS/ANVISA.

- Garantimos assistência técnica local qualificada e especializada na vigência do prazo de garantia, sem ônus para administração, conforme condições estabelecidas no edital de licitação e seus anexos e ainda assistência técnica permanente após o período de garantia.
- Utilizaremos os meios, equipamentos e a equipe técnica e administrativa que forem necessários à perfeita execução do Contrato, de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como da fiscalização do órgão licitante.
- Assumimos responsabilidade pelo Fornecimento cotados e classificados, com o devido controle de qualidade necessário, conforme exigências editalícias.
- Declaramos sob as penas da lei que não há nos quadros de nossa empresa, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93 e LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Edital, Termo de Referência (Projeto Básico) e no Contrato.
- Declaramos, sob as penas da lei, que a proposta de preços compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**Caso nos seja adjudicado o item, COMPROMETEMO-NOS A ASSINAR A ATA/TERMO DE CONTRATO e segue os dados pessoais do contato (responsável) e representante legal /PROCURADORA da empresa que assinará o ata/Termo de Contrato:**

NOME: NILSON MENEZES DA CONCEICAO NACIONALIDADE: BRASILEIRO ESTADO CIVIL: VIUVO PROFISSÃO: EMPRESÁRIO RG: 11.834.505-9 SSP/SP CPF: 899.845.958-20 DOMICÍLIO: Rua Vital Brasil, nº 99, Boa Vista, CEP 16074-060 ARAÇATUBA/SP TELEFONE: (18) 99776-1994 E-MAIL: [verlumacomercio@gmail.com](mailto:verlumacomercio@gmail.com)

Araçatuba, (SP), 18 de dezembro de 2025.

  
NILSON MENEZES DA CONCEICAO  
Assinado de forma digital  
por NILSON MENEZES DA CONCEICAO:8998459 CONCEICAO:89984595820  
5820 Dados: 2025.12.18 08:55:31  
-03'00'

**VERLUMA COMERCIO LTDA**  
NILSON MENEZES DA CONCEICAO  
CARGO: SOCIO  
CPF: 899.845.958-20 RG: 11.834.505-9



# Balança LD230 Plus

## Catálogo Técnico

# A solução de pesagem perfeita para restaurantes, docerias, padarias e afins

**A Líder Balanças foca seus esforços para produzir soluções em pesagem para suprir as necessidades de seus clientes. Com isso desenvolveu a linha LD230 Plus que possui tecnologia inovadora, agregando agilidade, praticidade e confiabilidade nos processos de pesagem para contagem de peças.**

**Amplie e melhore a rotina de sua empresa com a nossa balança LD230 Plus.**

Abalança LD230 Plus é um equipamento de fácil operação, garantindo recursos rápidos e versáteis para a pesagem contínua em restaurantes, padarias, docerias, quitandas e afins. A balança possui bateria interna, permite a impressão de etiquetas com as informações de peso, conta com a possibilidade de interligação com programas de controle de peso através de protocolos de comunicação RS232 com o computador, além de possuir uma gama de diversas funções desenvolvidas para agilizar o processo de pesagem.

Otimize o potencial de seus funcionários e melhore os processos da sua empresa através da linha LD230 Plus da Líder Balanças.



**Praticidade de uso;**  
Facilidade de instalação e operação.



**Compacta;**  
Comodidade para transporte e locomoção por possuir um modelo leve e compacto.

**Simplicidade;**  
Robustez e baixo custo de manutenção, além de contar com assistência técnica especializada em todo o Brasil.

## Vista Lateral



## Vista Traseira LD230 Plus



## Conexões Externas



## Prato de Pesagem

X - 325 mm Y - 246 mm



## Linha LD230 Plus

A linha LD230 Plus foi desenvolvida para atender diversas necessidades de nossos clientes, sendo este um sistema eletrônico destinado a operações de pesagem em micro mercados, conveniência, feiras livres, quitandas, estabelecimentos de fast food, padarias de pequeno porte, etc.

### Principais Características

- 99 memórias para armazenamento dos dados do produtos, incluindo preço por quilo, código, nome, tara e dias de validade;
- Empacotamento automático;
- Software para cadastro e edição dos dados do produto;
- Cadastro para os dias de validade dos produtos;
- Impressão com código de barras;
- Diversos tipos de tara;
- Correção automática de zero;
- Correção de zero ao ligar;
- 5 tipos de filtros digitais;
- Comunicação serial com o computador;
- Acumulador de preço diário;
- Backligth inteligente;
- Tempo para desligar automaticamente.

### Características Técnicas

- Bateria interna;
- Tensão de alimentação: 90 a 240 Vca estável;
- Frequência de alimentação: 50/60 Hz +/-1 Hz;
- Backlight;
- Display de Cristal líquido com 16 dígitos, ângulo de visão de 75 mm (L) x 64 mm (A), altura do dígito 6,60 mm (L) x 14,04 mm (A);
- Saída para impressora etiquetadora térmica P560;
- Este produto foi desenvolvido conforme a portaria 236/94 do INMETRO para classe III.
- Tamanho da embalagem: 36 x 36 x 17 cm;
- Peso da embalagem: 5 kg.

## Capacidades e Divisões

Carga Máxima (Max)	Valor de Divisão Real (d)	Carga Máxima (Min)	Número de Valores de Divisão de Verificação (n)=Max/e	Dimensões do Dispositivo Receptor de Carga
5kg	1g	20g	5000	325x246mm
6kg	2g	40g	3000	325x246mm
10kg	2g	40g	5000	325x246mm
5kg/10kg	1g/2g	20g	5000/5000	325x246mm
5kg/15kg	1g/2g	20g	5000/7500	325x246mm
6kg/15kg	2g/5g	40g	3000/3000	325x246mm
20kg	5g	100g	4000	325x246mm
5kg/20kg	1g/5g	20g	5000/4000	325x246mm
6kg/20kg	2g/5g	40g	3000/4000	325x246mm
30kg	5g	100g	6000	325x246mm
6kg/30kg	1g/5g	20g	6000/6000	325x246mm
6kg/30kg	2g/5g	40g	3000/6000	325x246mm
15kg/30kg	5g/10g	100g	3000/3000	325x246mm

## Conexão LD230 Plus com Impressora P560

A impressora é conectada a balança através de um cabo com conector DB9, a comunicação entre a impressora e a balança acontece através da porta serial RS232.



## Protocolos de Comunicação

Para receber o protocolo pelo computador usando a saída RS232 deve-se utilizar um cabo conversor usb-serial ou conectar a porta serial nativa do computador.

### Conexão LD230 Plus com o computador

Segue abaixo a conexão da balança *LD230 Plus* com o computador para envio dos protocolos de dados ou para conexão com o software da balança comercial contadora para cadastro dos dados das peças. (Opcional)





**À PREFEITURA MUNICIPAL DE MARMELEIRO/PR**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 82/2025  
PROCESSO N° 2326/2025**

**Prezados Senhores,**

A Empresa ALF COM. DE ELETRODOMESTICOS LTDA EPP, inscrita no CNPJ sob o N° 12.581.380/0001-84, localizada na Rua Padre Anchieta, nº 683, Sala 101, Edif. Vô Hugo, Centro, Encantado, RS, CEP 95.960-000, inscrita no CNPJ sob nº. 12.581.380/0001-84 e inscrição estadual 037/0045084, abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente Pregão, propõe o fornecimento do objeto/serviço deste ato convocatório, de acordo com a PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL, no(s) item(s) a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	MODELO	ORIGEM	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
64	DESCRIÇÃO CONFORME ANEXO I	ALFRS	ALF E2D I	NACIONAL	20	R\$ 120,00	R\$ 2.400,00
67	DESCRIÇÃO CONFORME ANEXO I	ALFRS	ALF FRA	NACIONAL	10	R\$ 600,00	R\$ 6.000,00
88	DESCRIÇÃO CONFORME ANEXO I	ALFRS	ALF-MEG M 01	NACIONAL	3	R\$ 1.550,00	R\$ 4.650,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA							R\$ 13.050,00

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:** Treze mil e cinquenta reais.

#### **ANEXO I**

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA
64	ESCADA CLÍNICA COM DOIS DEGRAUS: Em aço inoxidável com espessura mínima de 1mm; Degraus revestidos com material sintético antiderrapante; Pés equipados com ponteiras plásticas antiderrapantes; Medidas mínimas do produto: Altura total: 41cm; Largura: 37cm; Profundidade: 38cm; Medidas mínimas dos degraus: Altura do primeiro degrau: 20cm; Altura do segundo degrau: 40cm; Comprimento: 36cm; Largura: 20cm; Peso mínimo suportado: 110 kg; Garantia de fabricação de no mínimo 12 meses. <b>GARANTIA: CONFORME EDITAL</b>



67	<p><b>FOCO CLÍNICO HOSPITALAR:</b> Foco clínico com luz concentrada; Pintura eletrostática a pó (epóxi); Cor: branco; Haste flexível e telescópica com regulagem de altura para maior ângulo de movimentação; Base: Estrutura em formato de estrela com cinco hastes simétricas (ou pés) com rodinhas presas em cada extremidade da base; Lâmpada de LED; Potência mínima da lâmpada: 12w – 6500k; Voltagem: Bivolt automático; Reator eletrônico; Cabo de alimentação com no mínimo dois metros e sistema de fixação para parede ou teto; Braço articulado com no mínimo três articulações; Regulagem mínima de altura: 110 cm podendo chegar a 170 cm; Medidas mínimas: Comprimento do tripé: 70cm; Comprimento do braço: 75cm; Diâmetro da cúpula: 14cm; Diâmetro da cúpula com pega: 18cm.</p> <p><b>GARANTIA: CONFORME EDITAL</b></p>
88	<p><b>MACA GINECOLÓGICA:</b> Cama de exame ginecológico tipo divã: Estrutura em madeira com espessura mínima de 15 mm, 100% MDF de fabricante certificado, revestido em laminado decorativo; Cor: bege; Com duas gavetas e uma porta em cada lado; Uma porta central com uma prateleira interna; Puxadores de metal e cromados; Revestimento interno do móvel do mesmo material da parte externa; Gavetas deslizantes com corredeiras telescópicas; Dobradiças de 35 mm; Leito estofado e revestido em courvin marrom, sendo as partes anterior e posterior do leito ajustável através de cremalheiras duplas, unidas entre si, fabricadas em aço inoxidável, com no mínimo quatro posições; O móvel deverá vir acompanhado de um par de perneiras anatômicas, em poliuretano injetado, que permitem ajuste de altura e com mobilidade ântero-posterior. A fixação desta haste deverá ser feita através de uma estrutura com no mínimo 14 X 5,5 cm; Com gaveta para escoamento de líquidos, em aço inox e puxador em inox. A gaveta deverá possuir o mesmo tamanho da abertura feito no móvel para a mesma, não podendo ficar espaço para acúmulo de sujeiras. A gaveta fechada não poderá ficar mais do que 2 cm internamente ao móvel. Dimensões do móvel (variação permitida 5%): Comprimento 1,85 m; largura 0,64 m; altura 0,76 m; Dimensões do estofamento (variação permitida 5%): Comprimento 1,85 m; largura 0,64 m; altura na cabeceira 0,15 m e nos pés e parte central 0,10 m; Revestimento com estofado com espuma com densidade 28, revestida em courvin soft 8 na cor marrom; A marca do fabricante deverá vir gravada na maca ou em placa metálica fixada de forma resistente na cama; Montada; O produto deve estar de acordo com a ANVISA e ABNT;</p> <p><b>GARANTIA: CONFORME EDITAL</b></p>

- 1) **Validade da Proposta:** 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.
- 2) **Dos Prazos de Entrega e de Execução dos Serviços:**  
Entrega única de todos os itens em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra por parte da CONTRATADA.
- 3) **Do Prazo de Pagamento:**  
O pagamento será em até 15 (quinze) dias contados do mês subsequente da apresentação da Nota Fiscal, após o recebimento definitivo do objeto.
- 4) **Garantia:** Declaramos que a garantia será prestada conforme edital.



- 5) **Declaramos que**, estamos de acordo com os termos do edital e seus Anexos e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos, estão incluídos todos os encargos previdenciários; fiscais (ICMS e outros); comerciais; trabalhistas; tributários; materiais; embalagens; fretes; seguros; tarifas; descarga; transporte; instalação; responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir direta ou indiretamente sobre os produtos, objeto desta licitação.
- 6) Declaramos que a assistência técnica dos produtos ofertados será prestada no estado do Paraná.
- 7) **Dados Bancários:**  
**Banco do Brasil**  
**Agencia nº. 0423-5**  
**Conta nº. 19.934-6**
- 8) **Contato:**  
**Sr. Adovandro Luiz Fraporti (Proprietário)**  
**Fone: (51) 983381400 / (51) 995785054**  
**RG: 3055021012**  
**CPF: 662.482.300-30**  
**e-mail – [alfdocumentos01@gmail.com](mailto:alfdocumentos01@gmail.com) e/ou [licitaalf@gmail.com](mailto:licitaalf@gmail.com)**

**Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.**

**Encantado, 16 de dezembro de 2025.**

ADOVANDRO LUIZ  
FRAPORTI:66248230030

Assinado de forma digital por  
ADOVANDRO LUIZ  
FRAPORTI:66248230030  
Dados: 2025.12.16 15:49:22 -03'00'

---

**ALF COM. DE ELETRODOMESTICOS LTDA EPP**  
**ADOVANDRO LUIZ FRAPORTI**  
**ALF COM. DE ELET. LTDA EPP**  
**R. Padre Anchieta, 683, Sala 101, Ed. Vô Hugo**  
**Centro, Encantado, RS, CEP 95.960-000**  
**CNPJ 12.581.380/0001-84**



### FOCO REFLETOR AMBULATORIAL



- Haste inferior e base do pedestal confeccionados em aço/ferro pintado;
- Base superior flexível e cromada;
- Pintura eletrostática (epóx);
- Tratamento antiferruginoso;
- Possui 04 (quatro) rodízios;
- Altura variável entre 0,90 x 1,64cm.
- Lâmpada de LED;
- Potência mínima da lâmpada: 12w – 6500k;
- Voltagem: Bivolt automático;
- Cabo de alimentação com no mínimo dois metros;
- Regulagem mínima de altura: 110 cm podendo chegar a 170 cm;
- Medidas mínimas: Comprimento do tripé: 70cm; Comprimento do braço: 75cm; Diâmetro da cúpula: 14cm; Diâmetro da cúpula com pega: 18cm.