DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE JABORANDI

Conforme Lei Municipal nº 2.022, de 05 de setembro de 2017

www.jaborandi.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/jaborandi

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Outros atos 2
Autorização de Contratação Direta 124
Extrato 126

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Jaborandi, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Jaborandi poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.jaborandi.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/jaborandi
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Jaborandi
CNPJ 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno, 466
Telefone: (17) 3347-9900 | 3347-9999
Site: www.jaborandi.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/jaborandi

Câmara Municipal de Jaborandi
CNPJ 66.998.097/0001-81
Rua Inácio Máximo Diniz Junqueira, 694
Telefone: (17) 3347-9997
Site: www.camarajaborandi.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Jaborandi garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.jaborandi.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/jaborandi

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Jaborandi, 31 de julho de 2026.

OFÍCIO SME Nº 088/2026.
SME – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PARECER TÉCNICO Nº 048

ASSUNTO: ANÁLISE TÉCNICA DOS EQUIPAMENTOS OFERTADOS PARA OS ITENS 01, 04, 06, 08, 09, 11, 13, 14, 15 E 16 DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026 – VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DOS PRODUTOS, COM BASE NAS MARCAS, MODELOS E NA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA APRESENTADA, EM RELAÇÃO ÀS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E NO TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 055/2026 – Pregão Eletrônico nº 014/2026.
Interessado: Fernando Henrique Sales – Pregoeiro.

1. Contextualização

Em atendimento ao Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, expedido pelo Pregoeiro responsável pela condução do Pregão Eletrônico nº 014/2026, referente ao Processo Administrativo nº 055/2026, procede-se à presente análise técnica dos equipamentos submetidos à apreciação deste responsável, com a finalidade de verificar o atendimento às especificações mínimas estabelecidas no Edital e no respectivo Termo de Referência.

Conforme consignado no referido Despacho, os autos foram reencaminhados para emissão de parecer técnico conclusivo, acompanhados da relação consolidada dos itens, das marcas e modelos ofertados, dos documentos técnicos correspondentes e das observações consideradas pertinentes.

Conforme consta do próprio Despacho de Encaminhamento, o certame tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de equipamentos e materiais permanentes destinados à estruturação, modernização e equipagem da Casa da Agricultura do Município de Jaborandi/SP, pelo período de 12 meses, em conformidade com o Plano de Trabalho e com o Termo de Convênio celebrado com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

De acordo com o Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, durante a fase de análise e julgamento da proposta apresentada no certame foi identificada a necessidade de complementação da documentação técnica dos produtos ofertados pela empresa 58.603.996 Lilian Marino Amaral Lopes, inscrita no CNPJ nº

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO | JABORANDI PREFEITURA

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

58.603.996/0001-00. Em razão disso, foi solicitado o encaminhamento de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes que permitissem comprovar as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

Conforme expressamente relacionado no referido Ofício de Diligência, a solicitação de documentação técnica complementar compreendeu os seguintes itens e produtos:

- Item 01 – Processador/Moinho Industrial Alimentício – CETRO CCMG 60;
- Item 04 – Seladora a Vácuo de Câmara – Hiben DZ-260;
- Item 06 – Modeladora de Salgados e Doces – CompactaPrint Inox Super Supreme;
- Item 08 – Fermentador Cônico Inox – Vevor 30L/8 Gal;
- Item 09 – Carrinho Inox para Transporte de Cargas – Revitex Carro Plataforma;
- Item 11 – Prensa Hidráulica Extratora de Óleo – Phelps Máquinas 220V;
- Item 13 – Esteira Transportadora Inox – D Brasil Automação;
- Item 14 – Misturador Industrial Alimentício – Venâncio MTV40NR;
- Item 15 – Envasador Semiautomático de Bancada, para o qual foi solicitado que a licitante informasse a marca e o modelo ofertados e apresentasse o respectivo catálogo ou ficha técnica;
- Item 16 – Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada – Datador NRDSA2.

Ainda segundo o Ofício de Diligência, a documentação apresentada deveria demonstrar, de forma objetiva, o atendimento integral às especificações mínimas estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à capacidade, às dimensões, aos materiais de fabricação, às características construtivas, ao desempenho e aos demais requisitos técnicos previstos no instrumento convocatório.

O mesmo documento consignou que a diligência possuía finalidade de esclarecimento e complementação da instrução processual, não sendo admitida a substituição dos produtos originalmente ofertados ou qualquer alteração da proposta, mas apenas a comprovação de que os equipamentos já ofertados atendiam às exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Conforme registrado na Manifestação Técnica Preliminar nº 046/2026, o conjunto documental inicialmente encaminhado para análise apresentava inconsistências que impediam, naquele momento, a realização de exame técnico seguro, objetivo, individualizado e conclusivo.

Entre as inconsistências então identificadas, destacou-se a divergência relativa ao item 06, uma vez que a proposta comercial indicava o equipamento CompactaPrint Inox Super Supreme, enquanto o catálogo técnico encaminhado pela licitante apresentava o equipamento CEIMAQ Premium 10.0 Max,

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

aparentemente distinto daquele originalmente ofertado. Também foi constatado que o item 15 não se encontrava individualizado na proposta comercial encaminhada, não havendo indicação de marca, modelo ou documentação técnica correspondente.

Em razão dessas circunstâncias, a Manifestação Técnica Preliminar nº 046/2026 solicitou o saneamento da instrução, a delimitação dos itens efetivamente submetidos à análise, a identificação das marcas e modelos originalmente vinculados às propostas e a definição dos documentos que deveriam ser considerados no posterior exame técnico.

Posteriormente, em mensagem eletrônica encaminhada a este responsável, o Pregoeiro informou que a documentação técnica havia sido enviada tempestivamente pela licitante, porém a mensagem eletrônica correspondente fora direcionada à caixa de spam, circunstância que impediu sua localização e seu encaminhamento inicial para análise. Segundo o esclarecimento prestado, após a identificação do envio original, os catálogos e fichas técnicas foram localizados e encaminhados para apreciação técnica detalhada.

Em sequência, conforme registrado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos e informou que a relação consolidada havia sido organizada para identificar, em cada item, a marca efetivamente ofertada, o modelo correspondente, o documento técnico apresentado e as observações consideradas relevantes para subsidiar o parecer.

O Despacho esclareceu, ainda, que a solicitação compreende todos os itens ofertados pela empresa 58.603.996 Lilian Marino Amaral Lopes constantes da proposta comercial e da documentação regularmente juntada aos autos, cabendo ao responsável pela análise técnica confrontar individualmente os equipamentos efetivamente ofertados com as especificações constantes do Edital e do Termo de Referência.

Especificamente quanto ao item 06, o Pregoeiro certificou a existência de divergência entre a marca e o modelo constantes da proposta comercial e aqueles identificados no catálogo técnico, determinando que a análise observasse exclusivamente o produto originalmente vinculado à proposta.

Dessa forma, para fins do presente parecer, o equipamento considerado no item 06 será o CompactaPrint Inox Super Supreme, conforme identificado na proposta comercial e no próprio Ofício de Diligência. Em decorrência da orientação constante do Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, a documentação referente ao equipamento CEIMAQ Premium 10.0 Max não será utilizada para comprovar ou presumir características técnicas do equipamento CompactaPrint, por se referir a marca e modelo distintos daqueles originalmente vinculados à proposta.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Quanto ao item 15, o Despacho de Encaminhamento registrou a ausência de identificação do produto na proposta comercial e solicitou que essa circunstância fosse expressamente consignada no parecer técnico, mediante consideração dos documentos constantes dos autos e dos registros do sistema eletrônico do certame.

Em relação ao item 02, ofertado pela licitante VERLUMA, o Pregoeiro informou que realizou análise preliminar da documentação apresentada e entendeu que o produto atende às exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, razão pela qual o referido item não foi submetido à presente análise técnica, ressalvada a possibilidade de manifestação complementar caso considerada necessária.

Assim, conforme delimitado pelo Pregoeiro no Despacho de Encaminhamento e na relação consolidada apresentada, o escopo do presente parecer compreende os itens 01, 04, 06, 08, 09, 11, 13, 14, 15 e 16.

Para fins metodológicos, a análise individualizada será realizada mediante confronto entre:

- As especificações mínimas previstas no Edital e no Termo de Referência;
- A marca e o modelo originalmente vinculados à proposta, quando identificados nos documentos e registros constantes dos autos;
- A documentação técnica formalmente apresentada pela licitante;
- As informações constantes do Ofício de Diligência, do Despacho de Encaminhamento e dos demais documentos integrantes dos autos;
- E, quando necessário, as verificações complementares realizadas em páginas oficiais dos fabricantes, manuais, fichas técnicas oficiais, certificações ou outras fontes tecnicamente verificáveis.

Conforme solicitado pelo Pregoeiro, o parecer indicará individualmente o atendimento ou não das especificações técnicas exigidas, bem como eventuais divergências, insuficiências documentais ou desconformidades identificadas, de modo a subsidiar a decisão administrativa subsequente.

A presente análise será conduzida sob a ótica estritamente técnica, classificando o resultado de cada item, conforme os elementos efetivamente disponíveis, em uma das seguintes situações: atendimento tecnicamente comprovado; desconformidade técnica objetivamente identificada; ou impossibilidade de comprovação suficiente em razão de insuficiência ou inadequação documental.

2. Análise Técnica

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

A análise a seguir será conduzida com fundamento no Edital do Pregão Eletrônico nº 014/2026, referente ao Processo Administrativo nº 055/2026, observando-se as especificações técnicas mínimas constantes do Termo de Referência, os produtos originalmente vinculados às propostas, a documentação formalmente apresentada pela licitante e encaminhada pelo Departamento de Licitações, bem como, quando necessárias, as verificações complementares realizadas em páginas oficiais de fabricantes, manuais, fichas técnicas, certificações ou outras fontes tecnicamente verificáveis.

Cada item será examinado individualmente, distinguindo-se as informações constantes dos documentos apresentados pela licitante daquelas obtidas por este setor técnico em consultas complementares. O resultado técnico será classificado, conforme o caso, como: atendimento tecnicamente comprovado; atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental; atendimento não suficientemente comprovado; desconformidade técnica objetivamente identificada; ou impossibilidade de análise por ausência de individualização ou documentação.

A presente manifestação possui caráter estritamente técnico e subsidiário, cabendo ao Pregoeiro deliberar acerca das consequências administrativas decorrentes das constatações apresentadas.

2.1 Item 01 – Processador/Moinho Industrial Alimentício – Marca/Modelo: CETRO CCMG 60

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
01	Processador/moinho industrial destinado à produção de pasta de amendoim e produtos alimentícios pastosos de maior densidade, construído em aço inoxidável ou material adequado onde há contato com alimentos, com capacidade mínima de produção de 100 kg/h, devendo possuir sistema de moagem eficiente e homogêneo, com granulometria ajustável compatível com processamento alimentício de elevada uniformidade, em faixa aproximada entre 10 e 50 µm, adequado para uso contínuo em pequena linha produtiva, com potência compatível com a capacidade produtiva exigida, sendo fornecido completo e apto ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

No referido Ofício, o item 01 foi expressamente identificado como Processador/Moinho Industrial Alimentício – marca/modelo CETRO CCMG 60, integrando a relação de produtos submetidos à diligência documental.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou o item para apreciação deste responsável, determinando o confronto entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação técnica juntada aos autos e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 01 foi identificado como Processador/Moinho Industrial Alimentício – marca CETRO, modelo Moinho CCMG 60.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, indicado na relação consolidada dos autos como o documento técnico correspondente ao item 01.

No referido catálogo, o equipamento é apresentado como Processador/Moinho Industrial, marca CETRO, modelo Moinho CCMG 60, destinado à produção de pasta de amendoim e de outros alimentos pastosos de alta densidade. O documento contém as seguintes informações técnicas declaradas:

- Capacidade produtiva mínima de 100 kg/h, podendo alcançar até 150 kg/h;
- Granulometria ajustável entre 10 e 50 µm;
- Potência de 1.500 W;
- Alimentação elétrica de 220/380 V, trifásica;
- Velocidade do motor de 2.800 RPM;
- Consumo declarado de 1,5 kWh;
- Dimensões de 280 × 280 × 700 mm;
- Peso de 44 kg;
- Funil e cabeçote, correspondentes às partes em contato com o produto, fabricados em aço inoxidável.

O catálogo declara, ainda, que o equipamento possui sistema de moagem eficiente e homogêneo, granulometria ajustável, aptidão para operação contínua em pequena linha produtiva e fornecimento completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Entre os documentos apresentados pela licitante e encaminhados para apreciação deste setor técnico, não foi identificada ficha técnica ou manual emitido

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

diretamente pela fabricante CETRO, tendo sido apresentado, para o item 01, o catálogo elaborado pela própria empresa fornecedora. Essa circunstância será considerada na análise técnica, conjuntamente com as verificações complementares realizadas em fonte oficial da fabricante.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento identificado como Moinho CCMG 60, marca CETRO, é descrito como moinho coloidal destinado à produção de pasta de amendoim e ao processamento de produtos alimentícios pastosos de alta densidade.

Segundo as informações declaradas no referido catálogo, o equipamento apresenta capacidade produtiva mínima de 100 kg/h, podendo alcançar até 150 kg/h, granulometria ajustável entre 10 e 50 µm, potência de 1.500 W e velocidade do motor de 2.800 RPM. O documento informa, ainda, que o funil e o cabeçote, correspondentes às partes em contato com o produto processado, são fabricados em aço inoxidável.

Buscando conferir maior robustez e rastreabilidade à análise, este setor técnico realizou, em 28 de julho de 2026, consulta complementar à página eletrônica oficial da fabricante CETRO, referente ao equipamento Moinho CCMG 60, disponível no seguinte endereço: https://www.cetro.com.br/moinho-cto-60/p.

Na página oficial, o equipamento é identificado como modelo CCMG 60, referência MQ000105, sendo descrito como moinho destinado à mistura, trituração e emulsificação de grãos e pós para transformação em pastas homogêneas, por meio de duas engrenagens cônicas que operam em alta velocidade. A fabricante indica expressamente sua aplicação na indústria alimentícia, incluindo o processamento de pasta de amendoim, produtos lácteos, manteiga, geleias, molhos e outros produtos emulsionados.

A página oficial consultada informa espessura do material processado entre 10 e 50 µm, confirmando a faixa de granulometria exigida pelo Termo de Referência. Também registra capacidade produtiva variável entre 0,2 e 150 kg/h. Embora a fabricante não utilize a expressão “capacidade mínima de 100 kg/h”, o limite superior declarado supera o patamar estabelecido no instrumento convocatório, demonstrando que o equipamento possui capacidade operacional para alcançar a vazão exigida.

Embora a página oficial apresente a capacidade como uma faixa operacional de 0,2 a 150 kg/h, e não com a expressão “mínimo de 100 kg/h” utilizada no catálogo da licitante, não se identifica incompatibilidade técnica com a exigência do instrumento convocatório, uma vez que o equipamento é capaz de atingir capacidade produtiva superior ao patamar mínimo exigido.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Quanto ao sistema de moagem, a fabricante informa que o equipamento opera mediante engrenagem móvel e engrenagem fixa, submetendo o produto a processos de moagem, trituração, homogeneização, dispersão e emulsificação em alta frequência. Também permite o ajuste manual da distância entre as engrenagens, possibilitando a regulagem da viscosidade e da espessura do produto final. Tais características demonstram compatibilidade com a exigência de sistema de moagem eficiente e homogêneo e de granulometria ajustável.

A página oficial informa, ainda, que o equipamento possui estrutura robusta, apta a produções mais intensas, e sistema de refrigeração integrado destinado a evitar o superaquecimento durante a operação. Essas características corroboram a declaração constante do catálogo apresentado pela licitante quanto à adequação do equipamento para utilização contínua em pequena linha produtiva.

Segundo as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante, o funil e o cabeçote, correspondentes às partes em contato com o produto processado, são fabricados em aço inoxidável, atendendo à exigência de utilização de material adequado ao contato com alimentos.

Quanto à exigência de fornecimento completo e apto ao pleno funcionamento, o catálogo apresentado pela licitante declara que o equipamento será fornecido acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável. Trata-se de condição de fornecimento assumida pela proponente, cuja correspondência material deverá ser verificada no recebimento do equipamento, sem prejuízo da obrigação contratual de entrega integral do objeto.

Diante do confronto entre as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante e aquelas obtidas na página eletrônica oficial da fabricante CETRO, verifica-se correspondência quanto à identificação do equipamento, à finalidade alimentícia, à capacidade produtiva, à granulometria ajustável, ao sistema de moagem, à potência, ao material declarado para as partes em contato com o produto e à adequação para utilização em pequena linha produtiva.

Sob a ótica estritamente técnica, os elementos documentais examinados demonstram que o equipamento CETRO Moinho CCMG 60 atende às especificações mínimas estabelecidas para o item 01, ressalvada a posterior conferência, no momento do recebimento, da correspondência física do produto entregue, dos componentes e acessórios essenciais e das condições de fornecimento declaradas pela licitante.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado.

2.2 Item 04 - Seladora a Vácuo de Câmara – Marca/Modelo: Hiben DZ-260

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
04	Seladora a vácuo de câmara, destinada ao acondicionamento de alimentos, adequada para uso contínuo em pequena linha produtiva, construída em aço inoxidável adequado ao contato com alimentos, equipada com sistema de selagem e extração de ar de alta eficiência, com barra de selagem mínima de 25 cm e dimensões internas mínimas aproximadas da câmara de 250 mm x 250 mm x 50 mm, com painel de controle integrado para ajuste operacional do processo de selagem, devendo permitir operação estável, selagem uniforme e ciclo operacional compatível com produção contínua, sendo fornecida completa e apta ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.	02	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 04 foi expressamente identificado como Seladora a Vácuo de Câmara – marca/modelo Hiben DZ-260, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo e determinou o confronto individualizado entre os equipamentos efetivamente ofertados, a documentação técnica regularmente juntada aos autos e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, com o apontamento de eventuais divergências, insuficiências documentais ou desconformidades identificadas.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 04 foi identificado como Seladora a Vácuo de Câmara – marca/modelo Hiben DZ-260, na quantidade de duas unidades.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou exclusivamente, para esse item, o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é identificado como Seladora a Vácuo de Câmara – marca Hiben, modelo DZ-260 Inox, destinada ao acondicionamento e à conservação de alimentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Segundo as informações declaradas no referido catálogo, o equipamento apresenta as seguintes características técnicas:

- Barra de selagem de 260 mm;
- Dimensões internas da câmara de 260 × 260 × 70 mm;
- Painel de controle digital integrado;
- Construção em aço inoxidável;
- Potência de 100 w;
- Alimentação elétrica de 220 v;
- Dimensões externas de 440 × 340 × 440 mm;
- Peso aproximado de 21,5 kg.

O catálogo declara, ainda, que o equipamento possui sistema de extração de ar de alta eficiência, proporciona selagem uniforme e apresenta operação contínua e estável. Também informa que será fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi identificado como Seladora a Vácuo de Câmara, marca Hiben, modelo DZ-260 Inox, destinado ao acondicionamento e à conservação de alimentos.

Segundo as informações declaradas no referido catálogo, o equipamento possui barra de selagem de 260 mm, superando o comprimento mínimo de 250 mm estabelecido no Termo de Referência, e dimensões internas da câmara de 260 × 260 × 70 mm, igualmente superiores às dimensões mínimas aproximadas de 250 × 250 × 50 mm exigidas para o item.

O documento informa, ainda, que o equipamento é construído em aço inoxidável, possui painel de controle digital integrado, sistema de extração de ar de alta eficiência e capacidade para realizar selagem uniforme, com operação contínua e estável. Tais características apresentam compatibilidade com a finalidade alimentícia, com os requisitos construtivos e com as condições operacionais estabelecidas no Termo de Referência.

Quanto à exigência de fornecimento completo e apto ao pleno funcionamento, o catálogo declara que o equipamento será fornecido novo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável. Trata-se de condição de fornecimento assumida pela proponente, cuja correspondência material deverá ser verificada no recebimento do objeto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Com a finalidade de conferir maior robustez à análise, este setor técnico realizou pesquisa complementar e localizou o documento intitulado “Série DZ – Máquina Embaladora a Vácuo – Manual de Instruções”. Registra-se que o referido manual não foi apresentado pela licitante, constituindo fonte complementar localizada durante a análise técnica, contendo informações gerais de instalação, operação, manutenção e funcionamento aplicáveis a diversos equipamentos da Série DZ.

O manual descreve a aplicação dessas máquinas na embalagem e selagem a vácuo de alimentos e de outros produtos, bem como a realização das etapas de extração de ar e selagem. Também informa a existência de dispositivos de ajuste do grau de vácuo, do tempo e da temperatura de selagem, características compatíveis com a exigência de controle operacional integrado.

Entre os equipamentos contemplados no manual encontram-se os modelos DZ-260C e DZ-260T. Para o modelo DZ-260C, são indicadas dimensões internas da câmara de 320 × 275 × 100 mm, enquanto, para o modelo DZ-260T, constam dimensões de 390 × 285 × 100 mm. Em ambos os modelos, a barra de selagem possui comprimento de 260 mm e a câmara é construída em aço inoxidável.

Verifica-se, portanto, que nenhum dos modelos descritos no manual consultado apresenta exatamente as dimensões internas de 260 × 260 × 70 mm declaradas no Catálogo Lira Corporativa, havendo coincidência apenas quanto ao comprimento de 260 mm da barra de selagem. O documento também não contém identificação expressa da marca Hiben nem estabelece vínculo documental entre os modelos DZ-260C ou DZ-260T e o equipamento denominado Hiben DZ-260 na proposta comercial.

Dessa forma, o manual complementar não permite identificar com precisão se o equipamento ofertado corresponde ao modelo DZ-260C, ao modelo DZ-260T ou a outra versão comercial denominada DZ-260. A ausência dessa correspondência impede a confirmação independente dos dados declarados no catálogo, mas não demonstra, por si só, que as características nele informadas sejam incorretas ou incompatíveis com o produto ofertado.

Ressalta-se que tanto as dimensões declaradas no catálogo quanto aquelas constantes do manual são superiores aos valores mínimos estabelecidos no Termo de Referência. Assim, não foi identificada desconformidade técnica objetiva relacionada à capacidade dimensional, ao comprimento da barra de selagem ou às demais características mínimas exigidas.

O catálogo apresentado pela licitante individualiza a marca e o modelo ofertados e contém informações técnicas objetivas suficientes para o confronto com as exigências do instrumento convocatório. Com base nesse documento, verifica-se atendimento quanto à finalidade alimentícia, ao material construtivo, ao comprimento da barra de selagem, às dimensões internas da câmara, ao painel de

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

controle integrado, ao sistema de extração de ar e às condições operacionais declaradas.

Contudo, não foi localizada ficha técnica, manual ou outra documentação oficial emitida pela fabricante e vinculada inequivocamente ao equipamento Hiben DZ-260 Inox, que permitisse corroborar integralmente as informações constantes do Catálogo Lira Corporativa.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Sob a ótica estritamente técnica, as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante demonstram que o equipamento Hiben DZ-260 Inox possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 04. Ressalva-se, entretanto, a ausência de documentação oficial da fabricante que permita confirmar integralmente a correspondência entre os dados declarados e o modelo efetivamente ofertado, devendo essa limitação documental ser considerada pelo Pregoeiro na apreciação da aceitabilidade da proposta, sem prejuízo da posterior conferência física e funcional do equipamento no momento do recebimento.

2.3 Item 06 - Modeladora de Salgados e Doces – Marca/Modelo: CompactaPrint Inox Super Supreme

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
06	Modeladora de salgados e doces, destinada à modelagem automatizada de produtos alimentícios com ou sem recheio, construída em aço inoxidável ou material adequado ao contato com alimentos, equipada com motor industrial e sistema automático de controle e regulagem de massa e recheio, com gramatura ajustável em faixa mínima aproximada entre 20 g e 200 g, produção aproximada de 9.000 unidades por hora, devendo operar de forma contínua, com padronização dos produtos modelados, funcionamento estável e conformidade com os requisitos de segurança da NR12, sendo fornecida completa e apta ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

No referido Ofício, o item 06 foi expressamente identificado como Modeladora de Salgados e Doces – marca/modelo CompactaPrint Inox Super Supreme, em conformidade com a identificação constante da proposta comercial apresentada pela licitante.

Durante o exame preliminar da documentação encaminhada para análise técnica, constatou-se que o catálogo apresentado para o item 06 não correspondia ao equipamento registrado na proposta comercial, uma vez que descrevia produto de marca CEIMAQ, modelo Premium 10.0 Max, aparentemente distinto da CompactaPrint Inox Super Supreme originalmente ofertada. Em razão dessa divergência, a Manifestação Técnica nº 046 solicitou esclarecimento e definição do produto e da documentação que deveriam constituir objeto da análise, vedada qualquer alteração, substituição ou inclusão posterior de marca ou modelo.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro determinou que a análise do item 06 observasse exclusivamente o produto originalmente vinculado à proposta comercial, ou seja, a Modeladora CompactaPrint Inox Super Supreme, não devendo ser considerado, para fins de comprovação das especificações do equipamento ofertado, o catálogo referente ao produto CEIMAQ Premium 10.0 Max.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 06 foi identificado como Modeladora de Salgados e Doces – marca/modelo CompactaPrint Inox Super Supreme, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”. Contudo, na página correspondente à modeladora de salgados e doces, o equipamento apresentado foi identificado como marca CEIMAQ, modelo Premium 10.0 Max, distinto daquele registrado na proposta comercial.

Registra-se, portanto, que a documentação técnica apresentada pela licitante para o item 06 refere-se ao equipamento CEIMAQ Premium 10.0 Max, não correspondendo à marca e ao modelo CompactaPrint Inox Super Supreme originalmente indicados na proposta comercial.

Análise Técnica:

A análise do item 06 deve recair exclusivamente sobre o equipamento originalmente identificado na proposta comercial, qual seja, a Modeladora de Salgados e Doces CompactaPrint Inox Super Supreme. O Catálogo Lira Corporativa apresentado pela licitante não pode ser utilizado para comprovar as características

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

desse produto, uma vez que se refere a equipamento distinto, de marca CEIMAQ, modelo Premium 10.0 Max.

Essa delimitação observa a determinação constante do Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, segundo a qual o exame do item 06 deverá considerar exclusivamente o produto originalmente vinculado à proposta comercial, não sendo admitida a substituição do equipamento ofertado pelo produto posteriormente apresentado no catálogo.

Diante da ausência de documentação técnica apresentada pela licitante correspondente ao equipamento efetivamente ofertado, este setor realizou, em 28 de julho de 2026, consulta complementar à página eletrônica oficial da fabricante Compacta Print, referente à Máquina de Salgados e Doces Modeladora Inox Super Supreme.

Na página oficial, o equipamento é descrito como modeladora automática de salgados e doces, fabricada em aço inoxidável e destinada à produção padronizada de produtos com gramaturas entre 7 g e 250 g. A fabricante informa que a máquina possui painel digital, contador integrado, três motores e acessórios destinados à modelagem de diferentes formatos, incluindo mandíbulas de corte e bicos para massa, recheio e churros.

A faixa produtiva de 7 g a 250 g abrange integralmente o intervalo mínimo aproximado de 20 g a 200 g estabelecido no Termo de Referência. As informações relativas à fabricação em aço inoxidável, aos três motores, ao painel digital, aos acessórios de massa e recheio e à padronização de peso e formato também demonstram compatibilidade com os requisitos referentes ao material construtivo, à modelagem automatizada, ao controle operacional e à produção de alimentos com ou sem recheio.

Quanto à aptidão para operação contínua, a página oficial informa, entre os diferenciais da fabricante, que seus equipamentos são testados para trabalhar durante 24 horas por dia. Essa declaração indica compatibilidade com a exigência de funcionamento contínuo e estável, sem prejuízo das condições de operação e manutenção estabelecidas pela fabricante.

A fabricante também informa que o equipamento possui dimensões de 67 × 43 × 68 cm, peso bruto de 36 kg, alimentação elétrica em 127 V ou 220 V e capacidade produtiva de 70 kg de salgados por hora ou até 7.000 unidades por hora.

Contudo, em relação à produtividade, foi identificada desconformidade objetiva com a especificação estabelecida no Termo de Referência. Enquanto o instrumento convocatório exige produção aproximada de 9.000 unidades por hora, a fabricante declara capacidade máxima de 7.000 unidades por hora para o modelo Compacta Inox Super Supreme.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

A diferença corresponde a 2.000 unidades por hora, representando capacidade aproximadamente 22,2% inferior ao parâmetro previsto no Termo de Referência. Considerando a magnitude dessa diferença e o fato de a própria fabricante utilizar a expressão “até 7.000 unidades por hora”, não se trata de simples oscilação operacional ou variação marginal abrangida pelo caráter aproximado da exigência.

A capacidade de 70 kg por hora também não permite concluir pelo atendimento à produção aproximada de 9.000 unidades por hora. Os parâmetros expressam grandezas distintas, e a quantidade de unidades produzidas depende da gramatura de cada produto. Para fins de confronto com o requisito objetivo do Termo de Referência, expresso em unidades por hora, deve ser considerada a capacidade máxima de 7.000 unidades por hora declarada pela própria fabricante.

A página oficial apresenta, ainda, quadro comparativo entre os equipamentos comercializados pela Compacta Print, no qual o modelo Inox Super Supreme permanece identificado com produtividade de 70 kg ou 7.000 unidades por hora, enquanto o modelo superior Inox Prime 12.0 é apresentado com capacidade de 120 kg ou 12.000 unidades por hora. Essa diferenciação reforça que a capacidade de 7.000 unidades por hora é característica específica do modelo efetivamente ofertado, e não mera omissão ou imprecisão da página individual do produto.

Quanto à conformidade com a NR-12, não foi localizada, na documentação apresentada pela licitante nem nas informações da página oficial consultada, declaração específica que permitisse comprovar objetivamente esse requisito para o modelo Compacta Inox Super Supreme. Essa insuficiência documental deve ser registrada, embora a capacidade produtiva inferior já caracterize desconformidade técnica objetiva.

Registra-se, por fim, que a consulta complementar realizada por este setor não afasta o fato de que a licitante apresentou, em resposta à diligência, catálogo correspondente a produto diverso daquele originalmente indicado em sua proposta comercial.

Resultado técnico do item: desconformidade técnica objetivamente identificada.

Sob a ótica estritamente técnica, o equipamento CompactaPrint Inox Super Supreme apresenta compatibilidade com diversos requisitos estabelecidos no Termo de Referência, especialmente quanto à finalidade alimentícia, à faixa de gramatura, ao material construtivo, à modelagem automatizada, aos acessórios, à padronização dos produtos e à aptidão declarada para operação contínua. Entretanto, sua capacidade máxima oficial de 7.000 unidades por hora é substancialmente inferior à produção aproximada de 9.000 unidades por hora exigida para o item 06, configurando desconformidade técnica objetiva. Registra-se, adicionalmente, que a documentação apresentada pela licitante não

corresponde ao equipamento originalmente ofertado e não comprova especificamente sua conformidade com a NR-12.

2.4 Item 08 - Fermentador Cônico Inox – Marca/Modelo: Vevor 30L/8 Gal

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
08	Fermentador cônico destinado a processos de fermentação alimentar, construído em aço inoxidável adequado ao contato com alimentos, com capacidade mínima de 30 litros, equipado com tampa com sistema de vedação eficiente e sistema apto à operação sob pressão controlada, devendo apresentar funcionamento estável, estrutura resistente e compatibilidade com uso contínuo em pequena produção alimentícia, sendo fornecido completo e apto ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.	05	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 08 foi expressamente identificado como Fermentador Cônico Inox – marca/modelo Vevor 30L/8 Gal, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação técnica apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, com o registro de eventuais divergências, insuficiências documentais ou desconformidades identificadas.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 08 foi identificado como Fermentador Cônico Inox – marca/modelo Vevor 30L/8 Gal, na quantidade de cinco unidades.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”,

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

no qual o equipamento é apresentado como Fermentador Cônico em Aço Inox – marca VEVOR, modelo DM-NF350-B (30 L/8 gal), destinado a processos de fermentação alimentar.

Segundo as informações declaradas no referido catálogo, o equipamento apresenta as seguintes características técnicas:

- Capacidade de 30 litros, correspondente a 8 galões;
- Fabricação em aço inoxidável 304 de grau alimentício, com espessura declarada de 0,5 mm;
- Fundo em formato cônico;
- Operação sob pressão de até 15 PSI, aproximadamente 1 bar;
- Tampa com sistema de fechamento por *clamp* e vedação;
- Válvula de saída;
- Termômetro eletrônico embutido, com faixa de medição entre 0 °C e 40 °C;
- Dimensões de 435 × 425 × 970 mm;
- Estrutura equipada com pernas ajustáveis e alças reforçadas.

O catálogo declara, ainda, que o equipamento possui tampa com vedação eficiente, funcionamento estável, estrutura resistente e compatibilidade com uso contínuo, sendo fornecido completo, acompanhado de termômetro, válvula, acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi identificado como Fermentador Cônico em Aço Inox, marca VEVOR, modelo DM-NF350-B, com capacidade de 30 L/8 gal, destinado a processos de fermentação alimentar.

Quanto à capacidade, o catálogo declara volume de 30 litros, correspondente a 8 galões, atendendo ao quantitativo mínimo estabelecido no Termo de Referência. O equipamento apresenta fundo em formato cônico, característica compatível com a finalidade de fermentação alimentar prevista para o item.

Em relação ao material construtivo, o documento informa fabricação em aço inoxidável 304 de grau alimentício, com espessura declarada de 0,5 mm. Essa característica mostra-se compatível com a exigência de utilização de material adequado ao contato com alimentos.

O catálogo também informa que o equipamento possui tampa com sistema de fechamento por *clamp* e vedação, bem como capacidade para operação sob

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

pressão controlada de até 15 PSI, aproximadamente 1 bar. Dessa forma, as características declaradas atendem às exigências relativas à vedação eficiente e à aptidão para funcionamento sob pressão controlada.

Constam, ainda, válvula de saída, termômetro eletrônico embutido com faixa de medição entre 0 °C e 40 °C, pernas ajustáveis e alças reforçadas. Embora algumas dessas características não constituam exigências expressas do Termo de Referência, contribuem para a adequação operacional, o controle do processo de fermentação e a resistência estrutural do equipamento.

Quanto às condições de funcionamento, o catálogo declara operação sob pressão controlada, funcionamento estável, estrutura resistente e compatibilidade com uso contínuo. Declara, igualmente, que o equipamento será fornecido completo, acompanhado de termômetro, válvula, acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, encontrando-se apto ao pleno funcionamento.

Com base nas informações apresentadas, não foi identificada característica técnica declarada que seja inferior ou incompatível com as especificações mínimas do Termo de Referência. O catálogo individualiza a marca, o modelo e a capacidade do produto, além de apresentar informações específicas sobre material, pressão de operação, vedação, componentes e condições de fornecimento, permitindo o confronto objetivo com os requisitos estabelecidos para o item.

Com a finalidade de conferir maior robustez à análise e corroborar as informações constantes do catálogo, este setor técnico realizou tentativa de acesso ao site oficial da fabricante VEVOR, em busca de ficha técnica, manual ou página oficial correspondente ao equipamento ofertado. Contudo, na data da consulta, o endereço eletrônico retornou erro de acesso identificado pelo código “403 ERROR”, impossibilitando a obtenção da documentação oficial pretendida.

Registra-se, ainda, que o documento apresentado foi elaborado pela Lira Corporativa Comércio Ltda., não se tratando de ficha técnica ou manual emitido diretamente pela fabricante. Assim, embora o catálogo seja individualizado, detalhado e suficiente para demonstrar tecnicamente o atendimento às exigências mínimas, não foi possível confirmar integralmente suas informações mediante fonte oficial independente vinculada ao modelo VEVOR DM-NF350-B.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Sob a ótica estritamente técnica, as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante demonstram que o equipamento VEVOR DM-NF350-B, com capacidade de 30 L/8 gal, possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 08, especialmente quanto à finalidade alimentícia, ao material construtivo, à capacidade, ao formato cônico, ao sistema de vedação, à operação sob pressão controlada, à resistência estrutural, ao

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

uso contínuo e às condições de fornecimento. Ressalva-se, entretanto, a ausência de documentação oficial emitida pela fabricante que permita corroborar integralmente os dados declarados, circunstância agravada pela impossibilidade de acesso ao site oficial no momento da consulta, em razão do retorno do "403 ERROR". Caso o item seja aprovado, a correspondência física, a integridade dos componentes e as condições de funcionamento deverão ser verificadas no recebimento do equipamento.

2.5 Item 09 - Carrinho Inox para Transporte de Cargas – Marca/Modelo: Revitex Carro Plataforma

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
09	Carrinho para transporte de cargas e materiais, construído em aço inoxidável adequado ao uso em ambiente de processamento e manipulação alimentícia, equipado com rodas apropriadas para movimentação estável de cargas, com capacidade mínima de carga de 100 kg e dimensões mínimas aproximadas de 70 cm x 60 cm x 90 cm (comprimento x largura x altura), devendo possuir estrutura resistente e estável, adequada ao uso contínuo em atividades de transporte de materiais e produtos.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 09 foi expressamente identificado como Carrinho Inox para Transporte de Cargas – marca/modelo Revitex Carro Plataforma, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação técnica apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, com o registro de eventuais divergências, insuficiências documentais ou desconformidades identificadas.

Documentação Apresentada pela Licitante:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 09 foi identificado como Carrinho Inox para Transporte de Cargas – marca/modelo Revitex Carro Plataforma, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é apresentado como Carrinho em Aço Inox para Transporte de Cargas – marca Revitex, modelo Carro Plataforma.

Segundo as informações declaradas no catálogo, o equipamento possui estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável, quatro rodas de poliuretano, alça expansível, capacidade mínima de carga de 100 kg e dimensões aproximadas de 70 × 60 × 90 cm. O documento declara, ainda, estrutura resistente, estável e adequada ao uso contínuo no transporte de materiais e produtos, bem como o fornecimento do equipamento novo, completo e acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi identificado como Carrinho em Aço Inox para Transporte de Cargas, marca Revitex, modelo Carro Plataforma.

Segundo as informações declaradas no documento, o equipamento possui estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável, característica compatível com sua utilização em ambientes de processamento e manipulação alimentícia.

O catálogo informa, ainda, que o carrinho é equipado com quatro rodas de poliuretano e alça expansível. As rodas declaradas mostram-se apropriadas à movimentação de cargas em superfícies regulares, apresentando compatibilidade com a exigência de deslocamento estável estabelecida no Termo de Referência.

Quanto à capacidade, o documento declara suporte mínimo de 100 kg, atendendo ao valor mínimo exigido para o item. Da mesma forma, são informadas dimensões aproximadas de 70 × 60 × 90 cm, correspondentes às dimensões mínimas previstas no Termo de Referência.

O catálogo também declara que o equipamento possui estrutura resistente e estável, adequada ao uso contínuo no transporte de materiais e produtos. Tais características apresentam compatibilidade com as condições de utilização estabelecidas no instrumento convocatório.

Quanto às condições de fornecimento, o documento informa que o equipamento será entregue novo, sem uso e de primeiro uso, completo,

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Com base nas informações apresentadas, não foi identificada característica técnica declarada que seja inferior ou incompatível com as especificações mínimas do Termo de Referência. O catálogo individualiza a marca e o modelo do equipamento e apresenta informações objetivas relativas ao material construtivo, às rodas, à capacidade de carga, às dimensões e às condições de utilização.

Ressalva-se, contudo, que o documento apresentado foi elaborado pela Lira Corporativa Comércio Ltda., não se tratando de ficha técnica, desenho, manual ou outro documento emitido diretamente pela fabricante. Além disso, não consta código específico de fabricação ou referência comercial que permita corroborar de forma independente as características declaradas para o modelo ofertado.

Essa limitação não demonstra incompatibilidade técnica do equipamento, mas representa fragilidade quanto à origem e à corroboração documental das informações apresentadas.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Sob a ótica estritamente técnica, as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante demonstram que o equipamento Revitex Carro Plataforma possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 09, especialmente quanto ao material construtivo, às rodas, à capacidade de carga, às dimensões, à resistência estrutural, à estabilidade e à adequação ao uso contínuo.

Ressalva-se, entretanto, a ausência de documentação técnica oficial emitida pela fabricante que permita corroborar integralmente os dados declarados no catálogo. Caso o item seja aprovado, a correspondência física, as dimensões, a capacidade de carga, a integridade estrutural e as condições de movimentação deverão ser verificadas no recebimento do equipamento.

2.6 Item 11 - Prensa Hidráulica Extratora de Óleo – Marca/Modelo: Phelps Máquinas 220V

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
11	Prensa hidráulica/máquina extratora automática destinada à extração de óleo vegetal de sementes, compatível com o processamento de amendoim e outras oleaginosas, construída em aço inoxidável escovado ou material equivalente adequado ao contato com alimentos, devendo possuir sistema automático de prensagem e extração de óleo, com capacidade mínima de processamento de 4 kg/h, funcionamento estável e compatibilidade com uso contínuo em pequena produção alimentícia, com alimentação	01	UN

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

	elétrica compatível com a rede disponível na unidade de instalação, sendo fornecida completa e apta ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.		

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 11 foi expressamente identificado como Prensa Hidráulica Extratora de Óleo – marca/modelo Phelps Máquinas 220V, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o produto efetivamente ofertado, a documentação apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 11 foi identificado como Prensa Hidráulica Extratora de Óleo – marca/modelo Phelps Máquinas 220V, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é apresentado como Prensa Extratora de Óleo – marca Phelps Máquinas, modelo PEF1800, destinada à extração de óleo de sementes por prensagem a frio.

Segundo as informações declaradas no referido catálogo, o equipamento apresenta capacidade de processamento de até 6 kg/h, corpo construído em aço inoxidável 304, rosca em aço inoxidável com tratamento térmico, sistema automático com controle digital, potência de 800 W, alimentação elétrica em 220 V e temperatura ajustável entre 50 °C e 250 °C.

O documento declara, ainda, compatibilidade com o processamento de amendoim e outras oleaginosas, sistema automático de prensagem e extração, funcionamento contínuo e estável e fornecimento completo, acompanhado dos

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi individualizado como Prensa Extratora de Óleo, marca Phelps Máquinas, modelo PEF1800, com alimentação elétrica em 220 V, destinada à extração de óleo de sementes por prensagem a frio.

Quanto à finalidade, o catálogo declara que o equipamento é compatível com o processamento de amendoim e outras oleaginosas, mediante sistema automático de prensagem e extração. Dessa forma, o produto mostra-se compatível com a finalidade alimentar estabelecida no Termo de Referência.

Embora o título do item utilize a expressão “prensa hidráulica”, a descrição técnica admite, alternativamente, prensa hidráulica/máquina extratora automática. O equipamento ofertado utiliza mecanismo de prensagem por rosca, com controle digital, enquadrando-se na segunda possibilidade prevista, desde que atendidos os demais requisitos técnicos. Portanto, a ausência de sistema hidráulico não configura, isoladamente, desconformidade com a especificação.

Em relação ao material construtivo, o catálogo informa corpo fabricado em aço inoxidável 304 e rosca em inox com tratamento térmico. Essas características são compatíveis com a exigência de construção em aço inoxidável escovado ou material equivalente adequado ao contato com alimentos, além de contribuírem para resistência à corrosão, higienização e durabilidade do equipamento.

Quanto à capacidade de processamento, o documento declara produção de até 6 kg/h, superior à capacidade mínima de 4 kg/h estabelecida no Termo de Referência. A capacidade nominal informada supera o parâmetro mínimo em 2 kg/h, correspondente a 50% acima do valor exigido.

O catálogo também informa sistema automático com controle digital inteligente, potência nominal de 800 W, tensão de 220 V e temperatura ajustável entre 50 °C e 250 °C. A alimentação elétrica corresponde àquela indicada na proposta comercial e mostra-se compatível com a rede prevista para instalação do equipamento.

Com a finalidade de corroborar as informações constantes do catálogo, este setor técnico realizou consulta complementar ao site oficial da Phelps Máquinas (acessível pelo link: https://www.phelpsmaquinas.com.br/maquinas/extratora-de-oleo/extratora-de-oleo-de-sementes-a-frio-eletrica-prensa-220v) no qual foi localizada a página correspondente à Extratora de Óleo de Sementes a Frio Elétrica PEF1800, 220 V.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

A página oficial confirma a construção em aço inoxidável 304, a rosca em inox com tratamento térmico, a potência nominal de 800 W, a alimentação em 220 V, a capacidade de processamento de até 6 kg/h e o controle digital com regulagem de temperatura entre 50 °C e 250 °C. Confirma, ainda, a compatibilidade com amendoim, soja, gergelim e outras sementes.

Quanto às condições de fornecimento, o catálogo declara que o equipamento apresenta funcionamento contínuo e estável e será fornecido completo, sem necessidade de componentes essenciais adicionais. A página oficial complementa essa informação ao indicar o fornecimento da máquina acompanhada de par de luvas, escova de limpeza, copo para coleta do óleo, filtro e manual de instruções.

Verifica-se, portanto, correspondência entre as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante e aquelas publicadas no site oficial da fabricante. Não foram identificadas divergências quanto à marca, ao modelo, à tensão, à capacidade, ao material construtivo, ao sistema de controle ou à finalidade do equipamento.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado.

Sob a ótica estritamente técnica, o equipamento Phelps Máquinas PEF1800, 220 V, possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 11, especialmente quanto à extração automática de óleo de sementes, à compatibilidade com amendoim e outras oleaginosas, à construção em aço inoxidável, à capacidade de processamento, ao controle digital, à alimentação elétrica, ao funcionamento contínuo e às condições de fornecimento.

As informações apresentadas pela licitante foram corroboradas por página oficial da fabricante vinculada ao mesmo produto, não tendo sido identificada desconformidade técnica objetiva. Caso o item seja aprovado, a correspondência do modelo, a tensão de alimentação, a integridade dos componentes, a presença dos acessórios e as condições de funcionamento deverão ser verificadas no recebimento do equipamento.

2.7 Item 13 - Esteira Transportadora Inox – Marca/Modelo: D Brasil Automação

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
13	Esteira transportadora, com comprimento mínimo de 2 metros e largura útil mínima da esteira transportadora de 100 mm, construída em aço inoxidável adequado ao contato com alimentos, equipada com esteira transportadora plana, com painel de controle integrado para acionamento e controle de velocidade variável, permitindo ajuste do fluxo de produção, devendo operar de forma contínua, sendo fornecida com estrutura própria	01	UN

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

	e apta ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.		

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 13 foi expressamente identificado como Esteira Transportadora Inox – marca/modelo D Brasil Automação, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental. A solicitação estabeleceu que os documentos deveriam demonstrar o atendimento integral às especificações mínimas do Termo de Referência, especialmente quanto às dimensões, aos materiais de fabricação, às características construtivas e ao desempenho do equipamento.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 13 foi identificado como Esteira Transportadora Inox – marca/modelo D Brasil Automação, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é apresentado como Esteira Transportadora em Inox – marca D Brasil Automação, modelo DBEST2000, com dimensões nominais de 2.000 × 200 mm.

Segundo as informações declaradas no catálogo, o equipamento possui comprimento de 2.000 mm, correspondente a 2 metros, largura útil da esteira de 200 mm, estrutura própria em aço inoxidável, esteira plana com pés e painel integrado para controle variável de velocidade. O documento informa, ainda, motor de 120 W, velocidade ajustável de até 40 m/min e alimentação elétrica em 220 V.

O catálogo declara também que o equipamento é destinado à utilização em linha de produção alimentícia, possui estrutura em aço inoxidável de grau alimentício, operação contínua e será fornecido completo e pronto para

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

funcionamento. Informa, por fim, que o produto será entregue novo, sem uso, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi individualizado como Esteira Transportadora em Inox, marca D Brasil Automação, modelo DBEST2000, com dimensões nominais de 2.000 × 200 mm.

Quanto às dimensões, o documento informa comprimento de 2.000 mm, correspondente a 2 metros, atendendo ao comprimento mínimo estabelecido no Termo de Referência. A largura útil declarada é de 200 mm, superior ao mínimo exigido de 100 mm.

Em relação às características construtivas, o catálogo declara que o equipamento possui estrutura própria em aço inoxidável de grau alimentício, esteira transportadora plana e pés de sustentação. Essas informações mostram-se compatíveis com a exigência de construção em material adequado ao contato com alimentos e de fornecimento com estrutura própria.

O documento informa, ainda, painel de controle integrado com sistema de controle variável de velocidade, permitindo regulagem de até 40 m/min, motor de 120 W e alimentação elétrica em 220 V. A possibilidade de ajuste da velocidade mostra-se compatível com a necessidade de controle do fluxo de produção estabelecida no Termo de Referência.

Quanto às condições operacionais, o catálogo declara que a esteira é adequada à utilização em linha de produção alimentícia, possui capacidade de operação contínua e será fornecida completa e pronta para funcionamento. Informa também que o equipamento será entregue novo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Com a finalidade de corroborar as informações constantes do catálogo, este setor técnico realizou consulta complementar ao site oficial da D Brasil Automação, no qual foi localizada página comercial específica referente ao produto denominado “Esteira Transportadora em INOX 2000x200mm” (acessível pelo link: https://www.dbrasilautomacao.com.br/esteiras/esteira-transportadora-em-inox-2000x200mm). A identificação do produto e suas dimensões apresentam correspondência com a marca e com as medidas do equipamento individualizado no catálogo apresentado pela licitante.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

A página oficial consultada permite confirmar a existência comercial de uma esteira da fabricante nas dimensões de 2.000 × 200 mm. Contudo, no conteúdo disponibilizado, não foi localizada informação expressa sobre a existência de painel integrado, regulador ou sistema de controle variável da velocidade. Assim, esse requisito permanece demonstrado exclusivamente pelo Catálogo Lira Corporativa, sem corroboração específica pela fonte oficial consultada.

A ausência dessa informação na página oficial não representa, por si só, declaração de que o equipamento possui velocidade fixa, tampouco estabelece contradição objetiva com o catálogo apresentado. Trata-se, contudo, de limitação na corroboração independente de uma característica essencial exigida pelo Termo de Referência.

Com base no conjunto documental, não foi identificada característica técnica declarada que seja inferior ou incompatível com as especificações mínimas. O catálogo individualiza marca e modelo e apresenta informações objetivas sobre dimensões, material construtivo, configuração da esteira, estrutura própria, painel integrado, controle variável de velocidade, alimentação elétrica e condições de funcionamento. Todavia, por se tratar de documento elaborado pela Lira Corporativa Comércio Ltda., e não de ficha técnica ou manual emitido diretamente pela fabricante, permanece ressalva quanto à origem e à confirmação oficial de parte das informações, especialmente do sistema de controle variável da velocidade.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Sob a ótica estritamente técnica, as informações constantes do catálogo apresentado pela licitante demonstram que o equipamento D Brasil Automação DBEST2000 — 2.000 × 200 mm possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 13, especialmente quanto ao comprimento, à largura útil, à estrutura em aço inoxidável, à configuração plana, à existência de estrutura própria, ao painel integrado, ao controle variável de velocidade e à operação contínua.

A página oficial da fabricante corrobora a existência comercial da esteira nas dimensões indicadas, mas não apresenta informação específica sobre o controle variável de velocidade, justificando a ressalva documental. Caso o item seja aprovado, a correspondência da marca e do modelo, as dimensões, o material construtivo, a presença do painel integrado, o efetivo funcionamento do controle variável de velocidade e as condições de operação contínua deverão ser verificados no recebimento do equipamento.

2.8 Item 14 - Misturador Industrial Alimentício – Marca/Modelo: Venâncio MTV40NR

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
14	Misturador industrial alimentício destinado ao preparo e mistura contínua de massas quentes, molhos, doces e produtos alimentícios pastosos ou semissólidos, com capacidade mínima de 35 litros ou capacidade operacional mínima aproximada de 25 kg por ciclo, equipado com sistema motorizado de mistura contínua e sistema de aquecimento integrado, devendo permitir cozimento e mistura simultâneos dos produtos, possuir sistema basculante para escoamento da cuba ou tecnologia equivalente, estrutura resistente adequada ao uso contínuo em pequena produção alimentícia e componentes construídos em material adequado ao contato com alimentos, sendo fornecido completo e apto ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de componentes adicionais essenciais à sua operação.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 14 foi expressamente identificado como Misturador Industrial Alimentício – marca/modelo Venâncio MTV40NR, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental. A solicitação determinou que a documentação demonstrasse o atendimento integral às especificações mínimas do Termo de Referência, especialmente quanto à capacidade, aos materiais de fabricação, às características construtivas e ao desempenho do equipamento.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação técnica apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 14 foi identificado como Misturador Industrial Alimentício – marca/modelo Venâncio MTV40NR, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou exclusivamente o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é apresentado como Misturador Industrial Alimentício com Aquecimento – marca Venâncio, modelo MTV40NR.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Segundo as informações declaradas no catálogo, o equipamento possui capacidade entre 37 e 40 litros, sistema de aquecimento integrado mediante queimador de alta pressão alimentado por gás GLP, instalado sob o tacho, e operação destinada ao cozimento e à mistura simultânea de produtos alimentícios.

O documento informa, ainda, motor com potência de 925 W, alimentação elétrica monofásica em 127 V ou 220 V, cuba ou tacho basculante em alumínio fundido, pás construídas em aço com cobertura de estanho e sistema de segurança em conformidade com a NR-12, composto por porta de proteção móvel intertravada. São declaradas dimensões aproximadas de 76 × 71 × 110 cm e peso de aproximadamente 64 kg.

De acordo com o descritivo apresentado, os componentes em contato com os alimentos são fabricados em materiais adequados ao uso alimentício, sendo o equipamento dotado de sistema motorizado de mistura contínua, aquecimento integrado e mecanismo basculante para escoamento da cuba. O catálogo também declara funcionamento estável e fornecimento completo, pronto para operação, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi individualizado como Misturador Industrial Alimentício com Aquecimento, marca Venâncio, modelo MTV40NR.

Segundo o documento, o equipamento possui capacidade declarada entre 37 e 40 litros, sistema motorizado de mistura, aquecimento integrado por queimador de alta pressão alimentado por gás GLP, tacho basculante em alumínio fundido e pás construídas em aço com cobertura de estanho. O catálogo declara, ainda, que o equipamento permite o cozimento e a mistura simultâneos dos produtos e possui componentes adequados ao contato com alimentos.

Quanto à capacidade, o valor de 37 litros supera o mínimo de 35 litros estabelecido no Termo de Referência, atendendo objetivamente ao requisito dimensional previsto para o item.

Com a finalidade de corroborar as informações constantes do catálogo, este setor técnico realizou pesquisa complementar no site oficial da Metalúrgica Venâncio Ltda., no qual foi localizada página específica referente à Misturadora 40 Litros, referência MTV40NR, correspondendo à marca e ao modelo indicados na proposta e no catálogo apresentado pela licitante.

A página oficial (acessível pelo link: https://www.venanciometal.com.br/pt/p/produto/misturadora-40-litros) confirma

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

que o equipamento possui capacidade de 37 litros, é destinado ao preparo de massas cozidas, como risoles e polenta, possui motor monofásico, queimador de alta pressão, tacho em alumínio fundido, pás em aço SAE 1020 com cobertura de estanho e manípulo destinado ao basculamento do tacho. A fabricante informa também que o motor deve ser acionado juntamente com o início do aquecimento, demonstrando que o equipamento permite a realização simultânea das operações de mistura e cozimento.

Também foi localizado e analisado o Manual de Instruções da Misturadora a Gás de Alta Pressão, disponibilizado no próprio site da fabricante, abrangendo expressamente o modelo MTV40NR. O manual caracteriza as misturadoras como equipamentos dotados de estrutura tubular e tacho de alumínio fundido, destinados ao preparo de massas cozidas e à utilização em aplicações comerciais e industriais.

Na tabela de dados técnicos, o manual confirma para o modelo MTV40NR a capacidade de 37 litros, motor monofásico disponível nas tensões de 127 V ou 220 V e sistema motorizado de acionamento das pás.

O procedimento operacional descrito no documento oficial orienta que, durante o preparo, o equipamento seja ligado e o queimador aceso para o aquecimento da mistura. Após a conclusão do processo, o manual prevê a liberação das travas e o basculamento do tacho para a retirada da massa, corroborando a presença do sistema de aquecimento integrado, a possibilidade de cozimento e mistura simultâneos e o mecanismo basculante exigido pelo Termo de Referência.

Durante a comparação das fontes oficiais, foram identificadas diferenças em algumas informações secundárias. A página oficial apresenta potência de 925 W, profundidade de 510 mm e peso líquido de 63,8 kg, enquanto o manual informa potência de 375 W, profundidade de 710 mm e peso de 75,8 kg. A própria página oficial também menciona, em trechos distintos, queimadores de 120 mm e de 180 mm.

Essas diferenças, contudo, recaem sobre características que não foram estabelecidas como parâmetros mínimos no Termo de Referência, que não fixou potência, peso, dimensões externas ou diâmetro específico do queimador. Quanto aos requisitos efetivamente exigidos no instrumento convocatório, não foram identificadas informações contraditórias entre o catálogo, a página oficial e o manual da fabricante.

As fontes analisadas convergem quanto à identificação do modelo, à capacidade superior a 35 litros, à finalidade alimentícia, ao sistema motorizado de mistura, ao aquecimento integrado, à realização simultânea de mistura e cozimento, ao tacho basculante e à utilização de materiais compatíveis com o preparo de alimentos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Quanto às condições de fornecimento, o catálogo declara que o equipamento será entregue novo, completo e pronto para operação, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

Dessa forma, as divergências secundárias identificadas entre as fontes oficiais não atingem nem comprometem a comprovação das especificações técnicas mínimas estabelecidas para o item.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado.

Sob a ótica estritamente técnica, o equipamento Venâncio MTV40NR possui características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 14, especialmente quanto à capacidade, à finalidade alimentícia, ao sistema motorizado de mistura, ao aquecimento integrado, ao cozimento e à mistura simultâneos, ao sistema basculante e aos materiais empregados nos componentes de contato com os alimentos.

Caso o item seja aprovado, a correspondência da marca e do modelo, a capacidade do tacho, a tensão elétrica, a integridade dos componentes, a presença do sistema de aquecimento e o funcionamento dos mecanismos de mistura e basculamento deverão ser verificados no recebimento do equipamento.

2.9 Item 15 - Envasador Semiautomático de Bancada

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
15	Envasador semiautomático de bancada, com sistema de agitação (mixer), destinado ao envase de produtos líquidos e pastosos de maior densidade, equipado com reservatório com capacidade mínima de 50 litros, construído em aço inoxidável adequado ao contato com alimentos, com faixa de dosagem ajustável entre 100 ml e 1.000 ml, com sistema de dosagem pressurizado ou tecnologia equivalente, devendo ser fornecido completo e apto ao pleno funcionamento, sem necessidade de aquisição de dispositivos adicionais essenciais à sua operação, com acionamento por pedal ou sistema equivalente, devendo permitir regulagem de volume, fácil higienização, operação segura e contínua.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes destinados à comprovação das características dos equipamentos ofertados.

Em relação ao item 15 – Envasador Semiautomático de Bancada, o Ofício determinou expressamente que a licitante informasse a marca e o modelo

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

ofertados, acompanhados do respectivo catálogo ou ficha técnica, uma vez que tais informações não estavam individualizadas na documentação então examinada.

Contudo, na proposta comercial apresentada pela licitante não consta identificação do item 15. A relação de equipamentos passa do item 14 – Misturador Industrial Alimentício, marca/modelo Venâncio MTV40NR, diretamente para o item 16 – Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada, marca/modelo Datador NRDSA2, sem indicação de marca, modelo, fabricante, quantidade, valor unitário ou demais elementos referentes ao Envasador Semiautomático de Bancada.

Da mesma forma, o Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., encaminhado em resposta à diligência, não contém ficha técnica, descrição ou identificação de equipamento correspondente ao item 15. Assim, embora a diligência tenha solicitado expressamente a individualização do produto e a apresentação da respectiva documentação técnica, não foram fornecidos elementos que permitissem identificar o equipamento supostamente ofertado ou confrontar suas características com as especificações mínimas do Termo de Referência.

Essa circunstância foi anteriormente comunicada ao Pregoeiro, que, no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, reconheceu a ausência de identificação do item 15 na proposta comercial e determinou que tal situação fosse consignada no parecer técnico, observados os registros constantes dos autos e do sistema eletrônico do certame.

Análise Técnica:

A realização da análise técnica de conformidade pressupõe a existência de produto devidamente individualizado, com indicação mínima de marca, modelo ou fabricante, acompanhada de documentação que permita confrontar suas características com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

No caso do item 15, não foi identificado, entre os documentos encaminhados para análise, equipamento determinado que pudesse constituir o objeto da avaliação técnica. A proposta comercial não apresenta marca, modelo, fabricante, valor ou descrição correspondente ao Envasador Semiautomático de Bancada, e o catálogo posteriormente encaminhado pela licitante também não contém ficha técnica ou referência a produto relacionado ao item.

A insuficiência permaneceu mesmo após a diligência, na qual foi solicitado expressamente que a licitante informasse a marca e o modelo ofertados e apresentasse o respectivo catálogo ou ficha técnica.

Dessa forma, não existem elementos que permitam verificar objetivamente se o equipamento eventualmente ofertado possui sistema de agitação, reservatório mínimo de 50 litros, construção em aço inoxidável adequado ao contato com alimentos, faixa de dosagem ajustável entre 100 ml e 1.000 ml, sistema

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

de dosagem pressurizado ou equivalente, acionamento por pedal, regulagem de volume e os demais requisitos técnicos exigidos.

Também não seria tecnicamente adequado realizar pesquisa complementar de mercado sem a prévia identificação do produto, pois isso exigiria selecionar arbitrariamente determinado equipamento e poderia resultar na análise de marca ou modelo não vinculado à proposta originalmente apresentada.

O próprio Despacho de Encaminhamento reconhece a ausência de identificação do item 15 na proposta comercial e determina que essa circunstância seja consignada no parecer técnico.

Assim, a ausência de individualização do produto e de documentação técnica correspondente impede a realização do confronto objetivo com as especificações do Termo de Referência, não sendo possível afirmar tecnicamente o atendimento ou o descumprimento dos requisitos mínimos previstos para o item.

Resultado técnico do item: impossibilidade de análise por ausência de individualização do equipamento e de documentação técnica correspondente.

A definição das consequências administrativas decorrentes dessa insuficiência documental compete ao Pregoeiro, considerando os registros do sistema eletrônico, os documentos constantes dos autos e as regras estabelecidas no instrumento convocatório.

2.10 Item 16 - Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada – Marca/Modelo: Datador NRDSA2

Exigência do Termo de Referência:

Item	Descrição Detalhada	Qntd.	Und.
16	Rotuladora automática ou semiautomática de bancada, destinada à aplicação de rótulos em recipientes cilíndricos, equipada com sistema de datador integrado automático ou semiautomático, com capacidade de impressão de, no mínimo, data de validade, fabricação e lote; compatível com recipientes com diâmetro entre 25 mm e 150 mm e altura entre 40 mm e 190 mm; compatível com rótulos com até 200 mm de comprimento e 130 mm de largura; com capacidade operacional compatível com uso contínuo em pequena produção, devendo apresentar funcionamento estável, ajuste de posicionamento do rótulo e facilidade de operação.	01	UN

Contextualização da Diligência:

Conforme consta do Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 014/2026, foi solicitada à licitante a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

equivalentes, destinados a comprovar objetivamente as especificações técnicas dos equipamentos ofertados.

No referido Ofício, o item 16 foi expressamente identificado como Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada – marca/modelo Datador NRDSA2, integrando a relação dos produtos submetidos à diligência documental. A solicitação determinou que a documentação demonstrasse o atendimento integral às especificações mínimas do Termo de Referência, especialmente quanto às dimensões, às características construtivas, ao desempenho e aos demais requisitos técnicos previstos no instrumento convocatório.

Posteriormente, conforme consignado no Despacho de Encaminhamento para Análise Técnica, o Pregoeiro reencaminhou os autos para emissão de parecer técnico conclusivo, determinando o confronto individualizado entre o equipamento efetivamente ofertado, a documentação técnica apresentada pela licitante e as especificações estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Documentação Apresentada pela Licitante:

Conforme consta da proposta comercial apresentada pela licitante, o equipamento ofertado para o item 16 foi identificado como Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada – marca/modelo Datador NRDSA2, na quantidade de uma unidade.

Em resposta ao Ofício de Diligência expedido pelo Pregoeiro, a licitante encaminhou exclusivamente o documento intitulado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, no qual o equipamento é apresentado como Rotuladora Semiautomática com Datador – marca Nagano, modelo NRDSA2.

Segundo as informações declaradas no catálogo, o equipamento é destinado à aplicação de rótulos em recipientes cilíndricos, fabricados em plástico, vidro ou outros materiais, sendo compatível com recipientes de 25 mm a 150 mm de diâmetro e de 40 mm a 190 mm de altura. O documento informa, ainda, compatibilidade com rótulos de até 200 × 130 mm.

O catálogo declara que o equipamento possui datador integrado capaz de imprimir data de fabricação, data de validade e lote, bem como capacidade de produção de até 50 peças por minuto, com operação contínua. São informadas alimentação elétrica em 220 V e potência de 120 W.

De acordo com o descritivo apresentado, a rotuladora possui sistema de ajuste de posicionamento do rótulo e funcionamento estável e contínuo. O catálogo também declara que o equipamento será fornecido novo, sem uso, completo e apto ao pleno funcionamento, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Análise Técnica:

Em análise ao Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda., apresentado pela licitante em resposta à diligência promovida pelo Pregoeiro, verifica-se que o equipamento foi individualizado como Rotuladora Semiautomática com Datador, marca Nagano, modelo NRDSA2.

Embora a proposta comercial tenha utilizado a expressão “marca/modelo Datador NRDSA2”, o código de modelo NRDSA2 coincide com aquele indicado no catálogo apresentado pela licitante e na página oficial da Nagano. Dessa forma, o catálogo esclarece a identificação do produto, indicando Nagano como marca e NRDSA2 como modelo, sem que tenha sido constatada divergência quanto ao modelo efetivamente ofertado.

Segundo o catálogo, trata-se de rotuladora semiautomática destinada à aplicação de rótulos em recipientes cilíndricos de plástico, vidro e outros materiais, compatível com recipientes de 25 mm a 150 mm de diâmetro e de 40 mm a 190 mm de altura, bem como com rótulos de até 200 mm de comprimento e 130 mm de largura. O documento informa, ainda, datador integrado capaz de imprimir data de fabricação, data de validade e lote, produção contínua de até 50 peças por minuto, ajuste de posicionamento do rótulo e funcionamento estável.

Com a finalidade de corroborar as informações constantes do catálogo, este setor técnico realizou pesquisa complementar na página oficial da Nagano Produtos (acessível pelo link: https://naganoprodutos.com.br/novo/vitrine.asp?codProduto=2082), na qual foi localizado o equipamento denominado Rotuladora Semiautomática com Datador 220 V, modelo NRDSA2, correspondendo ao modelo indicado na proposta e no catálogo apresentado pela licitante.

A página oficial informa eficiência de até 50 peças por minuto, precisão de 1 mm, compatibilidade com recipientes cilíndricos de 10 mm a 150 mm de diâmetro, rótulos com largura entre 8 mm e 150 mm e comprimento entre 15 mm e 210 mm, alimentação em 220 V, potência de 120 W e identificação expressa do modelo NRDSA2.

A faixa oficial de diâmetro, de 10 mm a 150 mm, abrange integralmente a faixa de 25 mm a 150 mm exigida pelo Termo de Referência. Da mesma forma, a compatibilidade oficial com rótulos de até 150 mm de largura e 210 mm de comprimento contempla os limites de até 130 mm de largura e 200 mm de comprimento estabelecidos para o item.

Também foi localizado e analisado o Manual de Instruções da Rotuladora Semiautomática, disponibilizado na guia específica do produto na página oficial da Nagano, podendo, portanto, ser considerado documento correspondente ao equipamento analisado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

O manual confirma eficiência de até 50 peças por minuto, precisão de ±1 mm, compatibilidade com recipientes de 10 mm a 150 mm de diâmetro, rótulos com largura entre 8 mm e 150 mm e comprimento entre 15 mm e 210 mm, alimentação elétrica em 110 V ou 220 V, sem característica bivolt, potência de 120 W e dimensões externas de 650 × 450 × 450 mm.

O documento descreve, ainda, a utilização de sensor elétrico de rotação de alta precisão combinado com controle por PLC, bem como os procedimentos para instalação e ajuste do rolo de etiquetas, regulagem do sensor óptico e posicionamento do rótulo. O manual prevê também o ajuste da estrutura de posicionamento conforme o diâmetro do recipiente, demonstrando que o equipamento permite a regulagem necessária à aplicação adequada dos rótulos.

Quanto ao sistema de datador, o catálogo apresentado pela licitante informa expressamente a capacidade de impressão de data de fabricação, data de validade e lote, enquanto a própria página oficial denomina o produto como rotuladora semiautomática com datador. Dessa forma, não foi identificada informação contraditória quanto à presença do sistema de impressão integrado, embora o manual não detalhe individualmente os campos e caracteres passíveis de impressão.

Em relação à altura dos recipientes, a compatibilidade com a faixa de 40 mm a 190 mm consta expressamente do catálogo apresentado pela licitante, mas não foi localizada na página oficial nem no manual da Nagano.

As dimensões admitidas para os rótulos não permitem, por si sós, deduzir a altura mínima ou máxima dos recipientes, pois a altura da embalagem e a largura do rótulo constituem grandezas distintas, não sendo necessário que o rótulo ocupe toda a extensão vertical do recipiente. Da mesma forma, as dimensões de 650 × 450 × 450 mm informadas no manual correspondem ao tamanho da própria máquina, e não aos limites dimensionais das embalagens processadas.

Portanto, a faixa de altura entre 40 mm e 190 mm encontra-se demonstrada pelo catálogo individualizado apresentado pela licitante, mas não foi corroborada de maneira específica pelas fontes oficiais consultadas. Registra-se, contudo, que a página oficial e o manual não apresentam faixa de altura diferente ou qualquer informação que contradiga aquela declarada no catálogo.

As fontes analisadas convergem quanto à identificação do modelo NRDSA2, à natureza semiautomática e de bancada do equipamento, à aplicação de rótulos em recipientes cilíndricos, à presença de datador integrado, à compatibilidade com os diâmetros exigidos, às dimensões dos rótulos, à capacidade produtiva, à precisão operacional e à possibilidade de ajuste do posicionamento.

Dessa forma, as informações constantes do catálogo, corroboradas em parte substancial pela página oficial e pelo manual da Nagano, demonstram a compatibilidade técnica do equipamento com as especificações mínimas

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

estabelecidas para o item, permanecendo ressalva documental quanto à faixa de altura dos recipientes, informada exclusivamente no catálogo da licitante.

Dessa forma, as informações constantes do catálogo, corroboradas em parte substancial pela página oficial e pelo manual da Nagano, demonstram a compatibilidade técnica do equipamento com as especificações mínimas estabelecidas para o item, permanecendo ressalva documental exclusivamente quanto à faixa de altura dos recipientes, informada no catálogo da licitante, mas não confirmada de maneira específica pelas fontes oficiais consultadas.

Resultado técnico do item: atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Sob a ótica estritamente técnica, a Rotuladora Semiautomática com Datador, marca Nagano, modelo NRDSA2, apresenta características compatíveis com as especificações mínimas estabelecidas para o item 16, especialmente quanto à aplicação em recipientes cilíndricos, ao datador integrado, à faixa de diâmetro dos recipientes, às dimensões admitidas para os rótulos, à capacidade operacional e ao ajuste de posicionamento.

Caso o item seja aprovado, a correspondência da marca e do modelo, a tensão elétrica, a compatibilidade com recipientes de 40 mm a 190 mm de altura, o funcionamento do datador para impressão de data de fabricação, validade e lote, as dimensões admitidas para os rótulos, a presença dos acessórios essenciais e o funcionamento dos mecanismos de ajuste e aplicação deverão ser verificados no recebimento do equipamento.

3. Fundamentação Jurídica

CONSIDERANDO os princípios previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os princípios da legalidade, da impessoalidade, da eficiência, do interesse público, da igualdade, da transparência, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e da economicidade;

> *"Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as*

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).”

CONSIDERANDO que a busca da proposta mais vantajosa não se restringe à obtenção do menor preço, exigindo também que o produto efetivamente ofertado apresente características compatíveis com a necessidade administrativa e com as especificações técnicas mínimas estabelecidas no Edital e no Termo de Referência;

CONSIDERANDO que o art. 12, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece que o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não deverá importar seu afastamento da licitação ou a invalidação do procedimento;

“Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

[...]

III – o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.”

CONSIDERANDO, contudo, que o formalismo moderado não autoriza a aceitação de produto tecnicamente incompatível, a desconsideração de exigência material do instrumento convocatório, a substituição da marca ou do modelo originalmente ofertado, nem a inclusão posterior de produto que não integrava a proposta apresentada;

CONSIDERANDO que o art. 59, incisos II e V, da Lei Federal nº 14.133/2021 determina a desclassificação das propostas que não obedeçam às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou que apresentem desconformidade insanável com as demais exigências do instrumento convocatório, admitindo-se, conforme seu § 1º, que a verificação da conformidade seja realizada exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada;

CONSIDERANDO que a aplicação do art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021 exige análise objetiva e motivada, baseada nas características do produto efetivamente ofertado e nos parâmetros previamente estabelecidos no Edital e no Termo de Referência, não sendo juridicamente adequada a utilização de critérios subjetivos, de características não exigidas ou de parâmetros técnicos criados posteriormente à apresentação das propostas;

CONSIDERANDO que, conforme previsto no item 4.1, alínea “E”, do Termo de Referência, a Administração poderá solicitar, a qualquer tempo durante o procedimento licitatório ou durante a execução contratual, catálogos, fichas técnicas, prospectos, manuais, declarações do fabricante ou quaisquer

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

documentos complementares destinados à comprovação da conformidade técnica dos equipamentos ofertados;

CONSIDERANDO que a previsão constante do Termo de Referência legitima a realização de diligência documental destinada à identificação das características dos produtos ofertados, à confirmação de sua correspondência com as marcas e modelos indicados nas propostas e ao confronto objetivo com as especificações mínimas estabelecidas no instrumento convocatório;

CONSIDERANDO que o art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021 admite, em sede de diligência, a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, bem como permite o saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos nem sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada e devidamente registrada;

CONSIDERANDO a orientação firmada pelo Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1.211/2021 – Plenário, segundo a qual a vedação à inclusão de novo documento não alcança documento destinado a comprovar condição preexistente à apresentação da proposta, quando ausente por equívoco ou falha, desde que sua juntada não implique modificação da proposta, criação posterior de condição de atendimento ou quebra da isonomia entre os licitantes;

CONSIDERANDO que a diligência possui natureza instrutória e saneadora, podendo ser utilizada para esclarecer informações, confirmar características preexistentes, identificar corretamente o produto ofertado e complementar a documentação necessária à análise, mas não para permitir a substituição do produto, a alteração de suas características essenciais ou a adequação posterior da proposta às exigências do Edital;

CONSIDERANDO que a realização de pesquisas complementares pelo setor técnico em páginas oficiais dos fabricantes, manuais de instruções, fichas técnicas, certificações e outras fontes tecnicamente verificáveis constitui medida legítima de instrução processual, destinada a corroborar, esclarecer ou confrontar as informações constantes da proposta e dos documentos apresentados pela licitante;

CONSIDERANDO que as informações obtidas em fontes oficiais podem apresentar maior grau de rastreabilidade e confiabilidade técnica, especialmente quando individualizam de maneira inequívoca a marca e o modelo analisados, sem que isso implique a desconsideração automática do catálogo apresentado pela licitante, cujo conteúdo deverá ser avaliado conforme seu grau de individualização, detalhamento, coerência e possibilidade de verificação;

CONSIDERANDO que a ausência de confirmação de determinada informação em página oficial ou manual do fabricante não equivale, por si só, à comprovação de desconformidade, devendo ser distinguida a mera ausência de

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

corroboração documental da existência de informação oficial expressamente incompatível com o requisito estabelecido no Termo de Referência;

CONSIDERANDO que divergências relacionadas a potência, peso, dimensões externas, componentes secundários ou outras características que não tenham sido estabelecidas como requisitos mínimos no Edital ou no Termo de Referência não podem, isoladamente, fundamentar a recusa da proposta, em razão dos princípios da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo;

CONSIDERANDO a orientação constante do Acórdão nº 253/2023 – Plenário do Tribunal de Contas da União, que considerou irregular a recusa de propostas baseada exclusivamente em informações constantes de catálogo ou obtidas mediante consulta ao site do fabricante, quando não tenha sido oportunizado à licitante demonstrar, por meio de diligência, o atendimento às especificações do edital;

CONSIDERANDO que o referido entendimento não impede a consulta a páginas oficiais ou a utilização de seus dados na análise técnica, mas recomenda que, quando a informação externa puder constituir fundamento decisivo para a recusa da proposta e houver possibilidade de esclarecimento de condição preexistente, seja avaliada a realização de diligência específica antes da adoção da decisão administrativa desfavorável;

CONSIDERANDO que eventual diligência complementar deverá ser restrita à confirmação das características do produto originalmente ofertado, não podendo admitir substituição de marca ou modelo, apresentação de produto diverso, inclusão de oferta inexistente no momento próprio ou adequação posterior do equipamento às especificações do Termo de Referência;

CONSIDERANDO que, no caso do item 06, a documentação apresentada pela licitante se refere a produto distinto daquele indicado na proposta comercial, circunstância que impede sua utilização para comprovar as características do equipamento efetivamente ofertado, sem prejuízo das informações obtidas por este setor técnico na página oficial correspondente à marca e ao modelo originalmente vinculados à proposta;

CONSIDERANDO que a pesquisa complementar referente ao item 06 identificou informação oficial acerca de capacidade produtiva inferior ao parâmetro previsto no Termo de Referência, devendo o Pregoeiro, antes da decisão administrativa definitiva, considerar os elementos técnicos consignados no presente parecer e avaliar a necessidade e a admissibilidade de diligência específica para eventual esclarecimento ou comprovação de condição preexistente, vedada qualquer substituição ou alteração do produto ofertado;

CONSIDERANDO que, no caso do item 15, a proposta comercial e a documentação encaminhada não especificam marca, modelo, fabricante ou

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

características do equipamento, mesmo após a solicitação expressa constante do Ofício de Diligência, inexistindo produto determinado que possa ser submetido à comparação técnica;

CONSIDERANDO que o parecer técnico possui natureza instrutória e subsidiária, cabendo ao setor técnico examinar as características dos equipamentos e apontar, de forma motivada, o atendimento, a desconformidade, a insuficiência de comprovação ou a impossibilidade de análise, sem substituir a competência decisória atribuída ao Pregoeiro;

CONSIDERANDO que, nos termos do art. 8º, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o agente responsável pela condução do certame realizado na modalidade pregão será designado Pregoeiro, competindo-lhe apreciar os elementos técnicos produzidos, deliberar sobre a aceitabilidade das propostas e definir as consequências administrativas decorrentes das constatações consignadas nos autos;

CONSIDERANDO, por fim, que a presente manifestação se restringe à análise técnica dos equipamentos e da documentação submetida à apreciação deste responsável, fornecendo subsídios objetivos para a decisão do Pregoeiro, a quem compete deliberar sobre a aceitação ou desclassificação das propostas, a necessidade de diligências complementares e as demais providências cabíveis, com observância do Edital, do Termo de Referência, da Lei Federal nº 14.133/2021 e da jurisprudência aplicável.

4. Conclusão e Orientação Técnica

Diante da análise técnica empreendida, com base nas especificações mínimas estabelecidas no Edital e no Termo de Referência, nas marcas e modelos originalmente vinculados às propostas, na documentação encaminhada pela licitante, nos esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro e nas verificações complementares realizadas em fontes tecnicamente verificáveis, apresentam-se as seguintes conclusões:

- **Item 01 – Processador/Moinho Industrial Alimentício – marca/modelo CETRO CCMG 60:**

As informações constantes do catálogo apresentado pela licitante e aquelas obtidas na página oficial da fabricante demonstram compatibilidade quanto à finalidade alimentícia, à capacidade produtiva, à granulometria ajustável, ao sistema de moagem, aos materiais empregados nas partes em contato com os alimentos e à aptidão para utilização em pequena linha produtiva.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado.

- **Item 04 – Seladora a Vácuo de Câmara – marca/modelo Hiben DZ-260:**

O catálogo apresentado pela licitante individualiza a marca e o modelo ofertados e contém informações técnicas compatíveis com as exigências relativas à finalidade alimentícia, à construção em aço inoxidável, à barra de selagem, às dimensões internas da câmara, ao painel de controle e ao sistema de extração de ar.

Contudo, não foi localizada documentação oficial emitida pela fabricante e vinculada inequivocamente ao modelo Hiben DZ-260 Inox que permitisse corroborar integralmente as informações declaradas no catálogo.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

- **Item 06 – Modeladora de Salgados e Doces – marca/modelo CompactaPrint Inox Super Supreme:**

A documentação apresentada pela licitante em resposta à diligência refere-se a equipamento de marca e modelo distintos daqueles originalmente registrados na proposta comercial, não podendo ser utilizada para comprovar as características da Modeladora CompactaPrint Inox Super Supreme.

Na pesquisa complementar realizada na página oficial da fabricante, verificou-se que o modelo efetivamente ofertado apresenta capacidade máxima declarada de até 7.000 unidades por hora, enquanto o Termo de Referência estabelece produção aproximada de 9.000 unidades por hora. A diferença de aproximadamente 22,2% não se caracteriza como simples variação marginal abrangida pelo caráter aproximado da exigência. Também não foi localizada comprovação específica de conformidade do equipamento com a NR-12.

Resultado técnico do item:	Desconformidade técnica objetivamente identificada.

- **Item 08 – Fermentador Cônico Inox – marca/modelo VEVOR DM-NF350-B, 30 L/8 gal:**

O catálogo individualiza o produto e apresenta informações compatíveis com as exigências referentes à capacidade, à finalidade alimentícia, à fabricação em aço inoxidável 304, ao formato cônico, ao sistema de vedação, à operação sob pressão controlada, à resistência estrutural e às condições de fornecimento.

Entretanto, não foi possível corroborar integralmente os dados declarados mediante documentação oficial vinculada ao modelo, inclusive em razão da impossibilidade de acesso ao site da fabricante no momento da consulta.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

- **Item 09 – Carrinho Inox para Transporte de Cargas – marca/modelo Revitex Carro Plataforma:**

As informações constantes do catálogo demonstram compatibilidade quanto à fabricação em aço inoxidável, às rodas, à capacidade mínima de carga de 100 kg, às dimensões aproximadas, à estabilidade e à resistência estrutural.

Ressalva-se, contudo, que o documento não foi emitido diretamente pela fabricante e não apresenta código específico de fabricação ou referência comercial que permita confirmar, de forma independente, as características declaradas para o modelo ofertado.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

- **Item 11 – Prensa Hidráulica Extratora de Óleo – marca/modelo Phelps Máquinas PEF1800, 220 V:**

Os elementos analisados demonstram compatibilidade com as especificações relativas à extração automática de óleo vegetal, ao processamento de amendoim e outras oleaginosas, à construção em material adequado ao contato com alimentos, à capacidade mínima de processamento, ao controle operacional, à alimentação elétrica e à utilização contínua em pequena produção.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado.

- **Item 13 – Esteira Transportadora Inox – marca/modelo D Brasil Automação DBEST2000:**

O catálogo apresentado pela licitante demonstra compatibilidade quanto ao comprimento, à largura útil, à estrutura em aço inoxidável, à configuração plana, à estrutura própria, ao painel integrado, ao controle variável de velocidade e à aptidão para operação contínua.

A página oficial da fabricante confirma a existência comercial da esteira nas dimensões ofertadas, mas não apresenta informação específica sobre o painel integrado e o sistema de controle variável da velocidade, características que permanecem demonstradas exclusivamente no catálogo da licitante.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

- **Item 14 – Misturador Industrial Alimentício – marca/modelo Venâncio MTV40NR:**

As informações constantes do catálogo, da página oficial e do manual da fabricante convergem quanto à capacidade superior a 35 litros, à finalidade alimentícia, ao sistema motorizado de mistura, ao aquecimento integrado, à possibilidade de cozimento e mistura simultâneos, ao tacho basculante e aos materiais empregados nos componentes de contato com os alimentos.

As divergências identificadas entre a página oficial e o manual recaem sobre potência, peso, dimensões externas e características do queimador que não foram estabelecidas como parâmetros mínimos no Termo de Referência, não comprometendo a comprovação das exigências efetivamente previstas para o item.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado.

- **Item 15 – Envasador Semiautomático de Bancada:**

Não foi identificado, na proposta comercial ou na documentação encaminhada em resposta à diligência, produto individualizado por marca, modelo, fabricante ou características técnicas. A insuficiência permaneceu mesmo após a solicitação expressa para que a licitante informasse a marca e o modelo ofertados e apresentasse o respectivo catálogo ou ficha técnica.

A ausência de individualização impede o confronto objetivo com as especificações do Termo de Referência. Também não seria tecnicamente adequado selecionar arbitrariamente equipamento disponível no mercado, pois isso poderia resultar na análise de produto não vinculado à proposta originalmente apresentada.

Resultado técnico do item:	Impossibilidade de análise por ausência de individualização do equipamento e de documentação técnica correspondente.

- **Item 16 – Rotuladora Automática/Semiautomática de Bancada – marca Nagano, modelo NRDSA2:**

O catálogo apresentado pela licitante, corroborado em parte substancial pela página oficial e pelo manual da Nagano, demonstra compatibilidade quanto à natureza semiautomática e de bancada, à aplicação em recipientes cilíndricos, à

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

presença de datador integrado, à faixa de diâmetro dos recipientes, às dimensões admitidas para os rótulos, à capacidade operacional e ao ajuste de posicionamento.

A compatibilidade com recipientes de 40 mm a 190 mm de altura consta expressamente do catálogo apresentado pela licitante, mas não foi confirmada de maneira específica nas fontes oficiais consultadas, que também não apresentam informação contraditória sobre esse requisito.

Resultado técnico do item:	Atendimento tecnicamente comprovado, com ressalva documental.

Diante dessas constatações, sob a ótica estritamente técnica, os itens 01, 11 e 14 apresentam atendimento tecnicamente comprovado às especificações mínimas estabelecidas no instrumento convocatório.

Os itens 04, 08, 09, 13 e 16 apresentam características declaradas compatíveis com as especificações mínimas, porém acompanhadas das ressalvas documentais individualmente consignadas neste parecer. Tais ressalvas não representam, por si sós, desconformidade técnica objetiva, mas deverão ser consideradas pelo Pregoeiro na apreciação da suficiência documental e da aceitabilidade das respectivas propostas.

Quanto ao item 06, foi identificada desconformidade técnica objetiva entre a capacidade produtiva oficialmente atribuída ao modelo efetivamente ofertado e o parâmetro estabelecido no Termo de Referência. Registra-se, adicionalmente, que a documentação encaminhada pela licitante corresponde a produto diverso daquele indicado em sua proposta.

Considerando que a informação relativa à produtividade do item 06 foi obtida em consulta complementar à página oficial da fabricante e pode constituir elemento decisivo para eventual recusa da proposta, caberá ao Pregoeiro avaliar se a oportunidade de esclarecimento já concedida mediante o Ofício de Diligência foi suficiente ou se, à luz do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021 e da jurisprudência aplicável, mostra-se juridicamente cabível nova diligência específica e restrita à confirmação de condição preexistente do exato modelo ofertado.

Quanto ao item 15, a ausência de marca, modelo e documentação técnica impede a realização da análise e não pode ser suprida mediante escolha, pela Administração, de equipamento não individualizado na proposta. Compete ao Pregoeiro examinar os registros do sistema eletrônico, os documentos constantes dos autos e as regras do instrumento convocatório para deliberar acerca das consequências administrativas dessa ausência.

Registra-se, ainda, que, em diversas aquisições de equipamentos, a indicação inequívoca da marca e do modelo ofertados pode permitir a localização de páginas oficiais, manuais, fichas técnicas e outros documentos emitidos pela fabricante, possibilitando ao setor técnico realizar o confronto direto e

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

independente entre as características oficiais do produto e as exigências estabelecidas no Termo de Referência.

No presente caso, entretanto, essa verificação não pôde ser realizada de maneira uniforme para todos os equipamentos analisados. Para determinados itens, não foram localizadas páginas ou fichas técnicas oficiais vinculadas de forma inequívoca ao modelo ofertado; em outros, as fontes oficiais apresentavam informações genéricas, parciais ou insuficientes para corroborar todos os requisitos exigidos; e, ainda, houve situação em que o acesso ao endereço eletrônico da fabricante não foi possível no momento da consulta.

Nessas situações, parte relevante da comprovação técnica permaneceu fundamentada no documento denominado “Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.”, elaborado pela própria empresa fornecedora e apresentado em resposta ao Ofício de Diligência. Embora o referido catálogo individualize os equipamentos e apresente informações técnicas que permitem sua comparação com o Termo de Referência, não se trata, nos casos apontados, de ficha técnica ou manual emitido diretamente pela fabricante.

Considerando que o Ofício de Diligência solicitou a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais do fabricante ou documentos oficiais equivalentes destinados à comprovação objetiva das especificações, recomenda-se que o Pregoeiro avalie conjuntamente com a Comissão de Licitação e o Departamento Jurídico, a admissibilidade e a suficiência probatória do Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda. para fins de aceitabilidade das propostas.

Essa avaliação mostra-se especialmente relevante quanto aos itens 04, 08 e 09, cujas conclusões técnicas se apoiam predominantemente nas informações constantes do catálogo apresentado pela licitante, bem como quanto às características específicas dos itens 13 e 16 que não foram integralmente corroboradas pelas fontes oficiais consultadas.

A análise jurídica e administrativa deverá considerar a redação do instrumento convocatório e do Ofício de Diligência, o grau de individualização e detalhamento do catálogo, a existência ou inexistência de informações contraditórias em fontes oficiais, a preservação da vinculação ao produto originalmente ofertado, o julgamento objetivo e a igualdade de tratamento entre os licitantes.

Cabe ao Pregoeiro, conjuntamente com a Comissão de Licitação e o Departamento Jurídico, deliberar sobre eventual insuficiência documental, conforme a natureza da falha e os limites do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, se existe possibilidade jurídica de esclarecimento ou complementação referente a condição preexistente, sem admitir substituição de marca ou modelo, alteração material da proposta ou adequação posterior do equipamento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52.382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno nº 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

Na hipótese da aprovação dos itens, recomenda-se que o recebimento seja acompanhado de conferência individualizada da correspondência entre a marca e o modelo entregues e aqueles ofertados, das características técnicas essenciais, dos componentes e acessórios, da tensão elétrica aplicável, da integridade física e das condições de funcionamento. Nos itens que apresentaram ressalva documental, a fiscalização deverá conferir especialmente as características que não puderam ser integralmente corroboradas em fonte oficial.

A presente manifestação limita-se à análise técnica dos equipamentos e dos documentos submetidos à apreciação deste responsável, não constituindo decisão de aceitação, desclassificação ou adjudicação.

Compete ao Pregoeiro, no exercício de suas atribuições, deliberar sobre a aceitabilidade das propostas, a suficiência da documentação apresentada, a admissibilidade de eventuais diligências e as demais providências administrativas cabíveis, mediante decisão motivada, observados o Edital, o Termo de Referência, a Lei Federal nº 14.133/2021 e a jurisprudência aplicável.

5. Anexos

Integram o presente Parecer Técnico, para fins de instrução processual, fundamentação das verificações complementares realizadas e preservação da rastreabilidade das informações utilizadas na análise, os seguintes documentos:

I. Catálogo Lira Corporativa Comércio Ltda.
II. Manual de Operação da Máquina Embaladora a Vácuo – Série DZ.
III. Manual de Instruções da Misturadora Venâncio – modelos MTV15NR, MTV22NR e MTV40NR.
IV. Manual de Instruções da Rotuladora Semiautomática Nagano.

A juntada desses documentos destina-se a demonstrar as fontes efetivamente consideradas, permitir a conferência dos parâmetros utilizados na análise técnica e subsidiar a apreciação administrativa subsequente, sem afastar as ressalvas documentais e as limitações individualmente consignadas no presente parecer.

Atenciosamente,

ADRIANO CESAR DE SOUZA [redacted]
Assinado digitalmente por ADRIANO CESAR DE SOUZA [redacted]
DN: cn=ADRIANO CESAR DE SOUZA [redacted], c=BR, o=ICP-Brasil, ou=videoconferencia, email=ADRIANO_JABA@HOTMAIL.COM
Data: 2026.07.31 13:43:48 -03'00'

ADRIANO CESAR DE SOUZA
Auditor Fiscal de Receitas Municipais l Coordenador Adm. Educação
Gestor de Acordo e Cooperação UNIVESP.

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO | JABORANDI PREFEITURA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Processador / Moinho industrial



MARCA — CETRO

MODELO — Moinho CCMG 60

FICHA TÉCNICA

Capacidade produtiva	Mínimo 100 kg/h (até 150 kg/h)
Granulometria (espessura processada)	10 a 50 µm (ajustável)
Potência	1.500 W
Tensão	220/380 V — trifásico
Velocidade do motor	2.800 RPM
Consumo	1,5 kWh
Dimensões (C×L×A)	280 × 280 × 700 mm
Peso	44 kg
Partes em contato	Funil e cabeçote em aço inox

Moinho coloidal para produção de pasta de amendoim e alimentos pastosos de alta densidade.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Moinho coloidal com capacidade mínima de 100 kg/h no processamento de pasta de amendoim e produtos pastosos de alta densidade. Sistema de moagem eficiente e homogêneo, granulometria ajustável na faixa de 10 a 50 µm, operação contínua em pequena linha produtiva e fornecimento completo, apto ao pleno funcionamento.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Balança digital de precisão



Balança digital de precisão para pesagem de produtos alimentícios em linha de produção.

MARCA	Digitron
MODELO	Linha D — D-10

FICHA TÉCNICA

Capacidade máxima	10 kg
Divisão / resolução	1 g
Plataforma	30 × 30 cm
Material da plataforma	Aço inoxidável (bandeja inox)
Certificação	INMETRO — Portaria 236 (Classe III, selo e lacre)
Célula de carga	ICS alumínio, grau de proteção IP68
Alimentação	85 a 250 Vca (fonte automática) / bateria interna (opcional)
Funções	Tara, contagem de peças, indicadores de estabilidade, saída RS-232

DESCRITIVO DO PRODUTO

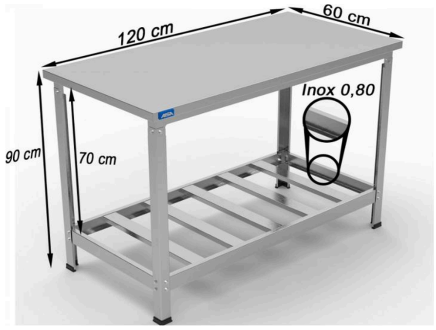
Balança digital de precisão com sistema de proteção contra sobrecarga e legibilidade mínima certificada de 1 g. Funcionamento estável para uso contínuo, superfície de fácil higienização e operação segura. Aprovação/certificação INMETRO vigente para a configuração ofertada.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Mesa em aço inox para manipulação



Mesa em aço inox para manuseio, preparo e manipulação de alimentos.

MARCA — AISA do Brasil

MODELO — G65 — Paneleiro Simples Vazado 60×120

FICHA TÉCNICA

Comprimento	120 cm
Profundidade	60 cm
Altura	90 cm
Material	Aço inox AISI 430 (tampo e estrutura)
Espessura da chapa	#22 (0,8 mm)
Prateleira inferior	Tipo paneleiro (vazado), altura ~70 cm
Acabamento	Escovado, com reforço abaixo do tampo

DESCRITIVO DO PRODUTO

Mesa construída 100% em aço inox AISI 430, inclusive tampo, estrutura, pés e prateleira inferior tipo paneleiro. Superfície lisa de fácil higienização, estrutura resistente e estável e acabamento sanitário, adequada ao uso contínuo em ambiente de processamento alimentício.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Seladora a vácuo de câmara



MARCA	Hiben
MODELO	DZ-260 Inox

FICHA TÉCNICA

Barra de selagem	260 mm (26 cm)
Dimensões internas da câmara	260 × 260 × 70 mm
Painel de controle	Digital integrado
Material	Aço inox
Potência	100 W
Tensão	220 V
Dimensões externas	440 × 340 × 440 mm
Peso	~21,5 kg

Seladora a vácuo de câmara para acondicionamento e conservação de alimentos.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Seladora a vácuo de câmara com sistema de extração de ar de alta eficiência e selagem uniforme. Operação contínua e estável, construída em aço inox adequado ao contato com alimentos, fornecida completa e pronta para funcionamento, conforme ficha técnica do fabricante.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Freezer horizontal



MARCA	Consul
MODELO	CHB53MB

FICHA TÉCNICA

Capacidade	528 litros
Portas	2 portas
Controle de temperatura	6 níveis, de +3 °C a –23 °C
Função dupla ação	Refrigera (+3 °C) ou congela (–23 °C)
Eficiência	Tecnologia Inverter (economia de até 25%)
Recursos	Super Frio, rodízios, pés reguláveis, dreno frontal, fechadura
Interior	Resistente à corrosão

Freezer horizontal de dupla ação para armazenamento e conservação de alimentos.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Freezer horizontal de 528 litros com dupla ação (refrigeração e congelamento) e controle de temperatura. Funcionamento estável, eficiência térmica compatível com uso comercial contínuo e fornecimento completo, pronto para funcionamento.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Modeladora de salgados e doces



Máquina modeladora automática de salgados e doces, com ou sem recheio.

MARCA — CEIMAQ

MODELO — Premium 10.0 Max

FICHA TÉCNICA

Produção	Até 10.000 unidades/hora
Gramatura ajustável	20 a 200 g
Regulagem	Programação independente de massa e recheio
Modelagem	Salgados e doces, com ou sem recheio
Moldes e bicos	Inclusos (diversos formatos)
Material	Aço inox / materiais adequados ao contato
Motor	Industrial — conformidade NR-12
Tensão	220 V

DESCRITIVO DO PRODUTO

Modeladora automática com produção de até 10.000 unidades/hora de salgados e doces, com ou sem recheio. Programação e regulagem independente de massa e recheio, padronização de peso e formato, com moldes e bicos inclusos. Faixa de gramatura de 20 a 200 g, construção em inox/materiais adequados ao contato com alimentos, motor industrial e atendimento à NR-12. Operação contínua, alimentação 220 V, fornecimento completo e pronto para uso.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Fermentador cônico em aço inox



Fermentador cônico de pressão em inox para processos de fermentação alimentar.

MARCA — VEVOR

MODELO — DM-NF350-B (30 L / 8 gal)

FICHA TÉCNICA

Capacidade	30 L (8 galões)
Material	Aço inox 304 grau alimentício (0,5 mm)
Formato	Fundo cônico
Pressão	15 PSI (~1 bar)
Tampa	Clamp com vedação
Válvula	Sim (válvula de saída)
Termômetro	Eletrônico embutido (0–40 °C)
Dimensões	435 × 425 × 970 mm
Estrutura	Pernas ajustáveis, alças reforçadas

DESCRITIVO DO PRODUTO

Fermentador cônico em aço inox 304 grau alimentício, com tampa de vedação eficiente e operação sob pressão controlada (até 15 PSI). Funcionamento estável, estrutura resistente e compatível com uso contínuo; fornecido completo, com termômetro e válvula, pronto para funcionamento.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Carrinho em aço inox para transporte de cargas



Carro plataforma em aço inox para transporte de cargas e materiais.

MARCA — Revitex

MODELO — Carro Plataforma

FICHA TÉCNICA

Material	100% aço inox
Rodas	4 rodas de PU
Alça	Expansível
Capacidade de carga	Mínimo 100 kg
Dimensões (C×L×A)	≈ 70 × 60 × 90 cm

DESCRITIVO DO PRODUTO

Carro plataforma 100% em aço inox, com capacidade mínima de carga de 100 kg e dimensões totais mínimas aproximadas de 70 × 60 × 90 cm (C × L × A). Estrutura resistente, estável e adequada ao uso contínuo em transporte de materiais e produtos.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Carrinho para transporte interno



MARCA	JSN
MODELO	G1 — 140 L

FICHA TÉCNICA

Capacidade	140 litros
Dimensões (C×L×A)	87 × 54 × 95 cm (870 × 540 × 950 mm)
Material	Aço carbono SAE 1020 galvanizado
Rodas	4 rodas — 2 giratórias 4″ + 2 de 5″ (PVC)
Proteção	Borracha nas bordas superiores
Cantos	Arredondados

Carrinho para transporte interno de materiais e produtos.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Carrinho em material resistente, lavável e de fácil higienização, com estrutura estável e adequada ao uso operacional contínuo. Quatro rodas, sendo no mínimo duas giratórias, com proteções de borracha nas bordas e cantos arredondados.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Prensa extratora de óleo



MARCA — Phelps Máquinas

MODELO — PEF1800

FICHA TÉCNICA

Extração	A frio (sem pré-fritar)
Capacidade	Até 6 kg/h
Material do corpo	Aço inoxidável 304
Rosca	Inox com tratamento térmico
Sistema	Controle digital inteligente (automático)
Potência	800 W
Tensão	220 V
Temperatura ajustável	50 a 250 °C
Dimensões	48 × 16 × 28 cm — 12 kg

Prensa extratora de óleo de sementes por prensagem a frio.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Prensa extratora de óleo a frio, compatível com amendoim e outras oleaginosas, com sistema automático de prensagem e extração. Corpo em aço inox 304, capacidade de 6 kg/h, funcionamento contínuo e estável; fornecimento completo, sem necessidade de componentes essenciais adicionais.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Prensa térmica sublimadora plana



MARCA	Maqmei
MODELO	Plana 38×38

FICHA TÉCNICA

Área útil de prensagem	38 × 38 cm
Tipo	Plana, manual
Tensão	220 V (versão fornecida)
Controle	Controlador digital de temperatura e temporizador
Aquecimento	Uniforme, superfície plana

Prensa térmica plana para personalização e transferência por sublimação.

DESCRITIVO DO PRODUTO

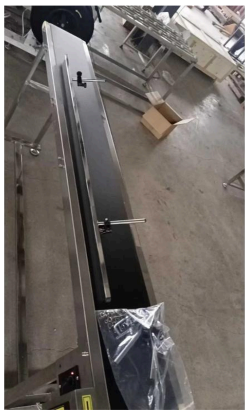
Prensa térmica plana com aquecimento uniforme e superfície plana para prensagem homogênea. Estrutura resistente, funcionamento estável e contínuo, alimentação em 220 V; fornecida completa e pronta para funcionamento.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Esteira transportadora em inox



MARCA	D Brasil Automação
MODELO	DBEST2000 — 2000 × 200 mm

FICHA TÉCNICA

Comprimento	2000 mm (2 m)
Largura da esteira/lona	200 mm
Estrutura	Aço inox — esteira plana com pés
Painel de controle	Controle de velocidade variável
Motor	120 W
Velocidade	Ajustável até 40 m/min
Tensão	220 V

Esteira transportadora em aço inox para linha de produção alimentícia.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Esteira transportadora com 2.000 mm de comprimento e 200 mm de largura útil, estrutura própria em aço inox grau alimentício, esteira plana e painel integrado com controle de velocidade variável. Operação contínua, motor e alimentação em 220 V; fornecimento completo e pronto para funcionamento.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Misturador industrial alimentício (com aquecimento)



Misturador industrial com aquecimento integrado — cozimento e mistura simultâneos.

MARCA	Venâncio
MODELO	MTV40NR

FICHA TÉCNICA

Capacidade	37–40 litros
Aquecimento	Integrado — queimador de alta pressão (GLP) sob o tacho
Operação	Cozimento e mistura simultâneos
Motor	925 W
Tensão	127 V ou 220 V (monofásico)
Cuba/tacho	Alumínio fundido — basculante
Pás	Aço com cobertura de estanho
Segurança	NR12 — porta de proteção móvel intertravada
Dimensões	76 × 71 × 110 cm — ~64 kg

DESCRITIVO DO PRODUTO

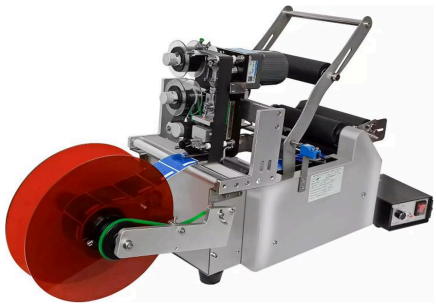
Misturador com componentes em contato com alimentos fabricados em materiais adequados ao uso alimentício, mistura contínua e aquecimento integrado que permite cozimento e mistura simultâneos. Sistema basculante para escoamento da cuba, capacidade de 40 litros e conformidade de segurança NR-12; funcionamento estável, fornecimento completo e pronto para operação.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Rotuladora com datador



MARCA	Nagano
MODELO	NRDSA2

FICHA TÉCNICA

Tipo	Rotuladora semiautomática
Recipientes	Cilíndricos (plástico, vidro e outros)
Faixa de diâmetro	25 a 150 mm
Faixa de altura dos recipientes	40 a 190 mm
Dimensões do rótulo	Até 200 × 130 mm
Datador	Data de fabricação, validade e lote
Produção	Uso contínuo (até 50 peças/min)
Tensão / potência	220 V / 120 W

Rotuladora semiautomática com datador para recipientes cilíndricos.

DESCRITIVO DO PRODUTO

Rotuladora semiautomática com datador para recipientes cilíndricos de 25 a 150 mm de diâmetro e 40 a 190 mm de altura, com rótulos de até 200 × 130 mm. Datador capaz de imprimir data de fabricação, data de validade e lote. Ajuste de posicionamento do rótulo, operação estável e contínua.

Equipamento novo, sem uso e de primeiro uso, fornecido completo, acompanhado dos acessórios essenciais, manual de operação, certificado de garantia e documentação técnica aplicável, apto ao pleno funcionamento. Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.

LIRA CORPORATIVA

LIRA CORPORATIVA
COMÉRCIO LTDA

Condições de Fornecimento

- Equipamentos novos, de primeiro uso, fornecidos completos e aptos ao pleno funcionamento.
- Entrega em até 30 (trinta) dias corridos, contados da Ordem de Fornecimento.
- Transporte, descarga e entrega inclusos.
- Substituição imediata de qualquer produto entregue em desconformidade.
- Garantia contra defeitos de fabricação e assistência técnica nos prazos usuais de mercado.
- Indicação da tensão de cada equipamento na proposta.
- Marca e modelo exatos vinculados à proposta comercial.

Série DZ

Máquina embaladora a vácuo

Manual de Instruções

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de usar esta máquina e opere em estrita conformidade com ele.

Índice

Prefácio

Método de nomenclatura do código do produto

Visão Geral do Produto

Utilização do Produto

Recursos de desempenho

Precaução e Responsabilidade

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

Instruções de operação da máquina de vácuo

Preservação de Máquinas e Manutenção

Análise de falhas e solução de problemas

Diagrama Esquemático Elétrico da Máquina de Vácuo

Prefácio

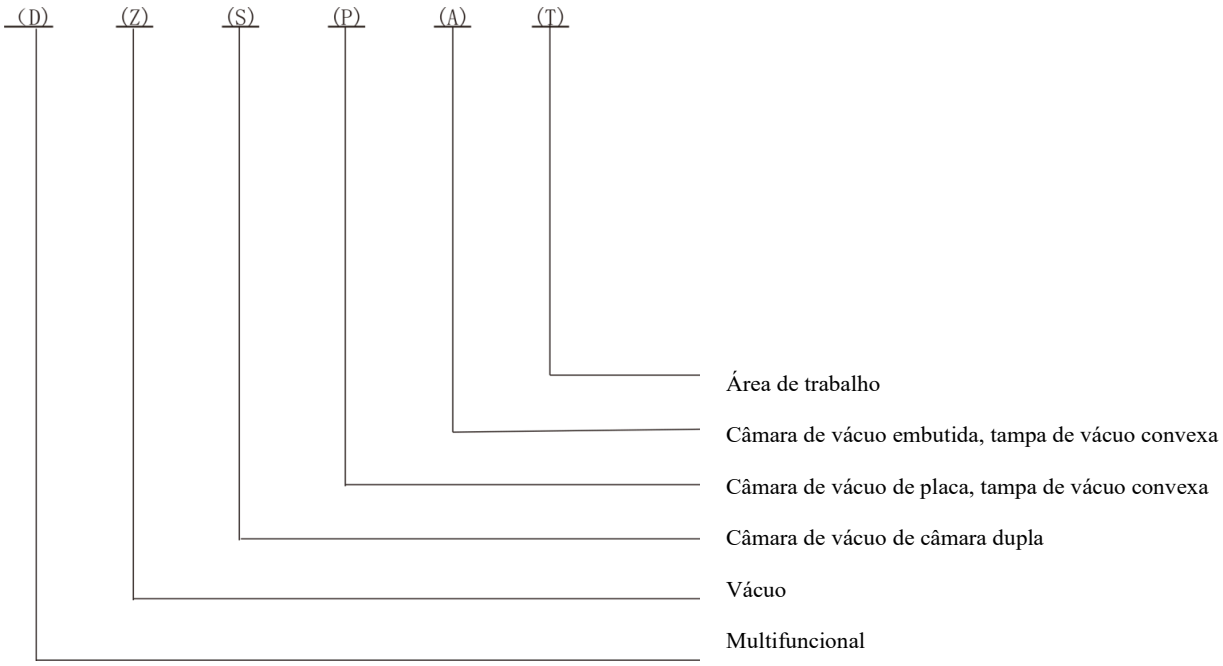
A sua compra de Máquina Embaladora a Vácuo da série DZ é muito apreciada!

Este manual abrange os seguintes conteúdos:

- Instruções do produto
- Precauções de segurança
- Movimentação e armazenamento
- Instalação e comissionamento
- Modo de utilização
- Manutenção e conservação
- Solução de problemas
- Acessórios

Este manual descreve a instalação e o uso do produto, incluindo os seguintes detalhes: movimentação do produto, armazenamento, instalação, início, condições operacionais, manutenção, solução de problemas e reparo.

Método de nomenclatura do código do produto:



Visão Geral do Produto

A máquina embaladora a vácuo da série DZ é uma nova máquina de embalagem que sela automaticamente e de uma só vez, após aspirar dentro do saco de embalagem, permitindo alto grau de vácuo e menos ar residual no saco, inibindo assim bactérias e outras reproduções microbianas, evitando a oxidação, mofo, deterioração de objetos e estendendo o tempo de armazenamento de objetos; Além disso, a embalagem de vácuo de alguns objetos macios pode reduzir o volume para transporte e armazenamento mais convenientes.

Utilização do Produto

Esta série de máquina de embalagem a vácuo é aplicável à selagem de pacotes de objetos usando sacos de filme composto, como embalagem e selagem a vácuo de vários objetos sólidos, em pó, pastosos e líquidos, como alimentos, medicamentos, especialidades locais, produtos aquáticos, matérias-primas químicas, hardware e componentes eletrónicos, para prevenir eficazmente a deterioração e degradação de objetos causados pela oxidação e reprodução de bactérias, alcançando assim o objetivo de melhorar a rentabilidade e o tempo de armazenamento.

Recursos de desempenho

A máquina de câmara única é feita de vidro orgânico totalmente transparente, de modo que o processo de embalagem é visível rapidamente. A máquina de câmara dupla tem duas câmaras de vácuo funcionando em turnos, ligando o trabalho de vedação da embalagem e o trabalho de preparação de ponta a ponta, e melhorando significativamente a eficiência do trabalho.

As câmaras de vácuo para esta série de máquinas de embalagem a vácuo (exceto que a tampa de vácuo da máquina de câmara única é feita de vidro orgânico transparente) são todas feitas de aço inoxidável, com estrutura adequada e excelente estanquidade ao ar, bonitas e duráveis, em conformidade com os requisitos de higiene e conservação de alimentos.

Esta série de máquinas de embalagem a vácuo possui vácuo, selagem, impressão (exceto para máquinas pequenas parciais) e outras funções de conclusão única, equipadas com dispositivos de ajuste do grau de vácuo, tempo de vedação, temperatura de selagem e assim por diante para diferentes materiais de embalagem e requisitos de embalagem, facilitando aos usuários fazer a melhor escolha e ajuste, e alcançar o melhor efeito de embalagem. Além disso, conforme solicitado pelos usuários, ela poderá vir com dispositivos de código de letra e impressão de palavras no local de lacração, para que o saco de embalagem possa ser impresso com data de validade do produto, data de produção, produção SN e outros números durante a lacragem, para cumprir as disposições da legislação nacional de rotulagem de alimentos.

Atenção:

● Por favor, leia atentamente este manual e compreenda-o completamente antes de usar o produto.
● Assegure-se de que os operadores, ou o pessoal de gerenciamento de produtos ou equipamentos, têm acessso a este manual. E o leram e compreenderam.
● Verifique se a tensão de alimentação utilizada é consistente com a tensão especificada na placa de identificação da máquina (fonte de alimentação incompatível danificará a máquina).
● Certifique-se de que a tomada usada tem fio de terra protetor e a máquina conectada ao fio terra, de modo a evitar incêndio ou choque elétrico.
● **Se tiver alguma questão, não hesite em contactar o fabricante ou fornecedor.**

Responsabilidade:

● Este manual é editado meticulosamente, e o fabricante não assumirá qualquer responsabilidade pelas consequências causadas por qualquer problema ou compreensão incorreta do mesmo.
● O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou problema causado pela não utilização dos acessórios estipulados.
● O fabricante reserva-se o direito de modificar parâmetros ou acessórios sem aviso prévio.
● Todos os direitos reservados pelo fabricante. A reprodução de qualquer parte deste documento é proibida sem autorização por escrito.

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-260C Máquina embaladora a vácuo de mesa



Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	180
Poder de vedação térmica (W)	260
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	1
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm Altura, incluindo tampa abaulada;	320*275*100
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	260
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	1.8
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	405*315*310
Peso líquido (kg)	21
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	260

DZ-260T Máquina embaladora a vácuo de mesa



Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	370
Poder de vedação térmica (W)	260
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	1
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm Altura, incluindo tampa abaulada;	390*285*100
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	260
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	2
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	500*340*360
Peso líquido (kg)	24
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	330

DZ-320T Máquina embaladora a vácuo para desktop



Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	370
Poder de vedação térmica (W)	320
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	1
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm Altura, incluindo tampa abaulada;	355*340*120
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	320
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	2
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	460*390*395
Peso líquido (kg)	26
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	300

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

Município de Jaborandi - SP
Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-400T Máquina embaladora a vácuo de mesa



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		600
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	420**440*130
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		400
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		540*490*530
Peso líquido (kg)		55
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		310

DZ-360 Máquina embaladora a vácuo com bomba dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		370*2
Poder de vedação térmica (W)		500
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	380*400*150
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		360
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		2.0*2
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		480*440*730
Peso líquido (kg)		42
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		300

DZ-360 Máquina embaladora a vácuo com bomba industrial



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		500
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	380*400*150
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		360
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		480*440*730
Peso líquido (kg)		50
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		300

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-400 Máquina embaladora a vácuo de câmara única



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		600
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	420*440*130
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		400
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		540*490*970
Peso líquido (kg)		65
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		310

DZ-420 Máquina embaladora a vácuo de câmara única



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		600
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	440*500*170
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		420
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		543*546*820
Peso líquido (kg)		65
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		380

DZ-500 Máquina embaladora a vácuo de câmara única



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		750
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H)mm r	Altura, incluindo tampa abaulada;	525*525*130
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		500
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		650*590*980
Peso líquido (kg)		80
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		400

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-520 Máquina embaladora a vácuo de câmara única



Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	1000
Poder de vedação térmica (W)	750
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm — Altura, incluindo tampa abaulada;	670*540*200
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	520
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	20
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	760*660*860
Peso líquido (kg)	95
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	550

DZ-600 Máquina embaladora a vácuo de câmara única



Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	1000
Poder de vedação térmica (W)	1200
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm — Altura, incluindo tampa abaulada;	625*625*140
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	600
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	20
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	750*690*980
Peso líquido (kg)	105
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	500

DZ-400/500/600 Máquina embaladora mecânica a vácuo



modelo	DZ-400	DZ-500	DZ-600
Tensão de alimentação (V/Hz)	AC220/50 110/60	AC220/50 110/60	AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)	1000	1000	1000
Poder de vedação térmica (W)	600	750	1200
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)	1	1	1
Número de tiras de vedação térmica por câmara	2	2	2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm — Altura, incluindo tampa abaulada;	420*440*130	525*525*130	625*625*140
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)	400	500	600
Largura da tira de vedação térmica (mm)	10	10	10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)	20	20	20
Material da câmara de vácuo	aço inoxidável	aço inoxidável	aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm	540*490*970	650*590*980	750*690*980
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)	310	400	500

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-380 Máquina embaladora a vácuo de tijolo de arroz



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		500
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	380*210*350
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		360
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		460*440*800
Peso líquido (kg)		56
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		210

DZ-850 Máquina embaladora a vácuo de tijolo de arroz



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 110/60
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		1800
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	850*210*350
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		850
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		460*920*820
Peso líquido (kg)		105
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		210

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-400/2SP Máquina embaladora a vácuo de placa de câmara dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		800
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	450*460*120
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		400
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1050*560*940
Peso líquido (kg)		105
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		310

DZ-500/2SP Máquina embaladora a vácuo de placa de câmara dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		2000
Poder de vedação térmica (W)		1200
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	550*520*110
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		500
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20*2
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1220*640*940
Peso líquido (kg)		150
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		400

DZ-600/2SP Máquina embaladora a vácuo de placa de câmara dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		2000
Poder de vedação térmica (W)		1500
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	650*520*110
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		600
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m^3 /h)		20*2
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1420*640*940
Peso líquido (kg)		165
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		400

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

Município de Jaborandi - SP
Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

Tabela de parâmetros da máquina de vácuo

DZ-400/2SA Máquina embaladora a vácuo embutida de câmara dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		1000
Poder de vedação térmica (W)		800
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	440*490*170
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		400
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m³ /h)		20
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1050*600*960
Peso líquido (kg)		140
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		390

DZ-500/2SA Máquina embaladora a vácuo embutida de câmara dupla



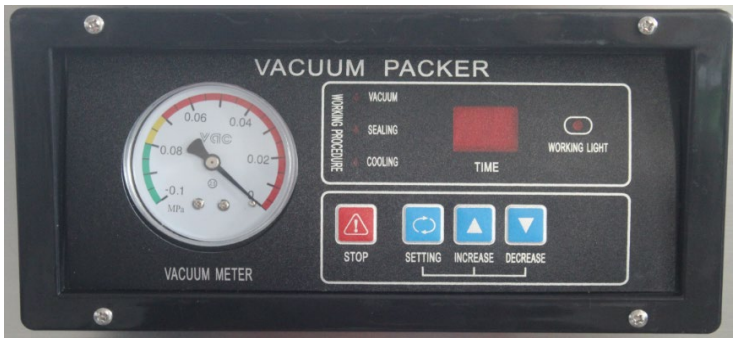
Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		2000
Poder de vedação térmica (W)		1200
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	540*540*170
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		500
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m³ /h)		20*2
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1250*650*960
Peso líquido (kg)		195
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		420

DZ-600/2SA Máquina embaladora a vácuo embutida de câmara dupla



Tensão de alimentação (V/Hz)		AC220/50 380/50
Potência do motor da bomba de vácuo (W)		2000
Poder de vedação térmica (W)		1500
Pressão absoluta mínima da câmara de vácuo (KPa)		1
Número de tiras de vedação térmica por câmara		2
Dimensão interna da câmara de vácuo (L*W*H) mm	Altura, incluindo tampa abaulada;	640*540*170
Comprimento da tira de selagem térmica (mm)		600
Largura da tira de vedação térmica (mm)		10
Quantidade de escape da bomba de vácuo (m³ /h)		20*2
Material da câmara de vácuo		aço inoxidável
Dimensão total (L*W*H) mm		1450*650*960
Peso líquido (kg)		205
Comprimento máximo de objetos empacotáveis (mm)		420

Instruções de operação da máquina de vácuo



Este método de ajuste de painel inclui os seguintes modelos de máquinas de vácuo:

- Máquina de vácuo de mesa 260T
- Máquina de vácuo de mesa 320T
- Máquina de vácuo com bomba dupla 360
- Máquina de vácuo de bomba industrial 360
- Máquina de vácuo de tijolo de arroz 380

1. Ligue a alimentação da máquina, a luz indicadora de energia está acesa, o painel mostra "—", indicando o estado de espera e, em seguida, defina os parâmetros.

2. Pressione OPERATION ADJUST, a luz indicadora de vácuo está acesa, entrando na configuração de VACUUM TIME, e pressione o botão "△" "▽" para selecionar o tempo de vácuo (intervalo 0-99 segundos)

3. Após o tempo de vácuo estar definido, pressione OPERATION ADJUST novamente para entrar na configuração de TEMPO DE VEDAÇÃO, a luz indicadora de vedação está acesa, pressione o botão "△" "▽" para definir o tempo de selagem (intervalo de 0-9,9 segundos) e, durante a regulação, o tempo de selagem deve aumentar gradualmente de curto para longo até que a boca do saco esteja selada.

4. Depois que o tempo de vedação estiver definido, pressione OPERATION ADJUST novamente para entrar na configuração de TEMPO DE RESFRIAMENTO, a luz indicadora de resfriamento está acesa, pressione o botão "△" "▽" para definir o tempo de resfriamento (intervalo de 0-9,9 segundos, 2,5 segundos recomendados.)

5. Depois que o tempo de resfriamento estiver definido, pressione OPERATION ADJUST novamente e o painel mostrará "ED" neste momento, indicando a conclusão da configuração.

6. Depois que a configuração for concluída, execute a operação. Nota: A parametrização e a produção da operação são incompatíveis, ou seja, a operação é proibida no estado de configuração e a configuração é proibida no estado de operação. Se os parâmetros precisarem ser ajustados no estado de trabalho, pressione "STOP", colocando a máquina em estado de espera, pressione OPERATION ADJUST novamente e defina os parâmetros desejados de acordo com as etapas acima.

7. Uso de "STOP": Se você quiser encerrar o processo de trabalho com antecedência durante o trabalho ou em circunstâncias anormais, basta clicar em "STOP" para parar de trabalhar e retornar ao estado de espera.

Precauções antes da utilização:

① Inspeção de óleo a vácuo: Observe que o nível de óleo da janela de óleo não deve ser inferior a 1/2 da altura da janela de óleo para a quantidade mínima de óleo, e não superior a 3/4 da altura da janela de óleo para a quantidade máxima de óleo, quando a bomba de vácuo estiver funcionando.

② Ajuste do grau de vácuo: De acordo com as necessidades dos objetos embalados, selecione e defina o melhor tempo de vácuo para obter o grau de vácuo adequado, e quanto maior o tempo de vácuo, maior o grau de vácuo, dependendo dos resultados reais da operação.

③ Ajuste da temperatura de selagem e do tempo de vedação: De acordo com o material diferente e a espessura do saco de embalagem a vácuo, defina o tempo de vedação apropriado e a engrenagem de temperatura para obter a melhor resistência de vedação, dependendo dos resultados reais da operação.

④ Configuração de parâmetros: Uma vez que a parametrização irracional pode danificar a máquina ou reduzir a sua vida útil, a definição de parâmetros só é permitida quando a máquina para de funcionar (em espera).

Instruções de operação da máquina de vácuo



Este método de configuração de painel é geralmente aplicável a vários modelos de máquinas de vácuo, para referência de acordo com o painel de máquina de vácuo que você compra.

Instruções: Depois que a máquina é ligada, a luz indicadora de energia está acesa e o painel (ou seja, dispositivo digital) mostra "—" indicando o estado de espera.

1. Configuração do tempo de vácuo: Pressione o botão de configuração VACUUM uma vez no estado sem funcionamento, a luz indicadora de vácuo está acesa e o visor mostra o valor original; neste momento, use o botão AUMENTAR ou DIMINUIR para definir a hora desejada e pressione esse botão novamente para retornar ao estado de espera. No estado sem funcionamento, o botão de ajuste de tempo de vácuo e o botão de ajuste de tempo de vedação podem ser alternados livremente.

2. Configuração do tempo de vedação: Pressione o botão de configuração SEALING uma vez no estado sem funcionamento, a luz indicadora de vedação está acesa e o visor mostra o valor original; neste momento, use o botão AUMENTAR ou DIMINUIR para definir a hora desejada e pressione esse botão novamente para retornar ao estado de espera. No estado sem funcionamento, o botão de ajuste de tempo de vácuo e o botão de ajuste de tempo de vedação podem ser alternados livremente.

3. Configuração do tempo de refrigeração: Pressione dois botões de VÁCUO e VEDAÇÃO ao mesmo tempo, no estado sem funcionamento, a luz indicadora de resfriamento está acesa e o visor mostra o valor original; neste momento, use o botão AUMENTAR ou DIMINUIR para definir o tempo desejado (2,5 segundos recomendados) e pressione qualquer botão novamente para retornar ao estado de espera.

4. Configuração da engrenagem de temperatura de vedação: Pressione o botão de ajuste de TEMPERATURA DE VEDAÇÃO para definir a engrenagem de temperatura de vedação, incluindo BAIXA, MÉDIA, ALTA, DESLIGADA (ciclo) em sequência.

5. Uso de STOP: Se você quiser encerrar o processo de trabalho com antecedência durante o trabalho ou em circunstâncias anormais, basta pressionar "STOP" para parar de trabalhar e retornar ao estado de espera.

6. PROCEDIMENTO DE TRABALHO: Depois que os parâmetros acima são definidos, coloque os objetos de embalagem necessários no saco de vácuo e coloque na câmara de vácuo corretamente, pressione a tampa de vácuo para fazê-lo aspirar, a máquina começa a funcionar: vácuo - vedação - resfriamento - esvaziar, a tampa abre automaticamente após o final do procedimento e a máquina de embalagem retorna ao estado de espera.

7. Espera: O visor mostra o símbolo de espera "—", e todo o procedimento de trabalho de embalagem é encerrado.

Precauções antes da utilização:

① Inspeção de óleo a vácuo: Observe que o nível de óleo da janela de óleo não deve ser inferior a 1/2 da altura da janela de óleo para a quantidade mínima de óleo, e não superior a 3/4 da altura da janela de óleo para a quantidade máxima de óleo, quando a bomba de vácuo estiver funcionando.

② Ajuste do grau de vácuo: De acordo com as necessidades dos objetos embalados, selecione e defina o melhor tempo de vácuo para obter o grau de vácuo adequado, e quanto maior o tempo de vácuo, maior o grau de vácuo, dependendo dos resultados reais da operação.

③ Ajuste da temperatura de selagem e do tempo de vedação: De acordo com o material diferente e a espessura do saco de embalagem a vácuo, defina o tempo de vedação apropriado e a engrenagem de temperatura para obter a melhor resistência de vedação, dependendo dos resultados reais da operação.

④ Configuração de parâmetros: Uma vez que a parametrização irracional pode danificar a máquina ou reduzir a sua vida útil, a definição de parâmetros só é permitida quando a máquina para de funcionar (em espera).

Instruções de operação da máquina de vácuo



Etapas de operação da máquina embaladora mecânica a vácuo:

1. Abra a tampa de vácuo na máquina de embalagem.

2. Ligar: ligue o interruptor de alimentação principal e a luz indicadora de energia no painel de comando está acesa.

3. Ajuste do tempo de vácuo: O tempo de vácuo é de 0-60 segundos, normalmente ajustado cerca de 20 segundos em geral, e ajustado corretamente de acordo com o grau de vácuo exigido pelos objetos embalados.

4. Regulação do tempo de selagem: O tempo de selagem é de 0-6 segundos, normalmente definido entre 1,5-3 segundos em geral, e ajustado adequadamente de acordo com a espessura e o material do saco de vácuo, sujeito a uma selagem firme e plana, e durante a regulação, o tempo de selagem deve aumentar gradualmente de curto para longo até que a boca do saco seja selada.

5. Configuração do tempo de refrigeração: O tempo de resfriamento é de 0-6 segundos, recomendado para definir 2,5-3 segundos.

6. Regulação da temperatura de selagem: 1.2.3 engrenagem, regule a engrenagem de temperatura correspondente de acordo com diferentes espessuras e materiais do saco de embalagem.

7. Parar: Se quiser encerrar o processo de trabalho com antecedência durante o trabalho ou em circunstâncias anormais, pressione este botão até que a tampa se abra e retorne ao estado de espera.

8. Embalagem: Coloque os objetos a serem embalados em saco de vácuo, coloque-o na câmara de vácuo e aplique a haste de fixação na boca do saco selado depois que a tira de selagem térmica for colocada plana na boca do saco. Pressione a tampa de vidro orgânico a vácuo, o procedimento de embalagem começa com o vácuo até que a tampa de vácuo se abra automaticamente e o processo de embalagem seja encerrado.

Precauções antes da utilização:

① Inspeção de óleo a vácuo: Observe que o nível de óleo da janela de óleo não deve ser inferior a 1/2 da altura da janela de óleo para a quantidade mínima de óleo, e não superior a 3/4 da altura da janela de óleo para a quantidade máxima de óleo, quando a bomba de vácuo estiver funcionando.

② Ajuste do grau de vácuo: De acordo com as necessidades dos objetos embalados, selecione e defina o melhor tempo de vácuo para obter o grau de vácuo adequado, e quanto maior o tempo de vácuo, maior o grau de vácuo, dependendo dos resultados reais da operação.

③ Ajuste da temperatura de selagem e do tempo de vedação: De acordo com o material diferente e a espessura do saco de embalagem a vácuo, defina o tempo de vedação apropriado e a engrenagem de temperatura para obter a melhor resistência de vedação, dependendo dos resultados reais da operação.

④ Configuração de parâmetros: Uma vez que a parametrização irracional pode danificar a máquina ou reduzir a sua vida útil, a definição de parâmetros só é permitida quando a máquina para de funcionar (em espera).

Instruções de operação da máquina de vácuo



(Modelo manual de abertura e arranque da tampa) Este painel é usado para DZ-260C Desktop Vacuum Packaging Machine

1. Ligue a alimentação da máquina, a luz indicadora de energia está acesa, o painel mostra "—", indicando o estado de espera e, em seguida, defina os parâmetros.

2. Pressione OPERATION ADJUST, a luz indicadora de vácuo está acesa, entrando na configuração de VACUUM TIME, e pressione o botão "△" "▽" para selecionar o tempo de vácuo (intervalo 0-99 segundos)

3. Após o tempo de vácuo estar definido, pressione OPERATION ADJUST novamente para entrar na configuração de TEMPO DE VEDAÇÃO, a luz indicadora de vedação está acesa, pressione o botão "△" "▽" para definir o tempo de selagem (intervalo de 0-9,9 segundos) e, durante a regulação, o tempo de selagem deve aumentar gradualmente de curto para longo até que a boca do saco esteja selada.

4. Depois que o tempo de vedação estiver definido, pressione OPERATION ADJUST novamente para entrar na configuração de COOLING TIME, a luz indicadora de resfriamento está acesa e pressione o botão "△" "▽" para definir o tempo de resfriamento (intervalo de 0-9,9 segundos, 2,5 segundos recomendado).

5. Depois que o tempo de resfriamento estiver definido, pressione OPERATION ADJUST novamente e o painel mostrará "ED" neste momento, indicando a conclusão da configuração.

6. Depois que a configuração for concluída, execute a operação. Nota: A parametrização e a produção da operação são incompatíveis, ou seja, a operação é proibida no estado de configuração e a configuração é proibida no estado de operação. Para operar esta máquina, pressione a tampa com a mão esquerda, em seguida, pressione o botão de início com a mão direita e solte a mão esquerda após o medidor de vácuo se mover.

7. Uso de "STOP": Se você quiser encerrar o processo de trabalho com antecedência durante o trabalho ou em circunstâncias anormais, basta clicar em "STOP" para parar de trabalhar e retornar ao estado de espera.

Precauções antes da utilização:

① Inspeção de óleo a vácuo: Observe que o nível de óleo da janela de óleo não deve ser inferior a 1/2 da altura da janela de óleo para a quantidade mínima de óleo, e não superior a 3/4 da altura da janela de óleo para a quantidade máxima de óleo, quando a bomba de vácuo estiver funcionando.

② Ajuste do grau de vácuo: De acordo com as necessidades dos objetos embalados, selecione e defina o melhor tempo de vácuo para obter o grau de vácuo adequado, e quanto maior o tempo de vácuo, maior o grau de vácuo, dependendo dos resultados reais da operação.

③ Ajuste da temperatura de selagem e do tempo de vedação: De acordo com o material diferente e a espessura do saco de embalagem a vácuo, defina o tempo de vedação apropriado e a engrenagem de temperatura para obter a melhor resistência de vedação, dependendo dos resultados reais da operação.

④ Configuração de parâmetros: Uma vez que a parametrização irracional pode danificar a máquina ou reduzir a sua vida útil, a definição de parâmetros só é permitida quando a máquina para de funcionar (em espera).



Aviso Queimadura



Cuidado Temperatura alta!

Aviso Queimadura!

Quando a bomba de vácuo funciona por um longo tempo, sua temperatura superficial pode atingir cerca de 70°C.

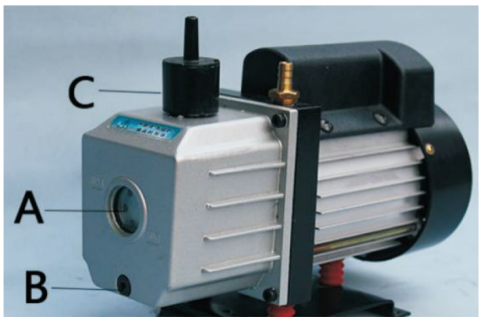
Não toque na bomba de vácuo em funcionamento, se necessário, pare o funcionamento da máquina e use luvas de proteção térmica após o arrefecimento.

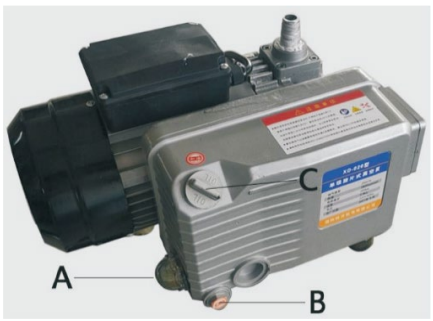
- **Vida útil do óleo da bomba de vácuo**

  A vida útil do óleo da bomba de vácuo depende do seu ambiente de trabalho, e recomenda-se substituir o óleo da bomba de vácuo a cada 300 horas de trabalho ou em intervalos de 3 meses.

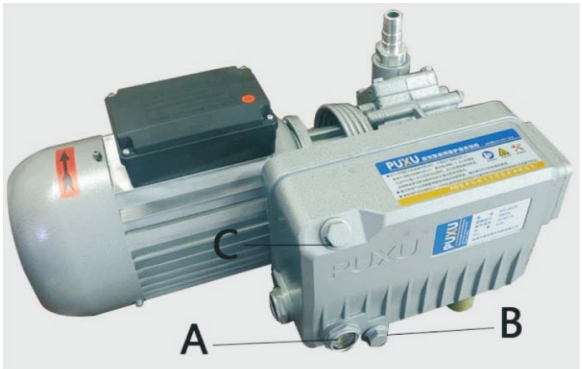
- Veja o nível e a quantidade de óleo pelo menos uma vez por semana. Observe através da lente de nível de óleo, e o óleo precisa ser adicionado quando o nível de óleo estiver muito baixo.

- Antes de trocar o óleo, primeiro deixe a bomba de vácuo funcionar por alguns minutos, e a bomba e o óleo atingirão a temperatura adequada, para que o óleo possa absorver melhor a umidade e as impurezas e filtrar. A alta temperatura pode remover a umidade na bomba e reduzir a chance de manchas de ferrugem.





A. Janela de óleo
B. Furo de saída de óleo
C. Orifício de entrada de óleo



- Abra a tampa do invólucro da máquina
- Coloque uma panela de óleo sob o orifício de saída de óleo
- Parafuso de orifício de saída de óleo aberto para drenar o óleo
- Depois de drenar o óleo, instale novamente a tampa de drenagem de óleo
- Parafuso de entrada de óleo aberto
- Adicione óleo dedicado para bomba de vácuo
- Por favor, adicione óleo a 1/2-3/4 da janela de óleo

Nota:

Quando você liga o tampão de óleo, o óleo flui para fora através do orifício de saída de óleo (uma panela de óleo deve ser colocada sob ele). Depois que o óleo é drenado, a bomba de vácuo pode ser ligeiramente inclinada para drenar todo o óleo residual.

16

Preservação de Máquinas e Manutenção

Preservação de Máquinas e Manutenção

A fim de prolongar a vida útil da máquina, evitar falhas e obter o melhor efeito de embalagem, a manutenção diária da máquina é necessária. Se a máquina for usada com frequência (por mais de 4 horas por dia), recomenda-se realizar manutenção profissional uma vez a cada seis meses; Por não mais de 4 horas, realize manutenção completa uma vez por ano (dependendo do local, ambiente e produto).

- Desligue totalmente a alimentação da máquina antes da manutenção e retire a ficha da tomada.
- Se a máquina não estiver funcionando normalmente ou fizer muitos ruídos estranhos, desligue a energia imediatamente e entre em contato com o fabricante ou fornecedor.
- Nunca realize a limpeza de alta pressão da máquina, pois a limpeza de alta pressão danificará seriamente o dispositivo eletrônico e outras partes da máquina.
- Nunca deixe a água entrar no orifício de vácuo da câmara de vácuo ou no orifício de exaustão da bomba de vácuo; caso contrário, causará danos irreparáveis à bomba de vácuo.
- Os trabalhos de manutenção em grande escala não devem ser realizados por pessoas que não sejam profissionais.
- A máquina deve manter-se vertical e horizontal ao mover-se ou transportar, e a máquina inclinada pode danificar a bomba de vácuo.
- Tome medidas de resfriamento de ar ou água da bomba de vácuo, se estiver no verão ou trabalhando continuamente por mais de 10 horas por dia.
- Se o utilizador não tiver mantido a máquina de acordo com as instruções, resultando em falha ou dano da máquina, o fabricante não assumirá responsabilidades relevantes.

1. Tabela periódica de manutenção padrão

Tempo Periódico	Conteúdo de manutenção
Todos os dias	Limpe a câmara de vácuo, a tampa de vácuo e o invólucro da máquina, remova objetos estranhos provavelmente aderidos à placa de aquecimento e mantenha a máquina limpa e arrumada.
Todas as semanas	Verifique o nível de óleo e a qualidade do óleo da bomba de vácuo e, em caso de nível insuficiente de óleo ou deterioração, adicione óleo ou troque o óleo.
	Veja se o conjunto de aquecimento está danificado e se o pano envernizado (pano de alta temperatura) for encontrado seriamente danificado, substitua-o.
	Verifique o anel de vedação da tampa da câmara de vácuo e, uma vez que o anel de vedação esteja danificado ou seriamente deformado, substitua-o atempadamente.
De seis em seis meses	Verifique se o filtro da bomba de vácuo está saturado e, em caso afirmativo, substitua o filtro.
	Substitua o óleo da bomba de vácuo pelo menos a cada três meses, dependendo das circunstâncias de uso.
Todos os anos	Verifique se o circuito da máquina completa está envelhecido ou solto com fenômeno de mau contato, e se isso for encontrado, substitua o fio ou retifique-o.

2. Manutenção da bomba de vácuo (XD-020 Bomba de vácuo de palhetas rotativas como exemplo abaixo)

- Se a máquina recém-entregue estiver sem óleo, o óleo deve ser adicionado antes do uso. (Sujeito a verificação da janela de óleo)
- Garanta o nível de óleo entre 1/2 e 3/4 da lente de nível de óleo.
- Verifique o nível de óleo todas as semanas, e se o nível de óleo for inferior a 1/2 da lente de nível de óleo, por favor, adicione uma quantidade adequada de óleo.
- A manutenção de rotina da bomba de vácuo desempenha um papel muito importante no prolongamento da vida útil e na garantia do funcionamento correto.
- Se a máquina é frequentemente usada, recomenda-se realizar a inspeção geral da bomba de vácuo pelo menos uma vez por ano.
- Se tiver dúvidas ou sugestões, não hesite em contactar o fabricante ou fornecedor.

Análise de falhas e solução de problemas

1. Falha completa da máquina e solução de problemas

Fenómeno do Fracasso	Causa	Solução
A máquina não funciona O painel de controlo não é apresentado	Alimentação desconectada	Insira a ficha de alimentação na tomada de parede
	Ponto de contacto solto do interruptor de alimentação	Apertar, reparar ou substituir
O painel de controle está ligado e a máquina não funciona	Posição incorreta ou danificada do microinterruptor da câmara de vácuo	Ajuste ou substitua o microinterruptor
	Parâmetros em configuração	Configuração de parâmetros de conclusão
	Falha interna da máquina	Contacte o fabricante ou fornecedor
A tampa da câmara de vácuo não pode abrir automaticamente	Falha da mola de gás ou da mola de extensão	Verificar, reparar ou substituir
Falha ao atingir o vácuo final, velocidade de vácuo muito lenta da máquina	Configuração de tempo de vácuo muito curto	Prolongar o tempo de vácuo
	Óleo insuficiente na bomba de vácuo, óleo sujo	Verifique o nível de óleo, adicione óleo ou troque o óleo (observe o tipo de óleo e a quantidade de óleo)
	Fuga de ar, desgaste do anel de vedação	Substitua o anel de vedação, encontre a fonte de vazamento de gás e lide com ele
	Filtro de névoa de óleo saturado	Substitua o filtro de névoa de óleo
O grau de vácuo da câmara de vácuo é normal, mas há sempre gás residual no saco	Reposição inadequada da placa de aquecimento, placa de aquecimento e tira de silicone pressionando a boca do saco com muita força, ar incapaz de extrair	Reparação para repor, flexível, fuga de gás da conduta de airbag ou falha da válvula solenoide
Impossibilidade de selagem ou má selagem	Temperatura de aquecimento não selecionada	Escolha a temperatura de aquecimento adequada
	Tempo de selagem demasiado longo ou demasiado curto	Reduzir ou prolongar o tempo de vedação
	Comece a selar antes de atingir o grau de vácuo	O grau de vácuo detetado não pode ser superior a 0,06Mpa
	Fio plano de aquecimento elétrico danificado	Substituir
	Falha do transformador de aquecimento	Substituir
	Falha do contator de vedação	Reparar ou substituir
	Falha da válvula solenoide de vedação térmica	Reparar ou substituir
	Tira de vedação térmica presa e não funcionando	Reparação
	Silicone danificado ou preso com objetos estranhos	Limpe, substitua a borracha de silicone
	Sujo dentro da boca do saco	Limpar a boca do saco
	Fio plano de aquecimento elétrico solto	Apertar
	Tempo de arrefecimento demasiado curto	Prolongar
	O saco não está correta e nivelado colocado na placa de aquecimento	Coloque a boca do saco na placa de aquecimento

2. Falha da bomba de vácuo e solução de problemas

Temperatura demasiado elevada quando a bomba está a funcionar	Filtro de escape entupido	Limpar ou substituir o filtro
	Muito ou pouco óleo de bomba	Verifique e ajuste o nível de óleo
	Má dissipação de calor	Melhorar as condições de ventilação ambiental
Ruído anormal durante o processo de funcionamento da bomba	Peças de transmissão muito gastas ou soltas	Encontre o local defeituoso e corrija-o a tempo
	Direção de funcionamento incorreta da bomba	Direção de marcha correta (alimentação trifásica)
Fumo na porta de escape ou gotículas de óleo descarregadas	Excesso de óleo na bomba	Escorra o excesso de óleo da bomba
	Posição de instalação incorreta do filtro de escape ou material quebrado	Reinstalar ou substituir o filtro de escape
	Filtro de escape entupido (muita sujidade de óleo)	Limpar ou substituir o filtro

Armazenamento de equipamentos

Quando a máquina sai da fábrica, ela passa por um tratamento interno anticorrosão, eliminando a necessidade de tratamento com óleo protetor. Se as condições de armazenamento forem adversas (por exemplo, atmosfera corrosiva, temperatura muito alta ou mudança de temperatura frequente), pode ser tratado com óleo protetor. Se tiver alguma questão, não hesite em contactar o fabricante ou fornecedor.

- Desligue o interruptor de alimentação, desligue a alimentação e guarde o cabo de alimentação.
- Feche a tampa da câmara de vácuo.
- Coloque em saco plástico para evitar poeira.
- Se possível, mantenha a embalagem original.
- Se for necessário mover-se, por favor, primeiro drene o óleo da bomba de vácuo, e é estritamente proibido transportar de cabeça para baixo.
- Armazenar em uma sala seca, livre de poeira e à prova de choque.
- Por favor, não armazene ou use em um ambiente com temperatura muito alta ou exposto ao sol, pois uma temperatura muito alta é propensa a causar deformação da tampa de vidro orgânico e danos à máquina.

Diagrama Esquemático Elétrico da Máquina de Vácuo

Diagrama de Circuito 1:

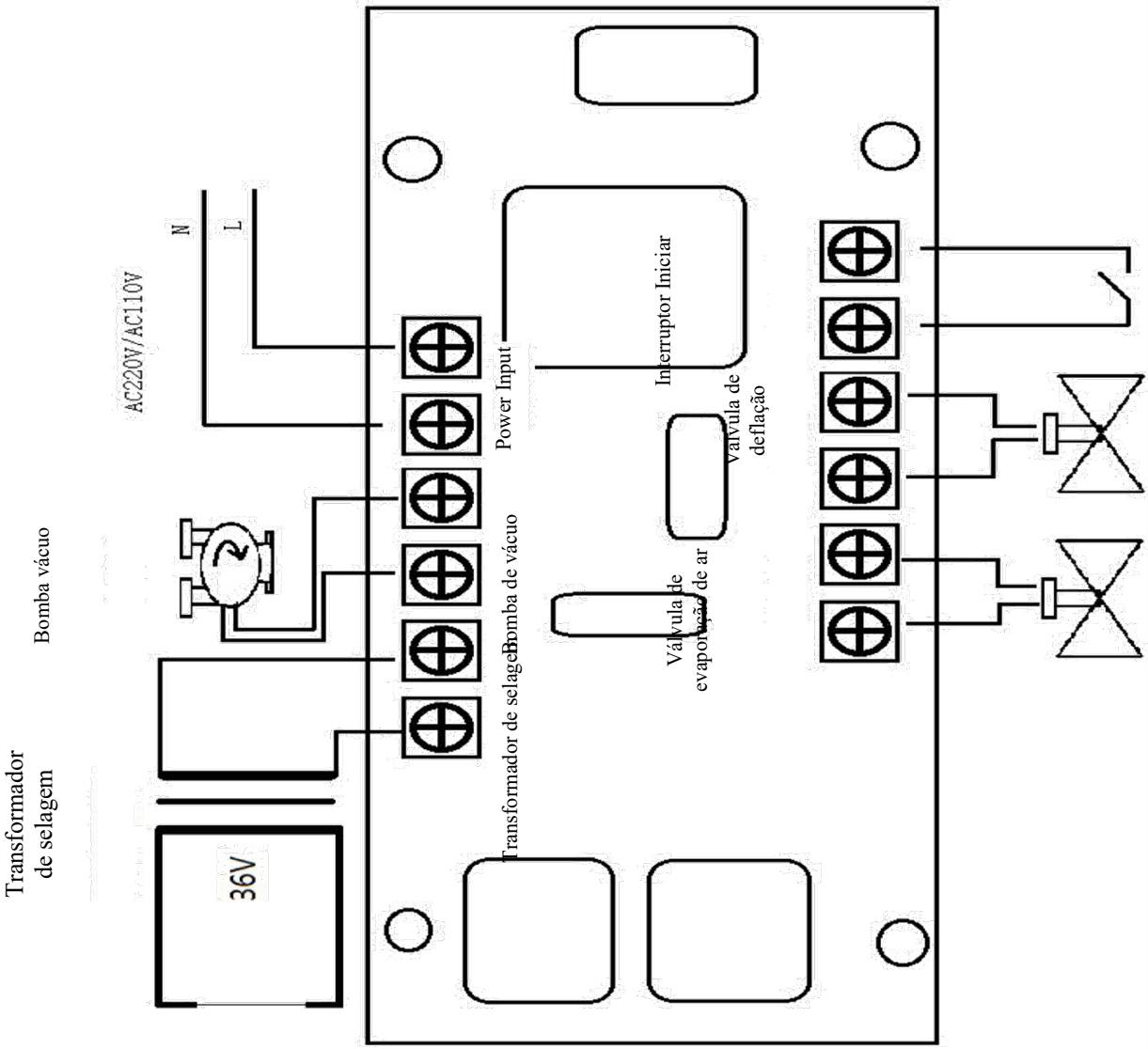


Diagrama Esquemático Elétrico da Máquina de Vácuo

Diagrama de Circuito 2:

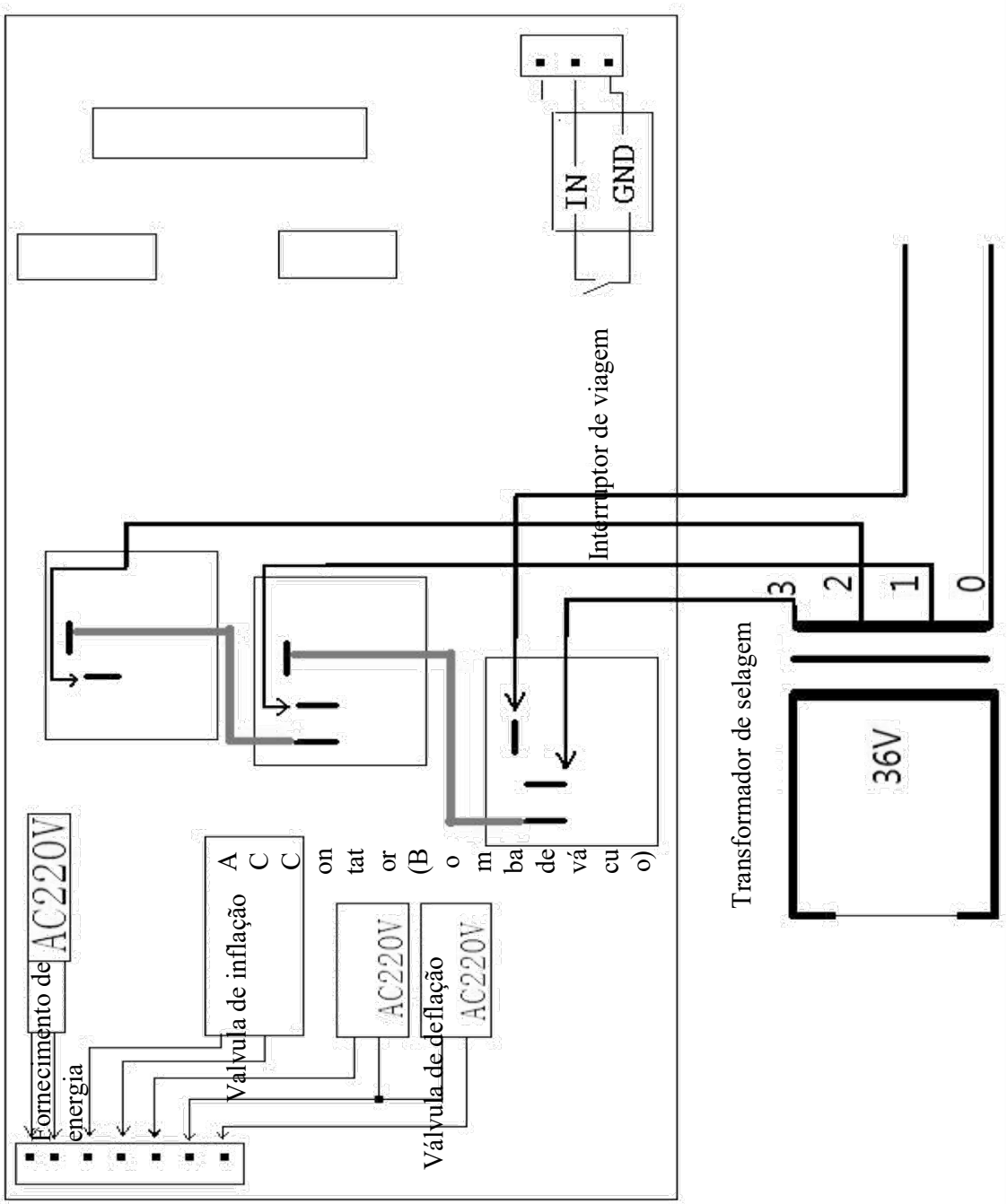
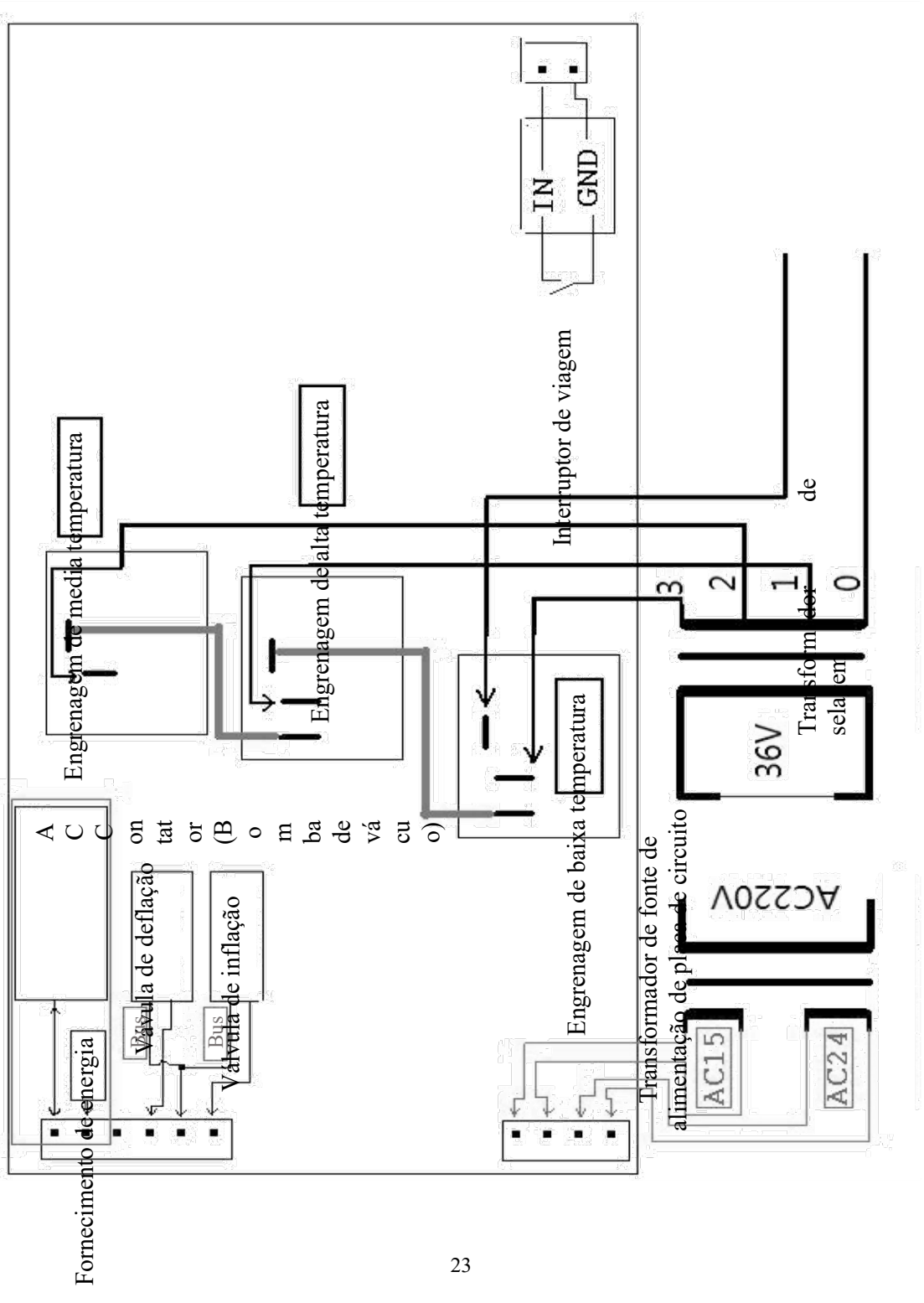


Diagrama Esquemático Elétrico da Máquina de Vácuo

Diagrama de Circuito 3:



VENÂNCIO



MISTURADORA
Gás Alta Pressão

MTV15NR | MTV22NR
MTV40NR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.**venanciometal**.com.br

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA; LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



Os contatos de nossa assistência estão na contracapa deste manual. Mantenha-o sempre à mão para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem “ADVERTÊNCIA” e/ou “PERIGO” e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam:

⚠ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas corretamente.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais, que devem ser seguidas em relação ao produto.

Avisos de Segurança

• A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;

• Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;

• Antes de colocar o equipamento em funcionamento, e cada vez que houver alguma dúvida sobre este, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;

• Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

• Se, ao usar o equipamento, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso e acione um assistente técnico autorizado para a correção do problema;
• Retire o equipamento da tomada quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
• Nunca desligue o equipamento da tomada puxando pelo cabo elétrico;
• Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;
• Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento;
• Não instale o produto próximo de fontes quentes;
• Nunca altere as características originais do equipamento;
• Não use extensões;
• Não use adaptadores, benjamin ou T's;
• Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação;
• Use duas ou mais pessoas para mover e instalar;
• No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento.

Dicas importantes

• Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;

• Para localizar informações sobre este produto, manual de instruções, dicas de uso, e o endereço da autorizada mais próxima de você, acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa destas informações e das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;

• A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;

• Jamais utilize o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente. Neste caso, entre em contato com o fabricante ou autorizada;

• Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro.

• Evite que água entre em contato com os componentes elétricos;

• Não armazene no produto medicamentos, produtos tóxicos ou químicos, pois podem contaminar os alimentos;

• Não utilize equipamentos elétricos dentro do aparelho, salvo os recomendados pelo fabricante;

• O fabricante reserva-se o direito de modificar a qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.

⚠ IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ou dentro de seu produto, isso pode gerar consequências graves, sendo a contaminação de alimentos e/ou riscos de explosão;

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

Evite acidentes: após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto, mesmo estando desligado.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído somente pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

⚠ IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 7
1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A) 7
1.2 AVISOS IMPORTANTES 7
2. PRODUTO 7
2.1 CARACTERÍSTICAS 7
2.2 DADOS TÉCNICOS 8
2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS 8
3. SEGURANÇA 9
3.1 NOÇÕES BÁSICAS 9
3.2 COMPONENTES DE SEGURANÇA 9
4. INSTALAÇÃO 10
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO 10
4.2 USANDO O EQUIPAMENTO 12
5. DICAS IMPORTANTES 12
6. LIMPEZA 13
7. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS 13
8. ESQUEMA ELÉTRICO 13
9. VISTA EXPLODIDA 14
10. LISTA DE COMPONENTES 15
TERMO DE GARANTIA 16

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

*** Este produto atende aos requisitos da norma de segurança NR12.**

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

* Este equipamento destina-se ao uso comercial e/ou industrial e não é recomendado para o uso doméstico.

* Este aparelho não destina-se à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

* A tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 10A.

* A alimentação elétrica para o equipamento não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'agua para a limpeza do produto.

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerosssol com um propelente inflamável neste aparelho.

ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

2. PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS

As MISTURADORAS Venâncio possuem estrutura tubular e tacho de alumínio fundido e são desenvolvidas tentando fornecer simplicidade, robustez e versatilidade. Úteis no preparo de massas cozidas, como risoles e polenta. Possuem um sistema de redução sem-fim e coroa. Possui modelo com duas opções de tensão, 127V ou 220V.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

2.2 DADOS TÉCNICOS

MODELO	CAPACIDADE DO TACHO (L)	MOTOR (HP)	AMPERAGEM MOTOR (A)	POTÊNCIA (W)	CONSUMO ELÉTRICO (kW/h)	CONSUMO DE GÁS (kg/h)	REDUÇÃO SEM-FIM / COROA	ROTAÇÃO DAS PÁS (RPM)	GRAU DE PROTEÇÃO
MTV15NR	12	127V - 1/4 220V - 1/4	127V - 5A 220V - 2,9A	187,5	127V - 0,5kW/h 220V - 0,6kW/h	0,45	1/26	23	IPX1
MTV22NR	21	127V - 1/4 220V - 1/4	127V - 5A 220V - 2,9A	187,5	127V - 0,5kW/h 220V - 0,6kW/h	0,45	1/26	23	
MTV40NR	37	127V - 1/2 220V - 1/2	127V - 8A 220V - 4,2A	375	127V - 1,21kW/h 220V - 0,93kW/h	0,80	1/26	23	

MEDIDAS E PESOS

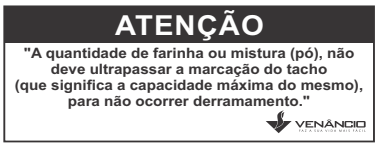
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO
MTV15NR	1100	590	710	63,4 kg
MTV22NR	1100	590	710	66,3 kg
MTV40NR	1100	760	710	75,8 kg

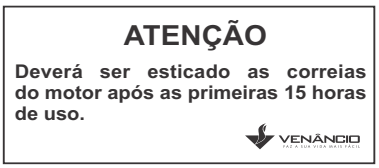
2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS

- Etiqueta identificação do produto



- Etiqueta Atenção quantidade de farinha





- Etiqueta esticar as correias



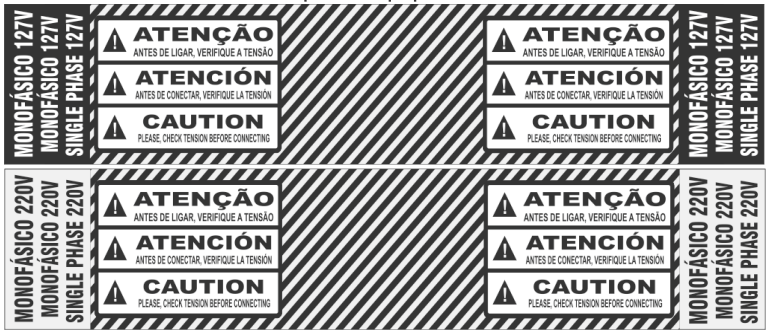
O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis ríscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².



- Etiqueta Equipamento a Gás Alta Pressão



- Etiqueta Atenção partes móveis



- Etiqueta tensão 127V ou 220V.

3. SEGURANÇA

3.1 NOÇÕES BÁSICAS

Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, os usuários tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual.

Retire o equipamento da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo. O usuário deve ter conhecimento da localização da Chave Geral para que possa ser acionada a qualquer momento caso for necessário.

JAMAIS UTILIZE O SEU EQUIPAMENTO SEM ANTES TER EFETUADO O CORRETO ATERRAMENTO DA TOMADA ONDE SERÁ REALIZADA A LIGAÇÃO DO MESMO.

3.2 COMPONENTES DE SEGURANÇA

Este equipamento possui alguns componentes de segurança, são eles:

1) *Chave geral com bloqueio:* faz o corte de energia do equipamento. Possui um dispositivo em que é possível bloquear a energização do equipamento através da colocação de, por exemplo, um cadeado. Normalmente este procedimento é usado em casos de manutenção elétrica ou mecânica e para evitar que pessoas não autorizadas utilizem o equipamento;

2) *Botão liga/desliga:* serve para acionar ou desacionar o equipamento;

3) *Botão de emergência:* Serve para parar o equipamento em caso de alguma situação que não faça parte do trabalho usual do equipamento. Não deve ser usado como botão de "desliga" do equipamento;

4) *Botão de reset/rearme:* ao pressionar este botão, é realizado um teste elétrico que garante que nenhum componente está burlado ou foi retirado do equipamento;

5) *Grade/tampa de proteção:* proteção móvel que serve para evitar o acesso de membros de operadores a partes que oferecem riscos;

6) *Relé de segurança:* faz o monitoramento elétrico de todos os componentes de segurança verificando a integridade dos mesmos;

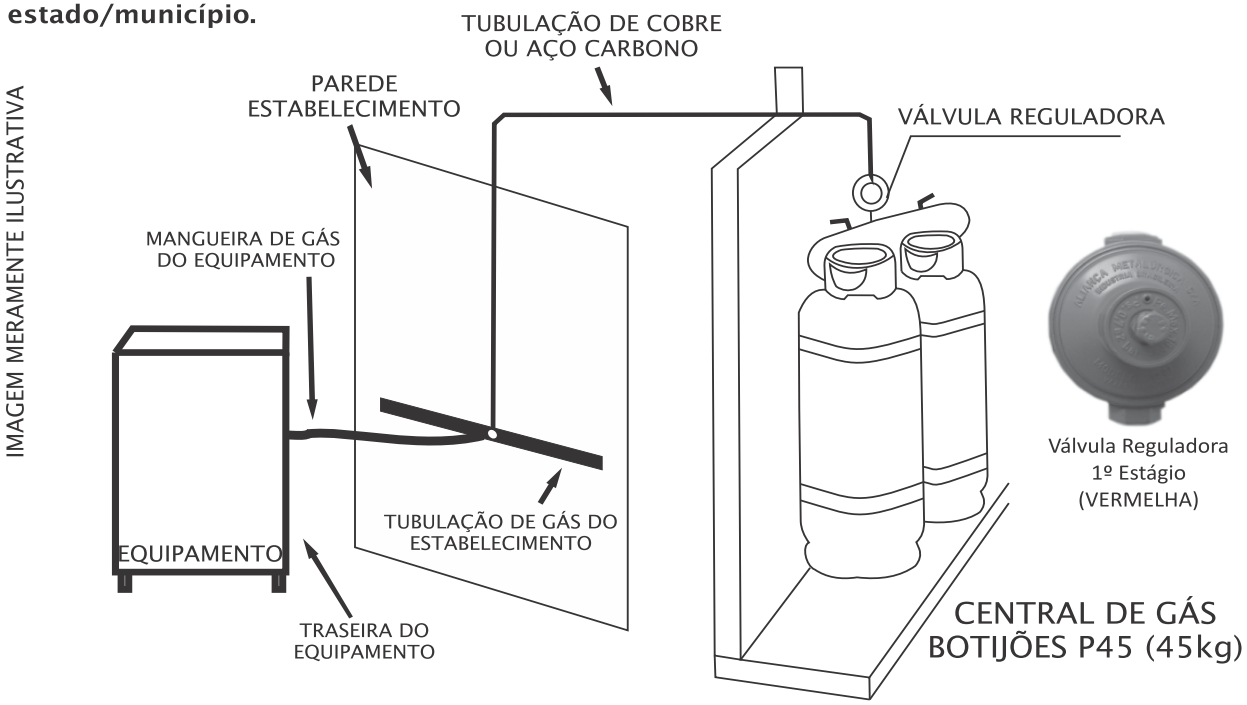


Município de Jaborandi - SP
Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO EM ALTA PRESSÃO

- A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha) com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm² colocando, como condutor até a tubulação de gás do estabelecimento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). O equipamento deve ser conectado diretamente na tubulação de gás do estabelecimento, que é alimentada por esta central. A seguir segue um modelo da correta instalação de gás. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do equipamento de 200 mmH2O ou 2,0 kPa.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

- A instalação deve ser realizada em uma superfície plana, nivelada e sem corrente de ar pois, do contrário, o queimador não funcionará corretamente.
- Antes de realizar a ligação elétrica certifique-se de que a rede do seu estabelecimento possui a mesma tensão indicada no cabo de alimentação do equipamento.
- Certifique-se de que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes. **ATENÇÃO: a tomada onde será ligado o equipamento deve estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 10A.**
- O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de aterramento. É OBRIGATÓRIO QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS.
- Posicione a misturadora na posição vertical;
- Coloque o conjunto do queimador encaixando-o no respectivo pino;
- Coloque o tacho no equipamento, encaixando-o nos apoios laterais;

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

O plugue do cabo de alimentação do produto está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136 - ABNT, e pela Portaria n° 02/2007, do Conmetro.

Verifique se a tensão de rede do local possui oscilações (variações) de energia fora do limite máximo e mínimo, conforme indicado na tabela. Se estiver fora do limite poderá ocasionar danos nos componentes, e neste caso não será coberto pela garantia.

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL (V)	**MÍNIMO (V)**	**MÁXIMO (V)**
127	114	140
220	198	242

Para solucionar este problema é recomendada a utilização de um estabilizador automático que atenda os limites estabelecidos na tabela e a potência consumida de seu produto.

⚠ IMPORTANTE

Antes de ligar o seu equipamento, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do estabelecimento.

Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;

Jamais utilize extensões, conectores do tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento;

Caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, deve ser providenciada a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança. Em nenhuma hipótese remova o pino fio terra (do meio) da tomada;

Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o seu equipamento.

- Insira a pá, encaixando-a no pino guia no fundo do tacho e fixando-o com a luva de fixação;
- Aperte as travas laterais;
- Eventualmente será necessária a regulagem de ar do queimador durante o uso do equipamento, basta, para isso, mover o regulador de ar que se encontra no queimador para frente; se a chama estiver flutuando (afastada do queimador), ou para trás; se a chama estiver amarelada.

4.2 USANDO O EQUIPAMENTO

Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar a máquina:
1) Conecte o equipamento a rede elétrica;
2) Acione a Chave Geral;
3) Certifique-se que todas as grades/tampas de proteção estão fechadas;
4) Pressione o botão de Reset/Rearme;
5) Pressione o botão Liga/Desliga;
6) Para desacioná-lo, basta apertar o botão vermelho que esta abaixo do botão verde;
7) Em caso de emergência, bater o botão "Emergência". Para rearmar a máquina, deve ser puxado o botão de emergência e pressionado o botão reset/rearme; OBS.: Toda vez que a Grade for aberta o equipamento terá seu funcionamento interrompido. Ao fechar a grade/tampa, o equipamento somente voltará a funcionar após pressionar o botão reset/rearme e o botão liga/desliga.

Para acender o queimador:
- Abra todo o registro de gás junto ao botijão;
- Com o auxílio de um acendedor ou pavio, aproxime o mesmo do queimador para acender o fogo. Ajuste o gás pelo registro próximo ao queimador, lentamente, pois trata-se de alta pressão, girando o mesmo em sentido anti-horário para abri-lo ou no sentido horário para fechá-lo.

Inserindo os ingredientes no tacho:
- Adicione primeiramente os ingredientes sólidos no tacho;
- Após, vá adicionando aos poucos os ingredientes líquidos a mistura;
- Ligue o equipamento e acenda o queimador para ir aquecendo a mistura;
- A graduação da chama dependerá da quantidade de ingredientes inseridos no tacho e tipo de receita. O tempo de cozimento também é variável de acordo com a receita.

Para retirar a pá e a massa após o termino:
- Retire as tampas;
- Solte as travas;
- Levantar a luva de fixação dos eixos da pá e inclinar um pouco a mesma;
- Bascular o tacho;
- Fixar a trava;
- Retirar a pá e a massa;

Para voltar ao trabalho, proceda da forma inversa.

Aconselha-se que, ao terminar de fazer a massa, se encha o tacho com água a fim de soltar os restos de massa da parede do tacho para proceder com a limpeza dos resíduos. Nunca utilizar a máquina com o tacho sujo de restos de massa de um preparo anterior.

ATENÇÃO

As correias do motor deverão ser esticadas após as primeiras 15 horas de uso. As correias tendem a se ajustar às polias nas primeiras horas de trabalho. O ajuste dará melhor desempenho à máquina e proporcionará uma vida útil superior. Periodicamente deve ser feito o ajuste. Deverá ser removida a tampa superior da máquina, para acessar o esticador das correias.

5. DICAS IMPORTANTES

- Nunca verifique se existem vazamentos utilizando o próprio fogo e sim, somente, com espuma e detergente. CUIDADO, esta máquina utiliza sistema de alta pressão.
- Nunca toque na massa enquanto a pá estiver girando e nem tente introduzir qualquer tipo de utensílio (garfo ou colher) durante o preparo.
- Ao terminar o trabalho, é imprescindível que sejam fechados TODOS os registros de gás garantindo, assim, a segurança.

- Ao terminar o trabalho, é imprescindível que sejam fechados TODOS os registros de gás garantindo, assim, a segurança.
- Instale a máquina em um local sem corrente de ar pois, do contrário, o rendimento do queimador poderá ser prejudicado.
- Esta máquina foi fabricada para funcionar somente com gás GLP e com sistema de ALTA PRESSÃO. JAMAIS UTILIZE VÁLVULAS DE BAIXA PRESSÃO.
- Por se tratar de um equipamento em Alta Pressão, deve-se ter cuidado redobrado na sua utilização, pois trata-se de queimador com uma chama extremamente forte.

6. LIMPEZA

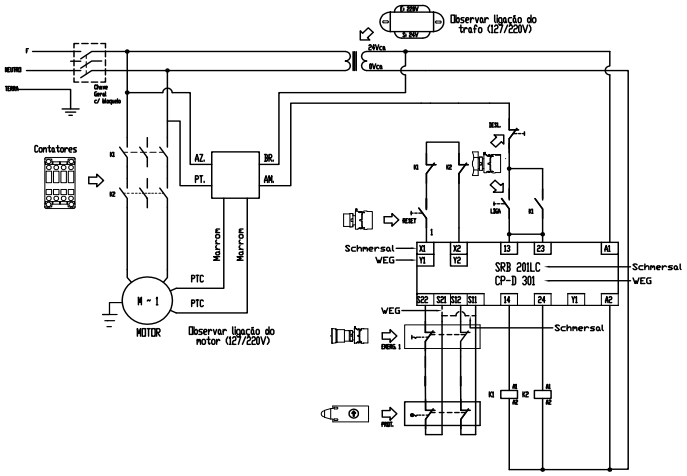
* Antes de efetuar a limpeza do seu equipamento desligue-o da tomada.
* Jamais utilize objetos pontiagudos para efetuar a limpeza, como facas e outros objetos.
* Nunca utilize produtos abrasivo ou corrosivos. Prefira uma esponja com água e sabão neutro.
* Não utilize jatos d'agua diretamente sobre o equipamento.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

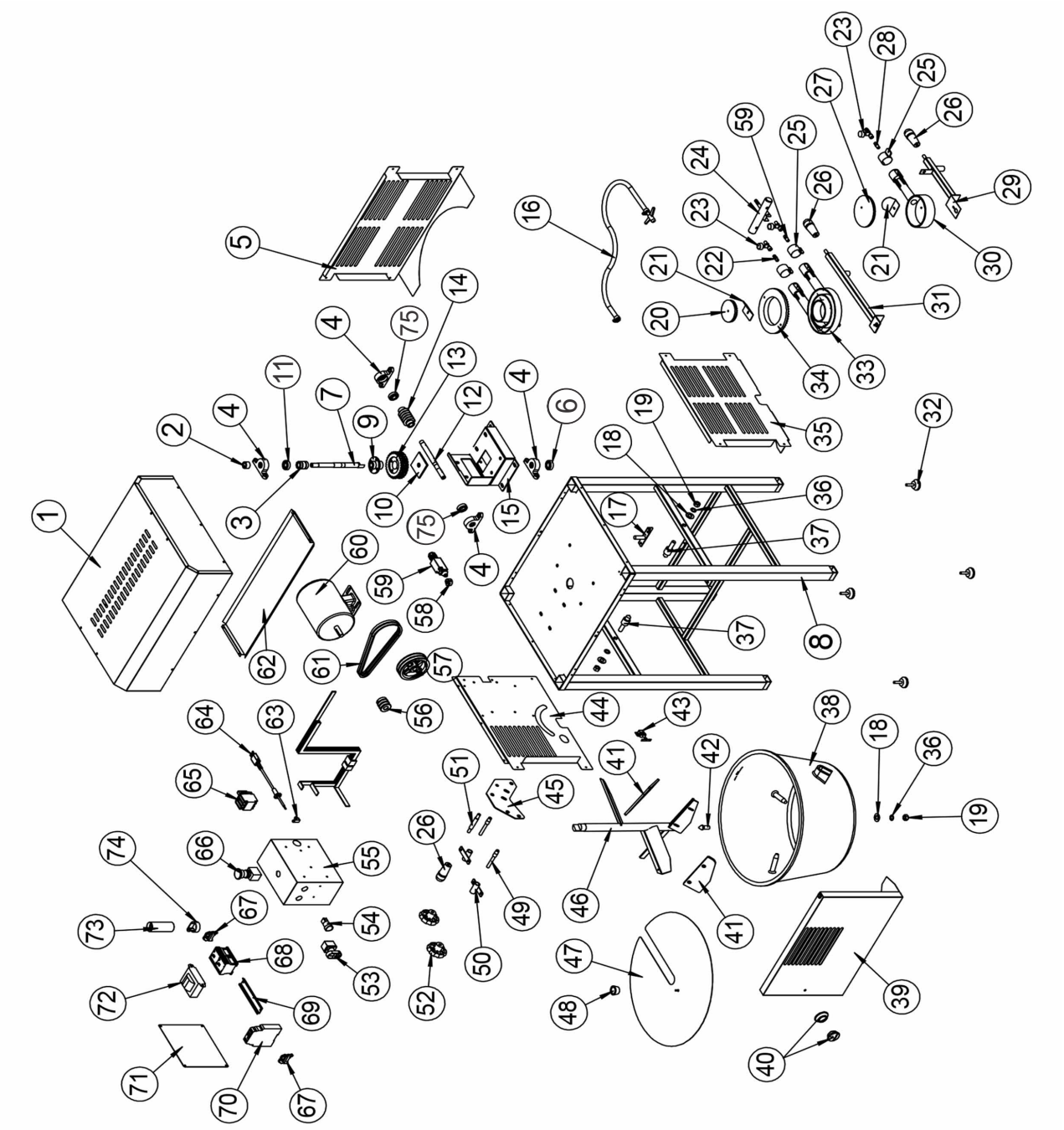
Problemas	Possíveis Causas	Soluções
- O equipamento não liga.	- Falta de energia.	- Verifique se a energia elétrica está normal.
- Queimador não liga.	- Verifique a instalação. - Valvula fechada. - Excesso de ar.	- Ligar em alta pressão. - Abra. - Regular (fechar) o ar até que a chama fique proxima do queimador.
- Liga mais não tem força	- Tensão baixa. - Correias Frouxas. - Excesso de massa. - Massa muito pesada.	- Verificar. - Esticar. - Verificar capacidade. - Verificar receita.
- Faz muito barulho.	- Não esta com os 4 pés apoiados. - Tacho não travado. - Parafusos soltos.	- Apoiar os 4 pés. - Verificar e travar na posição. - Ajustar.

* Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

8. ESQUEMA ELÉTRICO



9. VISTA EXPLODIDA



10. LISTA DE COMPONENTES

MISTURADORA 15/22/40 NR12 2018			
Item	**Descrição**	**Modelo**	**Código**
1	CONJ TAMPA SUPERIOR	15/22	8.16.05.15000700
		40	8.16.05.40000700
2	TRAVAMENTO DO REGULADOR	TODOS	8.16.01.50009128
3	LUVA ENGATE	15/22	8.16.05.00000011
		40	8.14.01.00009754
4	MANCAL FERRO FUNDIDO	TODOS	8.16.05.40002217
5	GRADE TRASEIRA	15/22	8.16.05.22000013
		40	8.16.05.40000053
6	ROLAMENTO 6003 2RS 2L	TODOS	4.15.03.00000020
7	EIXO DA PÁ	15/22	8.16.05.00000006
		40	8.16.05.40000049
8	CONJ ESTRUTURA MTV	15/22	8.16.05.00001100
		40	8.16.05.40000100
9	BUCHA ENGRENAGEM Z26	TODOS	4.13.01.00080915
10	FELTRO VEDAÇÃO EIXO PÁ 70x70x5 F.15	15/22	4.02.12.00707015
	FELTRO VEDAÇÃO EIXO PÁ 70x70x5 F.23	40	4.02.12.00707023
11	ROLAMENTO 30202 SNR 1L	TODOS	4.13.01.00030202
12	EIXO SEM FIM	TODOS	8.16.05.00000005
13	COROA M3,5 Z26	TODOS	4.13.01.00002625
14	SEM FIM ENGRENAGEM Z26	TODOS	4.13.01.00080908
15	CONJ BASE DO COMANDO	TODOS	8.16.05.00000500
16	CONJ MANGUEIRA DE GÁS	15/22	8.16.05.15000024
		40	8.16.05.40000030
17	CONJ POSICIONADOR DO QUEIMADOR	TODOS	8.16.05.40001100
18	ARRUELA LISA 1/2" ZB	TODOS	2.60.03.03127000
19	PORCA SEXT 1/2"UNC	TODOS	2.60.02.03000635
20	ESPALHADOR MAXI BC DUPLA 180mm INTERNO	40	8.01.01.00000012
21	ABAFADOR DO QUEIMADOR	15/22	8.16.05.15000002
		40	8.16.05.40000010
22	INJETOR 1213 F.0,60mm	40	8.27.05.01213060
23	REGISTRO LAT QUAD 1/2x44mmx1/8NPT INT	TODOS	2.80.51.03317000
24	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	40	8.16.05.40001000
25	REGULADOR DE AR	TODOS	8.01.26.00000002
26	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8"	TODOS	2.80.38.04001979
27	ESPALHADOR MAXI BC SIMPLES 120mm	15/22	8.01.10.30003025
28	INJETOR 1213 F.0,50mm	15/22	8.27.05.01213050
29	CONJ SUPORTE DO QUEIMADOR MTV15/22	15/22	8.16.05.15001100
30	QUEIMADOR MAXI SIMPLES CURTO 120mm	15/22	8.18.01.00000999
31	CONJ SUPORTE DO QUEIMADOR MTV40	40	8.16.05.40000500
32	PÉ NIVELADOR 4013	TODOS	4.13.01.00004002
33	QUEIMADOR MAXI DUPLO CURTO 180mm	40	8.18.01.00000919
34	ESPALHADOR MAXI BC DUPLA 180mm EXTERNO	40	8.01.01.00000001
35	GRADE LATERAL DIREITA	TODOS	8.16.05.00000043
36	ARRUELA PRESSÃO 1/2"	TODOS	2.60.03.04127000
37	EIXO APOIO TACHO	15	8.16.05.15009904
		22	8.16.05.22000002
		40	8.16.05.40009025
38	TACHO ALUMÍNIO	15	4.15.03.00000015
		22	[redacted]
		[redacted]	4.15.03.00000040
39	CONJ DA PORTA MTV	15/22	8.16.05.00000800
		40	8.16.05.40000300
40	PUXADOR PG 46 3/16	TODOS	2.80.38.00316608
41	PALHETA PÁ	15	4.15.03.00081007
		22	4.15.03.00000017
		40	4.15.03.00081008
42	GUIA DA PÁ	TODOS	8.16.05.00000010
43	FECHO ROLETE NIQUELADO	TODOS	4.03.02.00021082
44	GRADE LATERAL ESQUERDA	15/22	8.16.05.00000042
		40	8.16.05.40000052
45	TRAVA DO TACHO	TODOS	8.16.05.00000045
46	CONJ DA PÁ	15	8.16.05.15000031
		22	8.16.05.22000031
		40	8.16.05.40000400
47	TAMPA DO TACHO	15	8.16.05.15000006
		22	8.16.05.22000006
		40	8.16.05.40000006
48	PUXADOR P45-1/4 BACKELITE	TODOS	2.80.38.01021184
49	EIXO DA TRAVA	15	8.16.05.15009903
		22/40	8.16.05.22000008
50	CONJ DA TRAVA MTV	TODOS	8.16.05.00000600
51	PROLONGADOR DO MANÍPULO	15	8.16.05.15000048
		22/40	8.16.05.00000054
52	MANÍPULO 7035 3/8" C/ FURO LAT.1/4"	TODOS	4.13.01.00007035
53	FRONTAL DUPLO LIG/DESL VERD/VERM	TODOS	2.80.02.00216700
54	BOTÃO RESET FACEADO AZUL + 1NF	TODOS	2.80.02.14623816
55	CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.16.05.00000050
56	POLIA ALUMÍNIO 40 Z1	15/22	4.15.03.00000019
	POLIA ALUMÍNIO 40 Z2	40	4.15.03.00130812
57	POLIA ALUMÍNIO 115 Z1 F.15,05	15/22	4.14.01.00010737
	POLIA ALUMÍNIO 115 Z2 MTV40	40	4.14.01.00130812
58	CAME MICROCHAVE	TODOS	8.14.01.00009912
59	CHAVE FIM DE CURSO DUPLO CANAL	TODOS	2.80.25.17101002
60	MOTOR MONOFÁSICO 1/4 60Hz	15/22 127V	2.80.30.12410421
		15/22 220V	2.80.30.12418808
	MOTOR MONOFÁSICO 1/2 60Hz	40 127V	2.80.30.12434755
		40 220V	2.80.30.12434753
61	CORREIA DE TRANSMISSÃO 3L 260	TODOS	4.15.03.00000014
62	DEFLETOR SUPERIOR	15/22	8.16.05.15000039
		40	8.16.05.40000040
63	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
64	CHICOTE	TODOS	2.80.11.00000071
65	CHAVE SECCIONADORA	TODOS	4.14.01.11898918
66	FRONTAL SOCO/PUXAR 22mm	TODOS	2.80.02.00216876
67	POSTE FINAL PF3 BTW	TODOS	4.02.12.10289060
68	MINICONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 24VCa	TODOS	4.02.08.00009124
69	TRILHO FIXAÇÃO CONTATOR/DISJUNTOR 170mm	TODOS	8.16.05.44540170
70	RELÉ DE SEGURANÇA	TODOS	2.80.02.00201301
71	TAMPA CAIXA DE COMANDO	TODOS	8.16.05.00000046
72	TRANSFORMADOR E127/220V S24VCa 2A	TODOS	4.13.01.12722024
73	Capacitor (acompanha o motor)	TODOS	-
74	ABRAÇADEIRA KLIPERS 2-50 BRANCA	TODOS	4.04.05.00030068
75	ROLAMENTO 6202 2RS 2L	TODOS	4.14.01.00002276

Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

• A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;

• A garantia compreende a substituição de peças e de mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;

• Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por garantia;

• Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;

• Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contatores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;

• No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;

• No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

• Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
• É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ IMPORTANTE

Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

• O uso não for exclusivamente industrial/profissional;

• Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

• Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;

• Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

• Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;

• Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

A garantia legal e/ou especial não cobrem:

• Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;

• Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;

• Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

• Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;

• Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;

• Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

⚠ IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

• Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no saldo ou produtos de mostruário);

• Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:

- Instalação em ambientes onde o equipamento esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
- Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
- Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

• Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
• É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ IMPORTANTE

Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

• O uso não for exclusivamente industrial/profissional;

• Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

• Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;

• Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

• Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;

• Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

• Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

• O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidores ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.

• Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

• Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;

• Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

Considerações gerais:

• A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.

• A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

• Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

⚠ ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

⚠ AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

NOTAS

NOTAS

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

VENÂNCIO

Canal de Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

Rev. 19 09/2024

101404

NAGANO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ROTULADORA SEMI AUTOMATICA



ATENÇÃO: A fim de evitar acidentes, por favor, leia atentamente as instruções de operação antes de utilizar este produto. Por favor, conserve este manual para referência futura. “As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas" bem como algumas informações que podem variar de acordo com o seu modelo. Diante das constantes atualizações em nossos produtos. Nos reservamos o direito de alterar este sem seu aviso prévio.

PARÂMETROS TÉCNICOS

Eficiência：≤50pcs/min (de acordo com o tamanho total da etiqueta)
Precisão：±1mm
Diâmetro aplicáveis (garrafas): Φ10-150mm
Rolo de etiquetas: diâmetro externo 300 mm - diâmetro interno: 75 mm
Tamanho da etiqueta: largura 8-150mm; comprimento 15-210mm
Fonte de alimentação: 110V 60Hz / 220V 60Hz (Essa máquina não é bivolt)
Tamanho da máquina：650（C）× 450（L）× 450（A）mm
Potência: 120W
Peso da máquina: 20kg

Esta máquina adota um sensor de rotação elétrico inteligente de alta precisão combinado com controle PLC extremamente confiável para rotular em lotes. A etiqueta autoadesiva é absorvida pela cabeça de rotulagem e pela pressão do ar para obter a rotulagem.

AVISOS

1. Para operadores que nunca usaram antes, certifique-se de ler as instruções.

Importante: Não coloque o rolo de borracha da garrafa na caixa da máquina, pode ocasionar dados ao olho mágico, caso contrário, o trabalho virará esmagamento!

OPERAÇÃO

1. Primeiro instale as duas partes da guia de vidro orgânico (os dois blocos fixos de instalação redonda) e então pegue o primeiro conjunto da ranhura do eixo do núcleo da guia de bloco fixo, puxe os anéis de vedação verdes no bloco fixo e, em seguida, fixe o bloco com parafusos.

2. Instalação da etiqueta: a instalação do rolo da etiqueta, é no sentido horário. Coloque a etiqueta na bandeja para conduzir a fixação externa e o parafuso de trava.

3. Passe as etiquetas de acordo com a imagem de demonstração abaixo, no sentido horário ao redor do cabeçote padrão, ao dispositivo de fixação do núcleo padrão inferior e no cabeçote da etiqueta de saída. Prenda a trava do cilindro de fixação, caso contrário, a máquina não funcionará. Depois de colocar toda a etiqueta no círculo interno, ajuste cada círculo de posicionamento nos rolos-guia de filme adequadamente, para garantir a posição exata da guia em que as etiquetas estão.

4. A fonte de alimentação deve ser conectada corretamente ao equipamento adquirido e certifique-se de ter um bom aterramento.

5. Com a fonte de alimentação ligada, ajuste o sensor de rotação (olho mágico):

O sensor de rotação da etiqueta é por amplificador e fibra óptica U nas duas primeiras partes, como mostrado na figura:

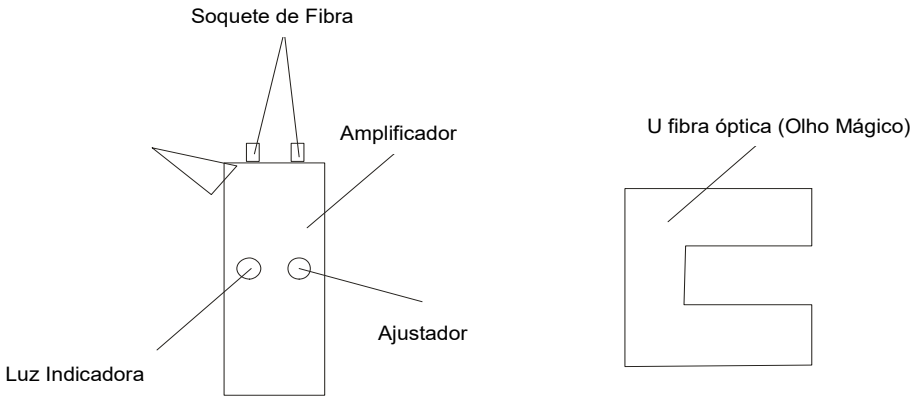


FIG.1

Assim que as linhas de fibra óptica U da cabeça do soquete de fibra de inserção arbitrária de 2 centímetros travam, o regulador é transferido no sentido anti-horário para a posição mais baixa. Quando a etiqueta passar pela ranhura em forma de U da fibra U, coloque dois pedaços da etiqueta na posição da fibra com a distância entre a cabeça, em seguida, gire o regulador no sentido horário, girando lentamente de baixo para cima, até a luz acender.
Puxe a etiqueta para frente e para trás, e cole-o na cabeça de fibra óptica. Com isso a luz indicadora se apaga, o que sinaliza um ajuste fino estável.
A conclusão das etapas acima significa que a depuração do rótulo do olho mágico foi bem-sucedida.

a) **Posição do sensor de rotação:** a posição do sensor de rotação está relacionada à posição do rótulo, então ajuste a sua posição. Para tamanhos diferentes de etiqueta é necessário também uma posição diferente. Se a posição do olho mágico estiver muito para trás, o rótulo aparecerá muito longo, pois o cabeçote da etiqueta não pode puxa-la. Se a posição do olho mágico estiver para frente, as etiquetas aparecerão muito curtas, pois não possuem rotulagem.

b) **Posição parada da etiqueta:** É o sinal de que a etiqueta está descolada antes do comprimento da placa de decapagem, controlada pelo olho mágico. Geralmente, você pode ajustar o rótulo por meio da etiqueta.

6. **Ajuste da posição da estrutura de posicionamento:** O rolo de borracha de posicionamento na estrutura de posicionamento da garrafa pode girar. Ajuste a posição adequada para a garrafa de acordo com o seu respectivo diâmetro.

7. Pressione o braço de pressão da garrafa para baixo e pressione o botão de início para funcionar. A roda da borracha de pressão no braço de pressão da garrafa começará a girar e também, ao mesmo tempo, o rótulo da garrafa ao corpo da garrafa.

8. Se as lacunas entre os dois rótulos na posição do olho mágico simplesmente pararem, aperte no botão de reinicialização, o rótulo se move e para no meio da posição do rótulo para garantir que o sinal esteja normal.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

1. **A ação da etiqueta é anormal**
   Verifique se a posição da etiqueta está de acordo, se o mecanismo de transmissão possui uma etiqueta ou se um objeto está preso.

2. **O cabeça da etiqueta não cai ou sobe:**
   Verifique se a fonte de alimentação está normal e estável.

3. **A etiqueta está adsorvida:**
   Verifique se a fonte de ar está normal e estável.

4. **Etiqueta enrolada:**
   Verifique se o tubo de sopro está posicionado corretamente.

5. **O receptor de papel usado não puxa:**
   Verifique o estado e veja se o filme de tensão está muito apertado.

ATENÇÃO!
Em caso de dúvidas com Assistência Técnica ou peças. Por gentileza, entrar em contato com nossa empresa no setor de Assistência Técnica pelo telefone: (11) 5089-2590.

TERMOS DE GARANTIA

PRAZO DE GARANTIA LEGAL: 90 DIAS CONFORME ARTIGO 26 INCISO II DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

A NTS do Brasil concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- A garantia não se aplica caso o produto seja utilizado em escala industrial e se restringe exclusivamente à substituição e conserto gratuito das peças defeituosas do produto.
- Preencha corretamente o Certificado de Garantia.
- Qualquer anormalidade deverá ser reportada imediatamente à assistência técnica autorizada, pois a negligencia de uma imperfeição, por falta de aviso e revisão, certamente acarretará em outros danos, os quais não poderemos assistir e, também, nos obrigará a extinguir a garantia. É de responsabilidade do agente da assistência técnica a substituição de peças e a execução de reparos em sua oficina. O agente também será responsável por definir se os reparos e substituições necessários estão cobertos ou não pela garantia.

ITENS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

- Óleo lubrificante, bateria, graxa, combustíveis bem como consumíveis do equipamento e etc.;
- Deslocamento de pessoal ou despesas de deslocamento do produto até o posto de assistência técnica.
- Danos causados por fenômenos da natureza;
- Danos pessoais ou materiais do comprador ou terceiros;
- Manutenções rotineiras, como: **Limpeza do carburador**, lavagem, lubrificação, verificações, ajustes, regulagens, etc. **Peças que requerem manutenção corriqueira**, como: elemento de filtro de ar, vela de ignição, lonas e pastilhas de freio, juntas, lâmpadas, disjuntores, cabos e baterias;
- Peças de desgaste alto, como: rodas, câmaras de ar, amortecedores, discos de fricção, corrente, cora, rolamento, entre outros.
- Defeitos de pintura ocasionados pelas intempéries, alteração de cor em cromados,

aplicação de produtos químicos (combustíveis ou produtos não recomendados pela NTS do Brasil), efeitos de maresia ou corrosão;

- Defeitos oriundos de acidentes, casos fortuitos ou de desuso prolongado.
- Substituição do equipamento, motor ou conjuntos.
- Arranhões, trincas, fissuras ou por má instalação e/ou qualquer outro tipo de dano causado ao equipamento em razão da movimentação, transporte ou estocagem.
- Defeitos e danos no sistema elétrico, eletrônico ou mecânico do equipamento oriundo da instalação de componentes ou acessórios não recomendados pela NTS do Brasil.
- Danos causados pela oscilação da rede elétrica.
- Avaria decorrente do uso de tensão diferente da qual o produto foi criado. Atenção: Entende-se por manutenções rotineiras, as substituições de peças e componentes em razão do desgaste natural. Estão cobertas pela garantia, no entanto, as peças que comprovadamente apresentarem defeito de fabricação ou fadiga anormal de material.

EXTINÇÃO DA GARANTIA

- Revisões e manutenções periódicas não forem realizadas;
- O equipamento não for usado adequadamente (sobrecargas, acidentes, intempéries etc.)
- O equipamento for utilizado para outros fins ou instalado de modo não apresentado no manual de instruções.
- O equipamento for reparado por oficinas não autorizadas pela NTS do Brasil.
- O tipo de combustível ou lubrificante especificados não forem utilizados, misturado incorretamente (motores de 2 tempos).
- As peças originais forem substituídas/modificadas por outras não fornecidas pela NTS.
- A estrutura técnica ou mecânica for modificada sem previa autorização da NTS do Brasil.
- O prazo de validade estiver expirado.
- O equipamento for usado para fins industriais, comerciais, de aluguel ou de uso intensivo.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A NTS DO BRASIL COMÉRCIO E SERVIÇOS DE MÁQUINAS E FERRAMENTAS LTDA. garante este produto nas condições expressas no Termo de Garantia abaixo.

No caso de garantia, este certificado deve ser entregue junto com a nota fiscal e seu produto na assistência técnica.

PRODUTO

Nº DE SERIE **Nº DA NOTA FISCAL DE COMPRA**

CLIENTE/USUÁRIO

TELEFONE DE CONTATO **E-MAIL**

ENDEREÇO

CEP **CIDADE** **UF**

REVENDEDOR **VENDEDOR**

RECIBO DE ENTREGA TÉCNICA

Declaro que recebi este produto completo e que efetuei a leitura do manual de instruções antes de operá-lo.

ASSINATURA DO CLIENTE

DATA

NAGANO

TANDER

www.naganoprodutos.com.br / www.tanderequipamentos.com.br
assistencia@naganoprodutos.com.br
Importado e distribuído por:
NTS DO BRASIL COMÉRCIO E SERVIÇOS DE MÁQUINAS E FERRAMENTAS LTDA
TEL. (11) 5089-2590
CNPJ: 05.984.457/0001-00

OFÍCIO DE DILIGÊNCIA COMPLEMENTAR Nº. 001/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 055/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 014/2026
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADOS À ESTRUTURAÇÃO, MODERNIZAÇÃO E EQUIPAGEM DA CASA DA AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE JABORANDI/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, EM CONFORMIDADE COM O PLANO DE TRABALHO E O TERMO DE CONVÊNIO CELEBRADO COM A SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO.

À EMPRESA:
58.603.996 LILIAN MARINO AMARAL LOPES
CNPJ nº 58.603.996/0001-00

ASSUNTO: Solicitação de documentação técnica oficial emitida pelos fabricantes dos equipamentos ofertados.

Prezados Senhores,

No exercício das atribuições conferidas ao Pregoeiro responsável pela condução do Pregão Eletrônico nº 014/2026, instaurado no Processo Administrativo nº 055/2026, e com fundamento no **art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021**, fica essa empresa **INTIMADA** a apresentar documentação técnica complementar referente aos equipamentos ofertados nos itens abaixo relacionados.

A presente diligência decorre da análise do **Parecer Técnico nº 048/2026**, que concluiu pelo atendimento das especificações técnicas dos equipamentos ofertados nos itens abaixo, porém consignou **ressalva documental**, em razão da ausência de documentação oficial emitida diretamente pelos respectivos fabricantes, circunstância que impossibilitou a confirmação independente de determinadas informações constantes dos catálogos apresentados por esta licitante.

Considerando que a Administração Pública deve pautar seus atos pelos princípios da legalidade, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da motivação e da busca da proposta mais vantajosa, entende este Pregoeiro ser necessária a complementação da instrução processual, visando conferir maior segurança jurídica ao julgamento da aceitabilidade das propostas.

Itens objeto da diligência

Item	Equipamento ofertado
04	Seladora a Vácuo de Câmara – Hiben DZ-260 Inox
08	Fermentador Cônico Inox – VEVOR DM-NF350-B (30L / 8 Gal)

Item Equipamento ofertado

09 Carrinho Inox para Transporte de Cargas – Revitex Carro Plataforma

13 Esteira Transportadora em Inox – D Brasil Automação DBEST2000

Deverão ser apresentados, para cada item, preferencialmente:

- Ficha técnica oficial emitida pelo fabricante;
- Manual oficial do fabricante correspondente ao modelo ofertado;
- Catálogo oficial do fabricante;
- Declaração emitida pelo fabricante ou representante autorizado confirmando as especificações técnicas do equipamento ofertado;
- Outros documentos oficiais equivalentes aptos a comprovar objetivamente as características técnicas do equipamento.

A documentação deverá possibilitar a confirmação inequívoca das especificações exigidas no Edital e no Termo de Referência, especialmente quanto às dimensões, capacidade, materiais empregados, características construtivas, desempenho operacional, painel de controle, velocidade, capacidade de carga, pressão de operação e demais requisitos técnicos pertinentes a cada equipamento.

Importante

A presente diligência possui **caráter exclusivamente complementar**, destinando-se apenas ao esclarecimento e comprovação das especificações técnicas dos **equipamentos originalmente ofertados**, sendo **expressamente vedada**:

- a substituição da marca ofertada;
- a substituição do modelo ofertado;
- a apresentação de equipamento diverso daquele constante da proposta comercial;
- qualquer alteração da proposta originalmente apresentada.

A documentação solicitada servirá unicamente para confirmar as características técnicas dos equipamentos já ofertados, não sendo admitida qualquer modificação da proposta comercial.

Prazo

A documentação deverá ser encaminhada no prazo de **05 (Cinco) dias úteis**, contadas do recebimento desta diligência, para o endereço eletrônico:

licitacaojaborandi@gmail.com

O não atendimento da presente diligência, ou a apresentação de documentação insuficiente para comprovação das especificações exigidas no Edital e no Termo de Referência,

poderá ensejar o julgamento da proposta conforme os elementos constantes dos autos, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório.

Jaborandi/SP, 03 de agosto de 2026.

FERNANDO HENRIQUE SALES:[redacted]
Assinado de forma digital por FERNANDO HENRIQUE SALES:[redacted]
Dados: 2026.08.03 15:52:04 -03'00'

Fernando Henrique Sales
Pregoeiro

Autorização de Contratação Direta

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno, 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

PROCESSO	FOLHA
VISTO	

Processo n° 066/2026
Dispensa Eletrônica nº 008/2026

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Considerando a necessidade de **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PSICOPEDAGÓGICOS DESTINADOS AOS ALUNOS DO 2º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FOCO NA INTERVENÇÃO EM LEITURA E ESCRITA POR MEIO DO MÉTODO FÔNICO, VISANDO AO DESENVOLVIMENTO DAS HABILIDADES NECESSÁRIAS À MELHORIA DO DESEMPENHO NAS AVALIAÇÕES DIAGNÓSTICAS E AO FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO, e termo de referência em Anexo I**, pelo valor por sessão de R$ 60,00 (Sessenta Reais), totalizando R$ 19.200,00 (Dezenove Mil e Duzentos Reais), conforme descritivo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Sessão de atendimento psicopedagógico especializado, individual ou em grupo de até 3 (três) estudantes, destinada aos alunos do 2º ano do Ensino Fundamental, com utilização de metodologia fônica e duração mínima de 50 (cinquenta) minutos	Até 320	R$ 60,00	R$ 19.200,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				**R$ 19.200,00**

Considerando que a empresa **66.910.214 GUILHERME MATARELI ZANCHETA, inscrita no CNPJ sob nº 66.910.214/0001-03**, participou da Dispensa Eletrônica e cumpriu as exigências do Edital e Termos de Referência.

Considerando a existência do interesse público, recursos financeiros e orçamentários para a realização da contratação pretendida.

Considerando o parecer jurídico pela legalidade da contratação direta nos termos do art. 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021.

Autorizo a contratação da empresa **66.910.214 GUILHERME MATARELI ZANCHETA, inscrita no CNPJ sob nº 66.910.214/0001-03**, para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PSICOPEDAGÓGICOS DESTINADOS AOS ALUNOS DO 2º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FOCO NA INTERVENÇÃO EM LEITURA E ESCRITA POR MEIO DO MÉTODO FÔNICO, VISANDO AO DESENVOLVIMENTO DAS HABILIDADES NECESSÁRIAS À MELHORIA DO DESEMPENHO NAS AVALIAÇÕES DIAGNÓSTICAS E AO FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO**.

Deus abençoe a todos

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI
CNPJ: 52382.702/0001-80
Rua Antonio Bruno, 466 - Centro
Fone: (17) 3347-9900 / (17) 3347-9999
www.jaborandi.sp.gov.br

PROCESSO	FOLHA
VISTO	

A execução dos serviços terá início após a emissão da Ordem de Serviço e ocorrerá até 30 de novembro de 2026, conforme o cronograma aprovado e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Determino que o Setor de Licitações formalize o respectivo contrato, e envie o procedimento a Contabilidade para emissão da Nota de Empenho correspondente e realize as publicações exigidas no art. 72, parágrafo único e art. 94, combinado com o art. 176, parágrafo único, inciso I da Lei Federal 14.133/2021.

Jaborandi, 03 de agosto de 2026.

Silvio Vaz de Almeida
Prefeito Municipal

Deus abençoe a todos

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JABORANDI

Conforme Lei Municipal nº 2.022, de 05 de setembro de 2017

Extrato

EXTRATO DE CONTRATO Nº 099/2026
PROCESSO Nº 066/2026
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 008/2026

FUNDAMENTAÇÃO: LEI FEDERAL Nº 14.133/2021, DE 1º DE ABRIL DE 2021 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JABORANDI

CONTRATADA: 66.910.214 GUILHERME MATARELI ZANCHETA, CNPJ 66.910.214/0001-03

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PSICOPEDAGÓGICOS DESTINADOS AOS ALUNOS DO 2º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FOCO NA INTERVENÇÃO EM LEITURA E ESCRITA POR MEIO DO MÉTODO FÔNICO, VISANDO AO DESENVOLVIMENTO DAS HABILIDADES NECESSÁRIAS À MELHORIA DO DESEMPENHO NAS AVALIAÇÕES DIAGNÓSTICAS E AO FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO

VIGÊNCIA DO CONTRATO: 12 (DOZE) MESES.

VALOR DO CONTRATO: R$ 19.200,00 (DEZENOVE MIL E DUZENTOS REAIS)

DATA DA ASSINATURA: 03 DE AGOSTO DE 2026.

SILVIO VAZ DE ALMEIDA

PREFEITO MUNICIPAL

.....