

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2019**  
(Processo nº. 6799/19)

**“Aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha”.**

O Prefeito Municipal de Vacaria, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a Lei nº 8.666 de 21/06/93, e suas alterações, Lei nº 10.520 de 17/07/02, Decreto-Municipal nº 50 de 12/08/05 e Lei Complementar nº 123/06 de 14/12/06 e suas alterações, torna público, para conhecimento dos interessados que se encontra aberta, licitação, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – internet, sob a modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, tipo MENOR PREÇO por lote, para “Aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha”.

**Data: 20/08/2019;**

**Início de recebimento das propostas no sistema eletrônico:** 08hs do dia 07/08/2019;

**Limite para recebimento de propostas no sistema eletrônico:** 09hs:00min dia 20/08/2019;

**Abertura das propostas:** 09hs:01min do dia 20/08/2019;

**Início da sessão de disputa de preços:** 20/08/2019, às 09hs e 02min;

**Do tempo de disputa:** Será de 30 (trinta) minutos, acrescido do tempo aleatório;

A critério do pregoeiro poderá ser aberta a disputa de vários lotes de forma simultânea.

O certame será realizado através do aplicativo “Pregão On Line” do Portal Eletrônico do Banrisul SA, conforme Acordo de Cooperação Técnica firmado, pelo seguinte endereço eletrônico [www.pregaonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaonlinebanrisul.com.br). As empresas que desejarem participar do referido Pregão devem acessar o referido sítio, necessitando estar credenciadas junto a Seção de Cadastro da CELIC (Central de Licitações/RS), pelo sítio [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br) e fazer o CFE ou CRC para a habilitação.

Formalização de consultas:

E-mail: [licita@vacaria.rs.gov.br](mailto:licita@vacaria.rs.gov.br)

Fone/fax: 054-32316410.

Endereço Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, CEP 95200-000, cidade de Vacaria/RS.

Nesta data e horário, será iniciada a sessão de abertura dos envelopes contendo as propostas, pelo pregoeiro nomeado na portaria nº 03/2019 e sua Comissão de Apoio, observado o horário oficial de Brasília/DF.

**Edital exclusivo as empresas beneficiadas pela LC 123/06, salvo lote 11.**

**1 - DO OBJETO LICITADO**

**OBJETO, JUSTIFICATIVA E SUAS ESPECIFICAÇÕES:**

**1.1.** O presente procedimento licitatório destina-se à aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, do Executivo Municipal de Vacaria/RS, especificado, também, **no anexo II** (modelo de confecção da proposta) deste edital, **conforme descrições mínimas do lote, podendo ser cotado igual ou superior**. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto da licitação descritas no Pregão Online Banrisul e as especificações constantes neste edital, prevalecerão às últimas.

**1.2** - O objeto do presente edital deve preencher todos os requisitos e características mínimas exigidas na descrição do lote, podendo ser cotado produtos de qualidade superior.

As licitantes deverão, sempre que possível, cotar os melhores produtos disponíveis no mercado, devendo os mesmos ser a 1ª (primeira) linha oferecida. Materiais de qualidade inferior serão desclassificados. **As licitantes que cotarem produtos das marcas pré-aprovadas, não precisarão apresentar catálogo, apenas a marca e modelo. As licitantes que não cotarem marcas pré-aprovadas, além da marca e modelo, deverão apresentar catálogo que se possa verificar as características constantes no objeto do edital, com o respectivo link da internet (endereço para o produto, não sendo aceito apenas o site).**

**1.3.** Os produtos deverão ser de ótima qualidade, que serão analisados, quando couber, pelos seguintes critérios objetivos, como: durabilidade, apresentação, componentes, segurança, deformidades, acabamento, encaixe, espessura, comprimento, largura, altura, borrões, rebarba, duração sem falhas, funcionalidade, secagem, odor, aderência, rolamento, luminescência, qualidade no conteúdo, dimensões, fixação, transparência, resistência, alongamento, tração, remoção, sendo devolvidos para readequação, em caso de reprovação, sem nenhum ônus para o Município, devendo ser efetuada a troca dos materiais/equipamentos em até 05 dias úteis, sob pena de multa conforme item 14 do edital.

**1.4.** Quanto a problemas de qualidade, quantidade, regularidade do produto/equipamento ou da condição da embalagem/entrega, a licitante notificada pela Secretaria, será responsável pela troca do produto que apresentar problemas. Será avaliado o acondicionamento do produto no momento da entrega. Embalagem/acomodação violada, com vazamento, ou produto com aparência duvidosa, quebrada, diferentes das especificações do edital, farão com que os mesmos não sejam aceitos.

**1.5.** Deve-se levar em conta a voltagem do Município de 220V, para a cotação dos lotes.

**1.6.** Os materiais/equipamentos deverão ser montados e instalados pela própria licitante. Os equipamentos eletro/eletrônicos deverão vir completos, com os respectivos manuais de instrução em português, e demais requisitos para instalação, conforme o código do consumidor.

**1.7.** Assistência técnica pós-venda, na região do município, de fácil acesso na localização da rede de assistência do equipamento, com prazo máximo de 48h no atendimento da solicitação;

**1.8.** Disposição de peças de reposição ou acessórios de fácil aquisição no mercado nacional;

**1.9.** Caso, por um lapso, alguma descrição contenha uma palavra/código que indique algum item específico, poderão ser cotados produtos com características iguais ou superiores, desde que guardem a mesma função e/ou utilidade.

**1.10.** O recebimento dos materiais e equipamentos será feito, além dos especificados neste edital, pelo setor técnico da SMED da Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, desta forma, caso sejam constatadas irregularidades, farão com que os mesmos não sejam aceitos. Caso as irregularidades não sejam sanadas no prazo do item 1.3, ensejará a licitante, as sanções previstas no item 14 deste edital, além de multa, podendo ocorrer a desclassificação. Caso as irregularidades tenham ocorrido de modo fraudulento ou doloso, serão aplicadas as penalidades constantes no item 14.3.1 deste edital alíneas “d” e “e”, podendo importar o impedimento de licitar com a administração pública por até 60 (sessenta) meses.

**1.11.** O produto ofertado deverá ser compatível com as normas da **ABNT** (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e **INMETRO**, quando aplicável;

**1.12–** Os equipamentos elétrico/eletrônicos deverão vir completos, com os respectivos manuais de instrução em português, e demais requisitos para instalação;

**1.13 –** Garantia total para materiais e equipamentos: peças, mão-de-obra, deslocamento, instalação, com duração **mínima de 12 meses, salvo os itens 06, 07, 08, 14, 15, 16 e 18 que possuem garantia maior;**

**1.14 –** Disposição de peças de reposição ou acessórios de fácil aquisição no mercado nacional;

**1.15 –** Assistência técnica pós-venda, *de preferência*, na região do município, de fácil acesso na localização da rede de assistência do equipamento, com prazo máximo de 48h no atendimento da solicitação;

**1.16 -** O fabricante dos equipamentos deverá dispor de um número telefônico para suporte técnico e abertura de chamados técnicos e/ou possuir um sistema atendimento de suporte técnico via Chat, através da Internet. *Atendimento do fabricante para usuários através de linha 0800 para abertura de chamados técnicos de garantia com processo de pré-diagnóstico (se possível informar na proposta);*

**1.17 –** Deve-se levar em conta a voltagem do município que é 220 vóltz;

**1.18 - A contratada deverá, obrigatoriamente,** fornecer um **número de Telefone/Fax ou endereço de e-mail** para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes;

**1.19 -** O descumprimento das cláusulas estabelecidas neste edital acarretará, desclassificação/inabilitação da licitante independente das sanções dispostas no item 14.

## **2 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

Após declaradas vencedoras no sítio pela internet, as participantes/licitantes vencedoras, deverão encaminhar via e-mail ([licita@vacaria.rs.gov.br](mailto:licita@vacaria.rs.gov.br)), no prazo máximo de 01 (uma) hora da comunicação do pregoeiro, após encerrada a disputa, a documentação conforme consta na cláusula de HABILITAÇÃO, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar do encerramento da sessão que julgou vencedora, através de **SEDEX** (Setor de Licitações, Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro, CEP 95.200-000), o conteúdo de HABILITAÇÃO e PROPOSTA, através de 02 (dois) envelopes com as seguintes indicações externas:

### **No primeiro envelope**

Ao Município de Vacaria/RS

Setor de Licitações

**Pregão Eletrônico n.º 21/2019**

Abertura: (dia, mês, ano e horário)

**Envelope n.º 01 - PROPOSTA DE PREÇOS (VALORES FINAIS – ASSINADA)**

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

Fone/Fax:

E-mail:

**No segundo envelope**

Ao Município de Vacaria

Setor de Licitações

**Pregão Eletrônico n.º 21/2019**

Abertura: (dia, mês, ano e horário)

**Envelope n.º 2 – DOCUMENTAÇÃO (EXIGIDA PELO EDITAL ITEM 4)**

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

Fone/Fax:

E-mail:

**2.1. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO:**

**2.1.2.** Poderão participar da presente licitação os interessados que estejam cadastrados e habilitados junto à sessão de Cadastro da CELIC – Central de licitações do Estado, sito à Av. Farrapos, 151 – Porto Alegre ou [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br), vide CFE ou CRC (Item 4.2 e 4.8), vide, também, [www.compras.rs.gov.br](http://www.compras.rs.gov.br) e [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br), e que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos, sendo que o não atendimento de qualquer das condições implicará a inabilitação do licitante ou a desclassificação de sua proposta.

**2.1.3.** Não poderão participar deste Pregão: Empresas que se encontrarem em processo de falência, de dissolução ou liquidação, que estejam punidas com suspensão temporária de participar em licitações e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Vacaria; Licitantes tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual (vide Lei Estadual nº 11.389/99) ou Municipal; Licitantes cujos objetos sociais não sejam compatíveis com objeto deste Pregão; Não será admitida a participação de empresas em consórcio.

**2.1.4.** Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

**2.1.4.1.** O não atendimento ao presente item ensejará a desclassificação da proposta no sistema, com automático impedimento da participação na disputa.

**2.1.5.** A participação dos interessados, no dia e hora fixados no preâmbulo deste Edital, dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços exclusivamente por meio eletrônico.

**2.1.6.** A informação de dados para acesso deve ser feita na página inicial do site [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br).

**2.1.7.** A simples participação neste pregão implica aceitação de todos os seus termos, condições, normas, especificações e detalhes.

**2.1.8.** Recomenda-se a leitura integral e acurada deste Edital, pois a apresentação de proposta implica aceitação tácita dos seus termos, tendo em vista a decadência do direito de impugnação, não cabendo à licitante alegação de desconhecimento das normas que regem o presente certame e a contratação.

**2.1.9.** Por ser o Pregão uma modalidade de licitação com características similares à de leilão, em que o calor da competição pode levar a fortes emoções e, em consequência, a

redução indiscriminada nos lances ofertados, é prudente que o ofertante tenha, previamente em mente, todos os custos e lucros que possam constituir o lance mínimo real a que se poderá alcançar, pois não serão aceitas desistências posteriores devido a imprudência, ficando os licitantes, nestas condições, sujeitos às penalidades legais e editalícia.

## **2.2. CREDENCIAMENTO**

**2.2.1.** O credenciamento dos licitantes dar-se-á pelas atribuições de chave de identificação, e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema obtidos junto à seção de Cadastro da Central de Licitações do Estado – CELIC ( [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br) ).

**2.2.1.1.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**2.2.2.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Vacaria, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.2.3.** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade do licitante, bem assim, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão sua.

**2.2.4.** A perda da senha ou quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à seção de Cadastro da CELIC, para imediato bloqueio de acesso.

**2.2.5.** No caso de perda da senha, deverá ser solicitada nova senha na Seção de Cadastro da CELIC.

## **3 - DA PROPOSTA - Envelope n.º 01**

**3.1.** A licitante é responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances. A proposta deverá ser encaminhada eletronicamente e posteriormente nos moldes do Anexo II.

**3.2.** Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**3.3.** Nos preços propostos e naqueles que, por ventura, vierem a serem ofertados através de lances, deverão estar inclusos todos os custos necessários ao fornecimento/execução do objeto licitado, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, tarifas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham incidir sobre o mesmo. Será desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

**3.4.** Até a data e horário previstos no preâmbulo do edital, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta. Após o horário previsto, as ofertas serão de exclusiva

responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**3.5.** As propostas apresentadas nesta licitação terão prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data da sessão pública do pregão.

**3.6.** A partir da publicação/divulgação deste edital no sítio informado, poderão ser encaminhadas as propostas dos licitantes interessados. A proposta de preços prevista no edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, devendo constar preço unitário e total.

**3.7.** Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

**3.8.** A partir da data e horário previsto no preâmbulo deste edital, poderão ser encaminhadas às propostas de preços, exclusivamente por meio eletrônico, mediante o credenciamento na CELIC e participação no sistema do site [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br) de acordo, também com o anexo II deste edital.

**3.9.** Deverão preencher campo próprio com a manifestação de que tem pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

**DEVERÁ SER ANEXADA JUNTO À PROPOSTA, OU ESTAR NELA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO:**

**3.10.** Cópia de declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação, sob as penas da lei (vide anexo V).

**3.10.1 Catálogo dos produtos:**

3.10.1.1. Deverão ser apresentados catálogos originais dos equipamentos/produtos dos lotes, originais do fabricante, com o endereço eletrônico (link para o produto), não apenas o endereço do sítio. O descumprimento causará, a critério do Pregoeiro, desclassificação. Não serão aceitos catálogos montados, com má impressão, ou quando impresso, sem o endereço eletrônico.

3.10.1.2. **As empresas que cotarem os modelos pré-aprovados não necessitarão apresentar catálogos**, bastando informar na proposta a marca e o modelo. Sobre os modelos pré-aprovados, os mesmos já sofreram, pelo setor solicitante (equipe técnica de odontologia da SMED), uma análise de eficiência, utilidade, uso e confiabilidade, portanto, mesmo que alguma palavra da descrição não atinja exatamente o descritivo, os mesmos estão aprovados pela análise técnica.

**3.11.** A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br)

**3.12.** As propostas deverão atender os termos deste edital quanto à descrição do objeto, prazo de entrega e as condições de pagamento. Os Produtos devem estar com as especificações em conformidade com o que foi solicitado.

**3.13.** As propostas deverão conter preço unitário e total por item licitado, devendo conter de forma expressa na proposta a **marca** e o prazo de validade. **Será aceito apenas duas casas decimais após a vírgula, por exemplo: (R\$ 0,78).**

**3.14.** A apresentação da proposta pela licitante implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

**3.15.** As propostas que não atenderem os termos deste Edital serão **desclassificadas**.

**3.16.** O upload da proposta no site [www.pregaoonlinebanrisul.com.br](http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br) será de total responsabilidade do licitante, o qual deverá se certificar de que a proposta anexada seja visível e legível em sua integralidade, sem necessidade de qualquer ação do pregoeiro que não seja abrir e imprimir o arquivo, sob pena de desclassificação.

#### **4 – DA HABILITAÇÃO - Envelope n.º 2 (MEDIANTE CFE ou CRC)**

**4.1.** Os interessados deverão efetuar credenciamento eletrônico prévio na CELIC. A participação no Pregão eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico.

**4.1.1.** As microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiados pela Lei Complementar 123/06, no que tange a licitações, que quiserem usufruir dos benefícios da referida LC, deverão declarar no campo INFORMAÇÕES ADICIONAIS, a sua condição de beneficiada (o). Caso não o faça, será tratada (o) sem os privilégios da citada LC.

**4.1.2.** No caso de beneficiada, nos termos da LC 123/2006, que possua alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, na supracitada declaração.

**4.2.** - Para fins de habilitação, o autor da melhor proposta deverá encaminhar via e-mail ([licita@vacaria.rs.gov.br](mailto:licita@vacaria.rs.gov.br)), caso o pregoeiro não exija o anexo no sistema, nome da empresa e licitação no título, no prazo máximo de 01 (uma) hora da comunicação do pregoeiro, após encerrada a disputa, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo de **03 (três) dias úteis** a contar da sessão do pregão nos moldes do item 02 deste edital, um dos seguintes documentos:

a) Certificado de Fornecedor do Estado do Rio Grande do Sul (**CFE**, [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br)), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica 4.6; **OU:**

b) Certificado de Registro Cadastral do Município de Vacaria (**CRC**), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica 4.6.

**4.2.1.** Se algum documento estiver vencido, a licitante poderá providenciar com antecedência junto ao Setor de Licitações (CRC), CELIC (CFE), no mesmo prazo de confecção, as atualizações que se fizerem necessárias no Certificado de Fornecedor/Cadastral ou anexar os documentos atualizados, junto do referido certificado. A preferência pela habilitação é com o CRC ou CFE, mas será aceita toda a documentação.

Os Certificados compõem-se dos seguintes documentos:

#### **4.3. Habilitação Jurídica:**

**I** - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor;

- a) A licitante poderá apresentar a versão consolidada, acompanhada das alterações posteriores, caso houver. Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem, além de toda a documentação exigida, o ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social;
- b) Cópia da cédula de identidade dos representantes legais;

**II - Declaração da licitante**, sob as penas da lei, de que cumpre com o artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (conforme Anexo III), assinada por representante legal da empresa;

**III - Declaração da licitante**, sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA/IMPEDIDA de licitar ou contratar com a Administração Pública (conforme Anexo IV), assinada por representante legal da empresa;

#### **4.4. Habilitação Fiscal e Trabalhista:**

**I** - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de pessoas Jurídicas – **CNPJ**.

**II** - Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

**III** - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, em vigor;

**IV** - Prova de Regularidade com a **Fazenda Estadual**, em vigor;

**V** - Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal**, em vigor, conforme legislação tributária do Município expedidor da empresa que ora se habilita para este certame;

**V.a** - A Certidão deverá expressar, de forma clara e objetiva, a situação da licitante em relação à totalidade dos tributos (Mobiliários e Imobiliários) a cargo da Fazenda Municipal. Mesmo no caso de a empresa não possuir imóvel em seu nome, ou seja, isenta de qualquer imposto municipal, deverá ser apresentada certidão emitida pela Fazenda Municipal;

**VI** - Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, **FGTS**, em vigor, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**VII** – Prova de Regularidade trabalhista, de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

**Obs.:** as certidões mencionadas I a VII que não expressem o prazo de validade, deverão ter a data de expedição não superior a 30 (trinta) dias;

**4.4.1.** A licitante que se enquadrar no regime diferenciado e favorecido, previsto na Lei Complementar n.º 123/06, e que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal e ou trabalhista, dispostas nos subitens 4.4.I a 4.4.VII deste edital, terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

a - O prazo citado no subitem 4.4.1 deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

b - O benefício de que trata o subitem 4.4.1 deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal e ou trabalhista, ainda que possua alguma restrição.

c - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no subitem 10.2.1III, deste edital.

#### **4.5. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**4.5.1.** Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da Sede da pessoa jurídica ou de filial, com data de emissão de no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data da abertura do edital;

**4.5.2.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, impresso e assinado por contador responsável, já exigível e apresentado na forma da Lei, para comprovação da boa situação da empresa, com termo de abertura e encerramento devidamente registrados na forma da lei, no local, por lei, pertinente (Junta Comercial, etc.) através de:

a) carimbo; ou

b) prova de que a autenticação pela Junta Comercial foi realizada pelo Sistema Público de Autenticação digital (SPED) – Termo de Autenticação.

Observação: É vedada substituição do balanço por balancete ou balanço provisório, podendo aquele ser atualizado por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

II.a. - A comprovação da boa situação financeira far-se-á com base nos indicadores a seguir relacionados;

$$LC = \frac{AC}{PC} \text{ igual ou superior a } \underline{0,8}$$

$$LG = \frac{AC + ARLP}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } \underline{0,8}$$

$$SG = \frac{AR}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } \underline{1,2}$$

---

**Legenda:**

LC = Liquidez Corrente  
AC = Ativo Circulante  
PC = Passivo Circulante  
LG = Liquidez Geral

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo  
PELP = Passivo Exigível a Longo Prazo  
SG = Solvência Geral  
AR = Ativo Real

---

**Composição do Ativo Real** - Ativo Total diminuído dos valores de duplicatas descontadas, despesas do exercício seguinte, empréstimo a coligadas/sócios/acionistas/diretores e Ativo Diferido.

---

**Classificação final das empresas** - As licitantes que apresentarem, no mínimo, dois dos três indicadores, iguais ou superiores aos estabelecidos neste item, obterão a classificação econômico-financeira, as demais serão inabilitadas.

---

Tendo em vista o que consta da Instrução Normativa da Receita Federal Brasileira nº 787/07, o SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) foi alterado, no sentido de permitir que o Balanço Patrimonial do exercício 2008, referente ao ano-calendário de 2007, fosse considerado válido até maio de 2009, e o **Balanço de 2019**, ano-calendário de 2018, seja considerado válido até maio de 2020, e assim sucessivamente, independente do tipo de constituição da pessoa jurídica, tudo como forma de garantir a isonomia entre os participantes de licitações e as contratações da Administração Pública Federal. Esse procedimento, que foi adotado por alguns Estados da Federação, nos parece correto e será adotado também neste certame, decorrentes das modificações realizadas pela Instrução Normativa nº 787/07 substituída pela Instrução Normativa nº 1.420/13 e alterações, da Receita Federal.

---

**Justificativa dos índices adotados:**

LC – Liquidez Corrente: Calculada a partir da razão entre os direitos a curto prazo da empresa (Caixas, bancos, estoques, clientes) e as dívidas a curto prazo (Empréstimos, financiamentos, impostos, fornecedores). No Balanço estas informações são evidenciadas respectivamente como Ativo Circulante e Passivo Circulante. A partir do resultado obtido podendo fazer a seguinte análise: Resultado da Liquidez Corrente: Maior que 0,8: Resultado que demonstra folga no disponível para uma possível liquidação das obrigações; Se igual a 0,8: Os valores dos direitos e obrigações a curto prazo são equivalentes; Se menor que 0,8: Não há disponibilidade suficiente para quitar as obrigações a curto prazo, caso fosse preciso.

LG - Liquidez Geral: Este índice leva em consideração a situação a longo prazo da empresa, incluindo no cálculo os direitos e obrigações a longo prazo. Estes valores também são obtidos no balanço patrimonial.

SG – Solvência Geral: Este índice mostra a capacidade de pagamento da empresa tomando como base o seu ativo total, “quanto maior melhor”.

#### **4.6 - HABILITAÇÃO TÉCNICA (I e II):**

**Para todos os lotes:**

**I – Atestado/declaração de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, indicando que a mesma já executou/forneceu, satisfatoriamente, contrato de objeto compatível com o ora licitado, em características, quantidades e prazos.

Observação: Considera-se compatível o objeto cuja complexidade técnica seja similar ao objeto licitado e sua execução guarde proporcionalidade entre a quantidade executada e o período utilizado para tanto.

Justificativa: O atestado de capacidade técnica se faz necessário tendo em vista que tratam-se de itens com valores altos e extremamente necessários para o andamento e funcionamento dos setores de alimentação escolar, nas Escolas Municipais, não se fazendo eficiente a contratação de licitantes que não tenham expertise no assunto, o que pode trazer transtornos para as atividades da rede de ensino.

**4.7.** Os interessados deverão efetuar credenciamento eletrônico e estar previamente cadastrados na CELIC através do Certificado de Fornecedor do Estado – CFE, [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br) ou CRC.

**4.8.** Os documentos exigidos nos subitens 4.3 ao 4.5 poderão ser substituídos por um dos seguintes certificados:

a) Certificado de Fornecedor do Estado do Rio Grande do Sul (CFE, [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br)), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica 4.6; **OU:**

b) Certificado de Registro Cadastral do Município de Vacaria (CRC), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica 4.6.

**4.8.** A substituição prevista no item anterior somente será aceita se o Certificado de Fornecedor/Cadastral estiver dentro de seu período de vigência, com todos os documentos exigidos atualizados. Se algum documento estiver vencido, a licitante deverá providenciar com antecedência junto ao Setor de Licitações (CRC), CELIC (CFE), no mesmo prazo de confecção, as atualizações que se fizerem necessárias no Certificado de Fornecedor/Cadastral ou anexar os documentos atualizados, junto do referido certificado.

**4.9.** - Para o interessado não portador do CFE (Certificado de Fornecedor do Estado), os documentos exigidos nos subitens 4.3 ao 4.5 poderão ser substituídos pelo **Certificado de Registro Cadastral do Município de Vacaria/RS (CRC)**, devendo encaminhar os documentos, para confecção do certificado, até o terceiro dia útil anterior à data de abertura do certame.

**4.10.** Os documentos deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório oficial competente, ou por servidor da Prefeitura de Vacaria/RS (no caso de CRC). Os documentos expedidos pela *Internet* deverão ser apresentados com o respectivo endereço eletrônico (link) e/ou código verificador de autenticidade para consulta e confirmação de sua veracidade.

**4.11.** Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes unicamente à matriz ou à filial da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Os documentos devem ser em nome de uma única empresa (razão social e CNPJ), salvo os documentos que valem para ambas.

**4.12.** Todos os documentos deverão conter data de expedição de até 30 (trinta) dias da abertura do certame, salvo disposição em contrário neste edital.

**4.13.** As empresas que emitirem declarações, ou utilizarem declarações de outras empresas, como requisitos necessários para as fases de classificação, habilitação e pagamento, ou qualquer outro procedimento do processo licitatório, se responsabilizarão pela autenticidade contida nas mesmas, sob as penas descritas em lei e edital.

## **5 - DA PARTICIPAÇÃO DAS BENEFICIADAS PELA LC 123/06 E ALTERAÇÕES:**

**5.1.** Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e alterações, as microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiadas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme item 5.1.2 deste Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**5.1.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta, prorrogáveis por igual período, uma única vez, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**5.1.2.** O benefício de que trata o subitem 5.1.1 deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, ainda que possua alguma restrição.

**5.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 5.1.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no edital,

subitem 14.2.1, III, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

**5.3.** Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, § 2.º, da Lei Complementar n.º 123/06, sendo assegurada, como critério do desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte e demais beneficiadas. Entende-se como empate ficto, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas licitantes sejam iguais ou superiores em até 05% (cinco por cento) à proposta de menor valor e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma beneficiada.

**5.4.** Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**5.4.1.** A licitante beneficiada pela Lei Complementar n.º 123/06, detentora da proposta de menor valor, será convocada para apresentar no prazo de até 05 (cinco) minutos, após o encerramento dos lances, nova proposta, inferior àquela considerada de menor preço, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

**5.4.2.** Não ocorrendo a contratação da beneficiada, na forma do subitem 5.4.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**5.4.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas licitantes beneficiadas que se encontre no intervalo estabelecido no subitem 6.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**5.4.4.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 5.3 e 5.4, se existir mais de um licitante com propostas idênticas, será dada preferência aos bens/serviços, pela ordem:

- a) Produzidos no País;
- b) Produzidos ou prestados por empresas brasileiras; e
- c) Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;

**5.5.** Na hipótese da não contratação nos termos anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. Em caso de permanecer o empate será escolhido o vencedor através de sorteio, realizado em ato público, no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria em dia e horário a ser fixado em ata dando ciência a todos os licitantes.

**5.6.** O disposto nos subitens 5.3 e 5.4, não se aplicam às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por licitante enquadrada no regime da Lei Complementar n.º 123/06.

**5.7.** A licitante beneficiada pela LC n.º 123/06, mais bem classificada, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

**5.8.** A licitante que usufruir dos benefícios de que trata a LC 123/2006 deverá apresentar, na forma da lei, declaração de que se enquadra como beneficiada da referida LC 123/06 e que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º do art. 3º da LC 123/2006,

nos moldes do **anexo I**, enviando conforme **item 02** deste edital. A declaração não será necessária caso conste em campo específico dos certificados **CFE** ou **CRC**.

## **6 – DA SESSÃO DO PREGÃO**

**6.1.** A partir do horário previsto no edital, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, onde o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, classificando aquelas que atendam ao Edital e desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos.

**6.1.1.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas.

**6.2.** Somente poderá participar da rodada de lances, a licitante que anteriormente tenha encaminhado proposta eletrônica de preços.

**6.2.1.** Os representantes das empresas beneficiadas pela LC nº 123/06, no que tange a licitações, deverão declarar em campo próprio do sistema, quando do envio da proposta inicial, que se enquadram nessa categoria. A ausência da declaração naquele momento, quando for um edital exclusivo as beneficiadas, impossibilitará a participação no Pregão.

**6.3.** Aberta à etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de seu registro e valor.

**6.4.** O licitante poderá oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e somente serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

**6.5.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**6.6.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

**6.7.** No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível as licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, retomando o pregoeiro quando possível, sua atuação no Pregão, sem prejuízo dos atos realizados.

**6.8.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício após comunicação expressa aos participantes.

**6.9.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá o período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**6.10.** Facultativamente, o pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico,

contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir pela sua aceitação.

**6.11.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

**6.12.** A classificação das propostas se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o MENOR PREÇO.

**6.13.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o licitante detentor da melhor oferta deverá remeter via e-mail ([licita@vacaria.rs.gov.br](mailto:licita@vacaria.rs.gov.br)), caso o pregoeiro não exija o anexo pelo sistema, em até 01 (uma) hora, cópia do Certificado de Fornecedor do Estado – **CFE** ou Certificado de Registro Cadastral - **CRC** e demais documentos exigidos no instrumento convocatório (item 4.6 deste edital (vide item 4.2)), com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis (via SEDEX, conforme item 02), contados da data da sessão pública. Os documentos originais deverão ser entregues na Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro, Setor de Licitações, Vacaria – RS, CEP 95200-000.

**6.14.** Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital. Também nesta etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.

**6.15.** Concluída a etapa de lances, ou negociação quando houver, será aberto prazo, a critério do pregoeiro, para a empresa vencedora realizar o *upload* da sua proposta final no sistema. A pedido da empresa e por decisão do pregoeiro, tal prazo poderá ser prorrogado.

**6.15.1.** A proposta deverá atender a todos os requisitos do item 03 do edital.

**6.15.2.** No caso da proposta não ser aceita, o Pregoeiro convocará a próxima empresa conforme a ordem de classificação da etapa de lances.

**6.16.** Aceita a proposta, abrir-se-á o prazo para manifestação de intenção de recurso contra a classificação da empresa.

**6.17.** Não havendo recurso ou não sendo aceita a intenção do mesmo, dar-se-á prosseguimento à fase de habilitação, com a apresentação dos documentos e da proposta final original.

**6.18.** Satisfeito o atendimento das exigências fixadas neste Instrumento e inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior competente.

## **7 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS**

**7.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**7.2.** Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**7.3.** Acolhida à petição contra o ato convocatório, poderá ser designada nova data, reagendamento, para a realização do certame.

**7.4.** Dos atos do pregão caberá recurso que dependerá de manifestação do licitante ao final da sessão pública, em formulário específico, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, devendo juntar memoriais relacionados à intenção manifestada no prazo de 03 (três) dias, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente.

**7.5.** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**7.6.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

**7.7.** Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem às razões indicadas pelo licitante na sessão pública.

**7.8.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade competente homologará o resultado da licitação.

**7.9.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**7.10.** Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

## **8 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1.** Inexistindo manifestação recursal, o pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

**8.2.** Havendo a interposição de recurso, após o julgamento e seu trânsito em julgado, a autoridade superior adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

## **9 DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** Esgotados todos os prazos recursais, o Município, no prazo de até 60 (sessenta) dias contados da data de entrega dos envelopes, convocará a vencedora para assinar o contrato, **caso o Município não opte pela entrega única**, que deverá firmar a contratação no prazo instituído no subitem 9.1.1 deste edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no subitem 10.2.2.II deste edital.

**9.1.1.** A licitante vencedora terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinatura do contrato, contados da data de convocação feita, por escrito, pelo Município.

**9.2.** O contrato advindo desta licitação entrará em vigor na data da assinatura e vigorará até, quando for o caso, o final (garantia, assistência técnica, validade, entrega, serviço, exercício financeiro), podendo ser prorrogado a critério da administração, ou rescindido por

inexecução contratual. Caso o contrato ultrapasse doze meses, o mesmo poderá ser reajustado monetariamente pelo IGP-M/FGV do período, ou outro índice oficial que vier a substituí-lo.

**9.3.** Caso a licitante vencedora se recuse a assinar o contrato (não se eximindo das sanções do edital), será convocada a segunda classificada, sendo examinada a última oferta válida e verificada a aceitabilidade da proposta, sem prejuízo das sanções cabíveis, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. O Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido preço melhor, e, após, procederá à habilitação da licitante detentora da melhor oferta.

**9.4.** A licitante vencedora, antes da assinatura do contrato, deverá, somente se solicitado pelo Município, prestar a garantia nas modalidades previstas, **no valor de 5% (cinco por cento) do valor global do contrato**, consoante artigo 56, *caput*, § 1.º, 2.º e 4.º da lei regradora.

**9.4.1.** Caso a licitante opte pela **carta de fiança bancária ou seguro garantia**, esta **deverá ser apresentada no seu original** e terá validade por todo o período de execução do contrato.

**9.4.2.** Caso a licitante optar pelo depósito em moeda corrente, este deverá avisar o Município por escrito, para que possa fornecer a conta.

**9.4.3.** A garantia prestada será liberada ou restituída, ao término da vigência do contrato, se não utilizada nas formas do artigo 86, parágrafo 3.º da Lei n.º 8.666/93. Contudo, reverterá a garantia a favor do Município, no caso de rescisão do contrato por culpa exclusiva da licitante vencedora, sem prejuízo da indenização por perdas e danos porventura cabíveis.

**9.4.4.** Se a garantia for prestada em moeda corrente nacional, quando devolvida, deverá sofrer atualização monetária. A garantia será liberada após o recebimento definitivo do serviço.

**9.5.** O contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias neste certame em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**9.6.** O Município de Vacaria poderá se utilizar dos benefícios do art. 57 da lei nº 8.666/93, caso tenha interesse.

**9.7** – O Município designa como responsável pela fiscalização do contrato/recebimento a **Sra. Clarissa Fanzelau**.

**9.8.** O contrato a ser assinado terá como base a minuta integrante deste edital (Anexo VI, quando a entrega/execução não for única) e/ou prever garantia.

## **10 – DO RECEBIMENTO / ACEITE DO OBJETO**

**10.1.** O recebimento dos objetos licitados será feito por: **Sra. Clarissa Fanzelau**, do Município de Vacaria os receberá definitivamente, obedecidas às condições especificadas neste edital e seus anexos.

**10.2.** O período para recebimento definitivo do (s) objeto (s) licitado (s), coincidirá com o prazo estabelecido para pagamento.

**10.3.** Considerar-se-á adimplido o contrato quando do recebimento definitivo pelo Município de Vacaria do (s) objeto (s) da licitação, na forma do item 10.1 supra.

**10.4.** Será (ão) rejeitado (s) no todo ou em parte o (s) objeto (s) da licitação, se entregue (s) em desacordo com este edital e contrato cabendo ao contratado todos os ônus decorrentes da rejeição.

**10.5.** Dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do Recebimento Provisório a área técnica do Município, comprovará o atendimento aos requisitos técnicos e funcionais do produto e os atributos informados pela Contratada na proposta por ela apresentada na licitação de que decorre este contrato. Na hipótese de o bem se apresentar-se em desacordo com as especificações técnicas e funcionais ofertados pela CONTRATADA, ficará facultado ao CONTRATANTE, rejeitá-lo, rescindindo este Contrato e aplicando à contratada as sanções previstas no presente instrumento para o caso de inadimplemento, ou conferido novo prazo para efetivação da entrega nos termos acordados, sob pena de rescisão e aplicação das penalidades aqui pactuadas.

**10.5.1.** Uma vez constatado pelo contratante que o bem entregue, quer no prazo inicial, quer nos prazos por ele conferidos, está em conformidade com as especificações definidas no ato convocatório e/ou na proposta da CONTRATADA, será emitido o Termo de Recebimento Definitivo, configurando-se a efetiva entrega do bem ao CONTRATANTE, para todos os fins e efeitos de direito.

**10.5.2.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA, pela reparação, correção, remoção ou substituição, às suas expensas e no prazo assinalado, do bem objeto da presente contratação, se esse apresentar vícios, defeitos ou incorreções.

## **11. DO PAGAMENTO**

**11.1.** Os pagamentos serão efetuados em até trinta dias, após a entrega definitiva dos objetos licitados, devidamente assinado e identificado o aceite pelo responsável da secretaria: Sra. Clarissa Fanzelau, com preço fixo e sem reajuste.

**11.2.** Ao emitir a nota fiscal, a empresa deverá fazer constar nos dados, sob pena de retificação: 1 - Município de Vacaria; 2 – Número do edital (**Pregão Eletrônico nº 21/2019**); 3 - Número do (s) item (s) constantes na ordem sequencial do objeto no anexo II; 4 - A especificação do (s) item (s); 5 - Número do (s) empenho (s) correspondente (s), sob pena de ter de refazê-la. Atentem para a confecção da Nota fiscal eletrônica, conforme protocolo ICMS 42/09 e alterações. Dúvidas [nfe@sefaz.rs.gov.br](mailto:nfe@sefaz.rs.gov.br). A mesma deverá fazer menção, na Nota Fiscal, de Instituição Bancária, Agência e Conta para os créditos oriundos do fornecimento do material. Qualquer dúvida, entrar em contato com o Setor de Pagamentos pelo fone nº (054) 3231 6415 ou, transmiti - lós via e-mail para o endereço eletrônico – [pagamentos@vacaria.rs.gov.br](mailto:pagamentos@vacaria.rs.gov.br).

**11.3.** O valor do presente contrato, não pago na data de vencimento, será corrigido desde então até a data do efetivo pagamento, pela variação do IGPM, ocorrida no período.

**11.4.** Para fins de adjudicação, homologação e empenho, o preço do lote poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de ser obtido valor unitário com duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

## **12. DO PRAZO DE ENTREGA:**

**12.1.** O prazo de entrega deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias corridos após o recebimento da nota de empenho, sob pena de multa e sanções do item 14. Estes prazos poderão ser prorrogados, uma única vez, desde que motivo justo, e aceito pela Secretaria, não sendo aceito desculpas como: 1 – Falta de matéria prima; 2 – Atraso na importação; 3 – Férias coletivas. Desta forma, a empresa participante deverá possuir know-how no tema, para que não se atrapalhe, quanto a entrega e pagamento, causando prejuízos a Administração.

## **13. DA FORMA E DO LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO**

**13.1.** O objeto deverá ser entregue, EM UMA ÚNICA VEZ, diretamente nas escolas do Município, **devendo haver aviso prévio ao Setor da Merenda**, antes da entrega, no fone (054.3232-1856 **Sra. Clarissa Fanzelau**) Rua Ramiro Barcelos, 276, Merenda Escolar.

## **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

### **14.1 – ADVERTÊNCIA**

A penalidade de **ADVERTÊNCIA** poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

**14.1.1.** Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

**14.1.2.** Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

### **14.2. MULTA**

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

#### **14.2.1. MULTA MORATÓRIA**

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega/execução em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos.

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela entrega em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

## **14.2.2. MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL**

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restarem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1.

## **14.3. IMPEDIMENTO DE LICITAR**

**14.3.1.** Nos termos do Art. 7º da Lei nº. 10.520/02, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e ter cancelado o Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Vacaria, nos casos de:

- a) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- b) retardamento na execução do objeto;
- c) não manutenção da proposta ou lance verbal;
- d) fraude ou falha na execução do contrato.
- e) comportamento inidôneo ou cometer fraude fiscal;

**14.4.** As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis, sendo facultado a licitante o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas nesta cláusula 14.

## **15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

08 – (08.07) Secretaria Municipal de Educação

2.041 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental

4.4.90.52.00 – Equipamentos e Material Permanente – Dot. **5653/Desd.5842**

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1.** Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, ou venha recusar-se a celebrá-lo, injustamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência de sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se a Administração, o direito de independente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes.

**16.2.** Na convocação dos remanescentes, será observada a classificação final da sessão originária do pregão e o disposto nos itens 6.12, 6.13 e 6.15.1, devendo o (s) convocado (s) apresentar (em) os documentos de habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira sessão.

**16.3.** Somente será considerado habilitado o licitante que houver preenchido os requisitos de habilitação na data da primeira sessão e que apresentar, na segunda sessão, os documentos que porventura estiverem vencidos.

**16.4.** Os concorrentes remanescentes convocados na forma do subitem 16.2 se obrigam a atender a convocação e a assinar o contrato respectivo, no prazo fixado pelo Município, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis, no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.

**16.5.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das propostas.

**16.6.** O Município de Vacaria, na pessoa de sua Pregoeira ou da Autoridade Superior, reserva-se o direito de proceder ao exame das informações e comprovantes, por visitas “in loco” ou por outras medidas adequadas.

**16.8.** Caso seja necessária à diligência do Pregoeiro para verificação da proposta ou habilitação do licitante, a sessão poderá ser interrompida ou suspensa por ordem do Pregoeiro, que determinará o reinício dos trabalhos em momento oportuno, após a realização das diligências necessárias.

**16.9.** É facultado ao Pregoeiro relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.

**16.10.** É facultado ainda ao pregoeiro convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas; que uma vez intimados, deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

**16.11.** A administração do Município de Vacaria poderá anular ou revogar, parcialmente ou na sua totalidade este Pregão, observadas as disposições legais pertinentes.

**16.12.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que a eles aplicará as disposições da Lei 10.520/02 e da Lei 8666/93, e disposições subjetivas, se couber, desde que não venha conflitar com a referida legislação.

**16.13.** Fica desde logo esclarecido, que todos os participantes deste Pregão, pelo simples fato de nele licitarem, sujeitam-se a todos os seus termos, condições, normas, especificações e detalhes, comprometendo-se a cumpri-lo fielmente, independentemente de qualquer manifestação escrita ou expressa.

**16.14.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão, e desde que não comprometa o interesse do município, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

**16.15.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do município e a segurança da contratação.

**16.16.** A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, dentro do limite legalmente admitido na Lei 8666/93, sobre o valor inicial do contrato.

**16.17.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**16.18.** Fica eleito o Foro da comarca de Vacaria para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Pregão.

**16.19.** Fazem parte deste edital:

- Anexo I - Declaração de Enquadramento para ME e EPP (beneficiada)
- Anexo II - Proposta (Paradigma da proposta eletrônica)
- Anexo III - Declaração de Cumprimento ao Artigo 7.º, Inciso XXXIII, da CF.
- Anexo IV - Declaração de Idoneidade.
- Anexo V - Declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação
- Anexo VI - Minuta de Contrato (Quando não for entrega única).

**16.20.** Para maiores informações:

- a) Setor de licitações, Edital:** (54) 3231-6410, Ronerson Bueno, Lisiane de Oliveira;
- b) Informações de Cadastro - CRC:** (54) 3231-6410, João Alfredo Leite;
- c) Fac-símile Setor de Licitações:** (54) 3232-2426
- d) Email Setor:** [licita@vacaria.rs.gov.br](mailto:licita@vacaria.rs.gov.br)
- e) Email Cadastro:** [licitacadastro@vacaria.rs.gov.br](mailto:licitacadastro@vacaria.rs.gov.br)
- f) Endereço:** Ramiro Barcelos, 915, centro, CEP 95.200-000.

**Obs.:** Informações por telefone, somente no horário de externo, das 10h às 16h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Vacaria, 6 de agosto de 2019.

***Amadeu de Almeida Boeira***  
***Prefeito Municipal***

# ANEXO I

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)  
REF. PREGÃO ELETRÔNICO ...../201.....

## DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO PARA ME E EPP (BENEFICIADOS PELA LC 123/06 E ALTERAÇÕES)

(Razão Social)....., por meio de seu Responsável Legal e Contador ou Técnico Contábil, declara, sob as penas da lei, que:

- a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte (beneficiado);
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3.º, da Lei Complementar n.º 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em ..... de ..... de 2019.

**(Assinatura)** \_\_\_\_\_

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:**

**(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)**

**CPF:**

**(Assinatura)** \_\_\_\_\_

**NOME (completo, contador ou técnico contábil):**

**CPF:**

**Nº DE INSCRIÇÃO CRC:**

Ressalva (se houver).....

**ANEXO II**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 21/2019**

**PROPOSTA (Paradigma da Eletrônica – www.pregaoonlinebanrisul.com.br)**

**RAZÃO SOCIAL:** .....

**CNPJ-MF:** .....

**FONE/FAX:** (.....).....

**EMAIL:** .....

<b>LOTE</b>	<b>ITEM</b>	<b>QUANT.</b>	<b>DESCRIÇÃO</b> (características e especificações mínimas, podendo ser cotado qualidade superior):	<b>MARCAS PRÉ-APROVADAS /MODELO</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>	<b>VALOR TOTAL R\$</b>
1.	1.	11	<p><b>Balança digital 15kg</b></p> <p><b>Descrição:</b>                      - Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº236, de 22 de dezembro de 1994.                      - Classificação metrológica: "Tipo III".</p> <p><b>Dimensões:</b>                      - Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm;                      - Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg;                      - Capacidade: 15 kg;                      - Divisão: de 5g em 5g.</p> <p><b>Características construtivas e funcionais:</b>                      - Gabinete em ABS.                      - Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura.                      - Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas.                      - Tecla de Tara.                      - Pés reguláveis.                      - Nível de bolha.                      - Desligamento automático.                      - Temperatura de operação de -10°C a +40°C.                      - Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.                      - Tensão elétrica: 220V                      - Comutação automática de voltagem.                      - Frequência de rede elétrica: 60 Hz.                      - Consumo máximo: 10W.</p>	URANO  TOLEDO  FILIZOLA  ELGIN  TRIUNFO	705,17	17.219,62

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bateria interna.</li> <li>- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.</li> <li>- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> </ul> <p><b>Matérias primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base em aço galvanizado.</li> <li>- Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos;</li> <li>- Suportes do prato em alumínio injetado;</li> <li>- Gabinete construído em ABS injetado.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Documentação técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A Balança deve apresentar selo de aferição que comprove que sua fabricação e funcionamento estejam em conformidade ao Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos do INMETRO. O selo deve trazer a identificação do Organismo de Certificação acreditado pelo INMETRO para avaliação da conformidade do equipamento.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção.</li> <li>- Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.</li> <li>- Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 – Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V c.a. Padronização.</li> <li>- Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, estabelecendo as condições que deverão ser observadas na fabricação, instalação e utilização de instrumentos de pesagem não automáticos.</li> <li>- Resolução – CONAMA nº401, de 04 de novembro de 2008. - Estabelece os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio para pilhas e baterias comercializadas no território nacional e os critérios e padrões para o seu gerenciamento ambientalmente adequado, e dá outras providências.</li> <li>IN IBAMA nº 03, de 30 de março de 2010 - Institui os procedimentos complementares relativos ao controle, fiscalização, laudos físico-químicos e análises, necessários ao cumprimento da Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>		
2.	11	<p><b>Balança digital 30 kg.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg.</p> <p><b>Dimensões e capacidade:</b></p> <p>Largura mínima: 275 mm;  Profundidade mínima: 285 mm;  Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g).</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selo e lacre de calibração do INMETRO.</li> <li>- Plataforma em aço inoxidável.</li> <li>- Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano.</li> <li>- Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico.</li> <li>- Desligamento automático.</li> <li>- Deve possuir teclas de Zero e Tara.</li> <li>- Pés reguláveis de borracha.</li> <li>- Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</li> <li>- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.</li> </ul>	URANO TOLEDO FILIZOLA ELGIN TRIUNFO	860,25

			<b>Garantia:</b> Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.			
<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>11</b>	<p><b>Batedeira planetária 5 litros.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.</p> <p><b>Dimensões e tolerância:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 240mm;</li> <li>- Profundidade: 350mm;</li> <li>- Altura: 420mm;</li> <li>- Tolerância: +/- 15%</li> </ul> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.</li> <li>- Cuba em aço inox.</li> <li>- Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.</li> <li>- Sistema de engrenagens helicoidais.</li> <li>- Com quatro níveis de velocidade.</li> <li>- Movimento planetário.</li> <li>- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.</li> <li>- Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.</li> <li>- Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.</li> <li>- Manipula trava/destrava.</li> <li>- Com os seguintes acessórios inclusos: <ul style="list-style-type: none"> <li>1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;</li> <li>1 batedor para massas leves;</li> <li>1 batedor plano para massas pesadas;</li> <li>1 batedor globo para claras, etc.</li> </ul> </li> <li>- Frequência: 50/60hz.</li> <li>- Potência: 500wats.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.</li> <li>- Cuba em aço inox AISI 304.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O aparelho deve ser acondicionado em caixa de papelão ondulado, reciclável, com calços internos que evitem o balanço no transporte. Envolver a caixa de papelão com engradado de madeira de modo a permitir o empilhamento seguro.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) com alerta sobre comutação da voltagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> O equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, contendo: instruções de comutação de voltagem; orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/ A480M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> </ul>	<p><b>BRAESI</b></p> <p><b>SKYMSSEN</b></p> <p><b>GASTROM</b> <b>AQ</b></p> <p><b>VENANCIO</b></p>	<b>2.421,65</b>	<b>26.638,15</b>

			<p>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</p> <p>- NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Portaria 197/2010, do Ministério do Trabalho e Emprego).</p> <p>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</p> <p><b>Documentação Técnica:</b></p> <p>- Apresentar “Certificado de Conformidade à NR 12” emitido por organismo habilitado para esta finalidade.</p> <p>- Apresentar Certificado e ficha técnica do aço utilizado no equipamento.</p> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
3.	4.	11	<p><b>Bebedouro elétrico acessível. Linha doméstica.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO.</p> <p><b>Dimensões e tolerâncias:</b>          Altura: 960mm          Altura parte conjugada: 650mm          Largura: 660mm          Profundidade: 291mm          Tolerância: +/-10%</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato.</li> <li>- Gabinete em aço inox AISI 304.</li> <li>- Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.</li> <li>- Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido.</li> <li>- Filtro de carvão ativado com vela sintetizada.</li> <li>- Termostato com controle automático de temperatura de 4ª a 15°C</li> <li>- Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico.</li> <li>- Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema).</li> <li>- Dreno para limpeza da cuba.</li> <li>- Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> <li>- Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).</li> <li>- Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.</li> <li>- O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005 couber.</li> <li>- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica “APROVADO”.</li> <li>- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (“Global Warming Potential” - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante “R600a”.</li> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.</li> <li>- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.</li> </ul>	VENANCIO  IBBL  BEGEL	1.320,50	14.525,50

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- Torneira em latão cromado.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do equipamento, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Para proteção da superfície do aparelho utilizar papelão ondulado ou saco plástico tipo bolha. § 2º Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</li> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> <li>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas Técnicas de Referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14908/2004 – Aparelho para melhoria da qualidade da água para uso doméstico – Aparelho por pressão – e sucessoras.</li> <li>- ABNT NBR 16098/2012 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano — Requisitos e métodos de ensaio (no que couber).</li> <li>- NBR NM-IEC 335-1:1998 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. - INMETRO - Portaria nº093, de 12 de março de 2007 - Avaliação da Conformidade - Aparelho para Melhoria da Qualidade da Água para Consumo Humano.</li> <li>- INMETRO - Portaria nº 191, de 10 de dezembro de 2003 - Avaliação da Conformidade para Bebedouro Elétrico.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Documentação Técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar Certificados de conformidade, emitido por organismo habilitado para tal finalidade, conforme abaixo especificados: Certificado - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano, conforme ABNT NBR 14908/2004 e Portaria Inmetro nº 093 de 12/03/2007 – com eficiência bacteriológica “APROVADO”</li> <li>- Certificado - Segurança elétrica e construtiva para bebedouros, conforme Portaria Inmetro nº191 de 10/12/2003.</li> <li>- Declaração de uso do gás refrigerante especificado.</li> <li>- Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante.</li> <li>- Certificado e ficha técnica do aço utilizado na fabricação do equipamento.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
4.	5.	11	<p><b>Espremedor de frutas cítricas.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox.</p> <p><b>Dimensões e tolerância:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Altura: 390mm</li> <li>- Largura: 360mm</li> <li>- Diâmetro: 205mm</li> <li>- Tolerância: +/- 10%</li> <li>- Produção média: 15 unid. minuto (aproximada)</li> </ul> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox.</li> <li>- Copo e peneira em aço inox.</li> <li>- Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).</li> <li>- Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).</li> <li>- Rotação: 1740 Rpm.</li> <li>- Frequência: 50/60 Hz.</li> <li>- Tensão: 220V</li> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> </ul>	JL COLOMBO  SPOLU  VITALEX	393,08	4.323,88

			<p>- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304.</li> <li>- Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304.</li> <li>- Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O produto deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, descartável e reciclável, com acomodações internas que assegurem a devida proteção durante o transporte e armazenamento.</li> <li>- Componentes do produto não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. <b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, contendo: orientações para uso correto; procedimentos de segurança e higienização; relação de oficinas de assistência técnica autorizada; certificado de garantia.</li> </ul> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/ A480M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</li> <li>- NR12 – Portaria 197/2010 do Ministério do Trabalho e Emprego – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Documentação Técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar Certificado de Conformidade com a NR 12 emitido por organismo habilitado para esta finalidade.</li> <li>- Apresentar Certificado e ficha técnica do aço utilizado na fabricação do equipamento.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento</p>			
5.	6.	11	<p><b>Fogão industrial 3 bocas.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Fogão industrial, sem forno, com 3 bocas, baixa pressão, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo), com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama".</p> <p><b>Dimensões e tolerâncias:</b></p> <p>Dimensões do corpo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Altura: 800 mm (+/- 10mm);</li> <li>- Largura: 1070 mm (+/- 15mm);</li> <li>- Profundidade: 490 (+/- 50mm).</li> </ul> <p>Dimensões mínimas da grelha:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 300 mm x 300 mm.</li> </ul> <p>Obs: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300mm.</p> <p>Dimensões dos queimadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85mm +/- 10mm</li> <li>- Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/-10mm</li> </ul> <p><b>Capacidade de combustão e características dos queimadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chama.</li> <li>- 1 queimador simples tipo "cachimbo" com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotado de espalhador de chama.</li> <li>- Torneiras de controle tipo industrial, 3/8 x 3/8, fixadas e alimentadas pela gambiarra.</li> <li>- Cada queimador (conjugado) deve possuir 2 torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis</li> </ul>	<p>PROGAS ARACEBA VENÂNCIO ITAJOBI</p>	1.336,21	54.567,26

		<p>nas posições aberto e fechada, assim como identificação de intensidade das chamas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.</li> <li>- Pressão de trabalho: 2,8kPa.</li> </ul> <p><b>Características Construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 ½” x 1/8 de espessura.</li> <li>- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50mm do piso.</li> <li>- Quadro inferior composto por travessa em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafuso e porcas de aço inox.</li> <li>- Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.</li> <li>- Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 3.</li> <li>- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 ¼” x 1/16 de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.</li> <li>- Fixação do tampo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.</li> <li>- Bandejas coletoras de resíduos, fabricadas em aço inox, chapa 20 (0,90mm), com puxador desenvolvido na própria peça;</li> <li>- Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25mm).</li> <li>- Grade inferior em aço inox para painéis, constituídas por perfil “U” em chapa 20 (0,90mm), com 70mm de largura e espaçamento máximo de 130mm.</li> <li>- Grelhas de ferro fundido para apoio das painéis, removíveis, em número de 3.</li> <li>- Tubo de distribuição em aço inox, com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “T”, de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao “T” deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.</li> <li>- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases, conforme ABNT NBR 14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.</li> </ul> <p><b>Requisitos de Segurança:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Os queimadores do fogão devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 – Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 304.</li> <li>- Bandejas coletoras e guias corredeiras em aço inox AISI 304.</li> <li>- Grade inferior para painéis em aço inox AISI 304.</li> <li>- Parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.</li> <li>- Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. - Bicos injetores em latão.</li> <li>- Torneiras de controle em latão com acabamento cromado.</li> <li>- Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.</li> <li>- Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termoresistente.</li> <li>- Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM). - O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagens e rotulação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>fogão, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets.  Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> <li>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b>  O equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto. procedimentos de segurança. regulagens, manutenção e limpeza. procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica. relação de oficinas de assistência técnica autorizadas, certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas de referência</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. - ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/ A480M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Documentação técnica:</b> Todo fogão deve vir acompanhado do seguinte documento, emitido por profissional habilitado: Laudo de ensaio de estanqueidade do fogão. Obs.: O teste de estanqueidade deve ser realizado individualmente para cada fogão.</p> <p><b>Garantia:</b> Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.  OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p> <p><b>Instalação do fogão:</b> a instalação do equipamento é de responsabilidade do cliente.</p>			
7.	11	<p><b>Fogão industrial de 6 bocas.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama".</p> <p><b>Dimensões e tolerâncias;</b></p> <p><u>Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 1570 mm +/- 50 mm</li> <li>- Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm</li> <li>- Altura: 800 mm +/- 10 mm</li> </ul> <p><u>Dimensões máximas externas (com gambiarra)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 1820 mm</li> <li>- Profundidade: 1330 mm</li> </ul> <p>Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m. <u>Dimensões internas mínimas do forno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 540 mm</li> <li>- Profundidade: 660 mm</li> <li>- Altura: 310 mm</li> </ul> <p><u>Dimensões das grelhas</u>  400 mm x 400 mm +/- 15 mm</p> <p>Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm).</p> <p><u>Dimensões dos queimadores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm</li> <li>- Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm</li> </ul> <p><b>Capacidade de combustão e características dos queimadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP"</li> <li>- 6 queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/ hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas.</li> </ul>	<p>PROGAS</p> <p>ARACEBA</p> <p>VENÂNCIO</p> <p>ITAJOBI</p>	3.624,45	

		<p>- Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h.</p> <p>- Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.</p> <p>- Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.</p> <p>- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.</p> <p>- Pressão de trabalho: 2,8 kPa</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <p><b>Fogão</b></p> <p>- 4 pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura.</p> <p>- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso.</p> <p>- Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.</p> <p>- Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.</p> <p>- Tampo (trempe) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6.</p> <p>- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.</p> <p>- Fixação do tampo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.</p> <p>- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.</p> <p>- 6 bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. - Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).</p> <p>- Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.</p> <p>- Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de 6.</p> <p>- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos autoatarraxantes de aço inox.</p> <p>- Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “T”, de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao “T” deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.</p> <p>- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.</p> <p><b>Forno</b></p> <p>- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>.</p> <p>- Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.</p> <p>- Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.</p> <p>- 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço inox, perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames.</p> <p><b>Requisitos de segurança:</b></p> <p>Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 Dispositivo</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</p> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 304.</li> <li>- Bandejas coletoras e guias corredeiras em aço inox AISI 304.</li> <li>- Grade inferior para painéis em aço inox AISI 304.</li> <li>- Parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.</li> <li>- Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. - Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox AISI 304. - Puxador do forno em baquelite.</li> <li>- Dobradiças do forno em aço inox.</li> <li>- Piso em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo.</li> <li>- Bandejas do forno em arame de aço inox AISI 304.</li> <li>- Bicos injetores em latão.</li> <li>- Torneiras de controle em latão com acabamento cromado.</li> <li>- Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.</li> <li>- Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termoresistente.</li> <li>- Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo.</li> <li>- Tubo de alimentação do forno de cobre.</li> <li>- Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM). - O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Acessórios:</b></p> <p>Dois chapas bifeteiras de sobrepor lisas de ferro fundido, dotadas de duas alças com cabos em madeira e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 15 mm. 5.8 <b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do fogão, distanciando do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</li> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> <li>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Documentação técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Todo fogão deve vir acompanhado do seguinte documento, emitido por profissional habilitado: Laudo de ensaio de estanqueidade do fogão. Obs.: O teste de estanqueidade deve ser realizado individualmente para cada fogão.</li> </ul> <p><b>Normas técnicas de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. - ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do recebimento do equipamento.</p> <p><b>Instalação do fogão:</b> a instalação do equipamento é de responsabilidade do cliente.</p>			
--	--	---	--	--	--

6.	8.	11	<p><b>Forno industrial a gás com 1 câmara.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Forno industrial com pés, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural com porta de vidro de abertura integral, e com queimador dotado de dispositivo "supervisor de chama".</p> <p><b>Dimensões e tolerâncias:</b></p> <p>Dimensões</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura mínima interna: 800 mm</li> <li>- Profundidade mínima interna: 600 mm</li> <li>- Altura mínima interna: 270 mm</li> <li>- Altura do piso interno (pedra): 1000 mm +/- 100 mm</li> </ul> <p><b>Capacidade de combustão e características dos queimadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O forno deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões:</li> <li>- "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou</li> <li>- "UTILIZAR GLP"</li> <li>- Queimador tubular em forma de "U", com capacidade de queima de 1.060 g/h.</li> <li>- Torneira de controle tipo industrial de variação contínua, com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado e identificação de intensidade das chamas (fechado/ mínimo/ máximo).</li> <li>- Bico(s) injetore(s) de rosca grossa. Regulador(es) de entrada de ar para o injetor. - Pressão de trabalho: 2,8 kPa.</li> </ul> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90 mm) e a face externa em chapa 18 (1,25 mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>.</li> <li>- Porta em vidro temperado com sistema de abertura tipo "guilhotina" de abertura integral, com contrapesos. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.</li> <li>- Piso interno em pedra refratária removível, inteiriça ou bipartida.</li> <li>- Orifícios de visualização das chamas.</li> <li>- 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço inox, perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.</li> <li>- Possibilidade de utilização de bandejas em três alturas.</li> <li>- Termômetro para controle de temperatura graduado de 0ª a 300°Celsius.</li> <li>- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.</li> <li>- Estrutura de sustentação dotada de:</li> <li>- 4 pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura.</li> <li>- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico.</li> <li>- Quadros superior e inferior compostos por travessas em perfil "U" de aço inox com espessura mínima de chapa de 1,25mm (chapa 18), soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- Grade inferior em aço inox para utensílios, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.</li> </ul> <p><b>Requisitos de segurança:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O queimador do forno deve possuir um dispositivo "supervisor de chama" que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo "supervisor de chama" deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Paredes e teto em chapa de aço inox AISI 304.</li> <li>- Articulações e peças móveis em aço inox AISI 304.</li> <li>- Bandejas corredeiras em aço inox AISI 304.</li> <li>- Estrutura de sustentação do forno em aço inox AISI 304.</li> <li>- Parafusos e porcas de aço inox.</li> </ul>	<p>PROGAS</p> <p>VENANCIO</p> <p>ITAJOBI</p> <p>METALMAQ</p>	1.536,12	16.897,32
----	----	----	--	--	----------	-----------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0</li> <li>- Bico injetor em latão.</li> <li>- Torneiras de controle em latão com acabamento cromado.</li> <li>- Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo.</li> <li>- Tubo de alimentação do forno de cobre.</li> <li>- Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM). - O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do forno, distanciando do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</li> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> <li>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: Orientações para instalação e forma de uso correto; Procedimentos de segurança; Regulagens, manutenção e limpeza; Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; Certificado de garantia.</p> <p><b>Documentação técnica:</b> Todo forno deve vir acompanhado do seguinte documento, emitido por profissional habilitado: Laudo de ensaio de estanqueidade do forno. Obs.: O teste de estanqueidade deve ser realizado individualmente para cada forno.</p> <p><b>Normas técnicas de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. - ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p> <p><b>Instalação do fogão:</b> a instalação do equipamento é de responsabilidade do cliente.</p>			
7.	9.	11	<p><b>Forno microondas 30 litros.</b></p> <p><b>Descrição:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno de micro-ondas certificado pelo INMETRO, conforme estabelecido na Portaria n.º174, de 10 de abril de 2012. Eficiência Energética – Classe A (maior ou igual a 54%).</li> <li>- Isolamento - Classe I</li> </ul> <p><b>Capacidade:</b> Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento.</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.</li> <li>- Iluminação interna.</li> <li>- Painel de controle digital com funções pré-programadas.</li> <li>- Timer.</li> <li>- Relógio.</li> <li>- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.</li> <li>- Dispositivos e travas de segurança.</li> <li>- Sapatas plásticas.</li> <li>- Prato giratório em vidro.</li> <li>- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. - Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> <li>- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.</li> </ul>	ELECTROL UX  PHILCO  BRASTEMP  CONSUL  LG	444,14	4.885,54

		<p>- Selo de certificação INMETRO.</p> <p><b>Requisitos de segurança:</b> Os requisitos de segurança para o equipamento são aqueles indicados em 5.2 da Portaria INMETRO nº174, de 10 de abril de 2012.</p> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. - Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox.</li> <li>- As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção. - Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.</li> <li>- Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo: instruções para instalação; instruções para uso; instruções de segurança; controles; regulagens de potência; instruções de cozimento e descongelamento; orientações para manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia</li> <li>- As instruções devem ainda conter as seguintes advertências: “ATENÇÃO: Se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.” “ATENÇÃO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.” “ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.”</li> <li>- As instruções também devem incluir as seguintes observações: “Somente usar utensílios que são adequados para uso em fornos micro-ondas.”</li> <li>- “Quando o forno for usado para aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, deve-se observar frequentemente o forno, devido à possibilidade de ignição.”</li> <li>- “O forno de micro-ondas é destinado para aquecer a comida e bebidas. Secagem de alimentos, roupas, pano úmido e similares podem levar a risco de ignição, lesão ou fogo.”</li> <li>- “Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada, até o fogo se extinguir.”</li> <li>- “Aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto, deve-se tomar cuidado no manuseio do recipiente.”</li> <li>- “O conteúdo de mamadeiras ou objetos similares deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.”</li> <li>- “Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.”</li> <li>- “Detalhes para a necessidade de realizar limpeza de porta, cavidade e partes adjacentes.”</li> <li>- “O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.”</li> <li>- As instruções devem conter a altura mínima de espaço livre necessária acima da superfície superior do forno.</li> </ul> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136/2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- ABNT NBR NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- ABNT NBR NM 60335-2-25:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos microondas.</li> <li>- Portaria n.º 174, de 10 de abril de 2012 - Aprova a revisão do Regulamento Técnico de Avaliação da Conformidade para fornos de microondas</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
--	--	---	--	--	--

8.	10	11	<p><b>Freezer vertical 500 litros. Linha comercial.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree". Deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006</p> <p><b>Dimensões e tolerâncias:</b>  Dimensões externas:  Largura: 660mm  Altura: 2000mm  Profundidade: 760mm  Peso: 102 kg  Capacidade útil mínima: 500 litros  Tolerâncias +/- 200mm</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.</li> <li>- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.</li> <li>- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes.</li> <li>- Gavetas transparentes e removíveis em acrílico.</li> <li>- Compartimento de congelamento rápido.</li> <li>- Lâmpada interna.</li> <li>- Formas para gelo.</li> <li>- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.</li> <li>- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.</li> <li>- Dobradiças metálicas.</li> <li>- Pés com rodízios.</li> <li>- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo.</li> <li>- Sistema de refrigeração "frostfree".</li> <li>- Gás refrigerante:</li> </ul> <p>Obs. 1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000.</p> <p>Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº5445 de 12/05/05.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> <li>- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.</li> <li>- Selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL.</li> </ul> <p><b>Requisitos de segurança:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.</li> <li>- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.</li> <li>- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrutura em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> O equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens,</p>	FRILUX GELOPAR METALFRIO FRICON	3.485,20	38.337,20
----	----	----	--	--	----------	-----------

			<p>manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio.</li> <li>- Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.</li> <li>- Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global.</li> <li>- Resolução nº 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados.</li> <li>- Decreto Federal nº5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima.</li> <li>- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.</li> <li>- Decreto Federal n.º 7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11º e 12º da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC, e dá outras providências.</li> <li>- Resolução – RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia.</li> <li>- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.</li> <li>- Portaria INMETRO n.º20, de 01 de fevereiro de 2006 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade de Refrigeradores e seus Assemelhados, de uso doméstico e institui no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC, a etiquetagem compulsória para aparelhos de refrigeração de uso doméstico (refrigeradores e freezer).</li> <li>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Laudos técnicos de ensaios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
9.	11	11	<p><b>Lavadora de roupas 11 kg. Linha doméstica.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Lavadora de roupas automática de uso doméstico na cor branca.</p> <p><b>Dimensões básicas e capacidade:</b></p> <p>Largura máxima: 650 mm;  Profundidade máxima: 680 mm;  Capacidade mínima: 11kg.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca.</li> <li>- Painel de controle externo contendo botões seletores e/ou teclas para programas de lavagem e/ou funções pré-programadas, níveis de consumo de água, enxague e centrifugação.</li> <li>- Todas as funções devem ser identificadas.</li> </ul>	BRASTEMP ELECTROL UX CONSUL	1.469,30	16.162,30

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecla ou botão de acionamento liga/desliga.</li> <li>- Programação para diferentes tipos de lavagem.</li> <li>- Mangueiras para entrada d'água com filtro e de saída para drenagem.</li> <li>- Mínimo três níveis de água.</li> <li>- Centrifugação .</li> <li>- Filtro para retenção de fiapos .</li> <li>- Dispenser para sabão .</li> <li>- Dispenser para amaciante .</li> <li>- Dispenser para alvejante</li> <li>- Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou plástico PP (polipropileno).</li> <li>- Acesso ao cesto pela parte superior da máquina.</li> <li>- Sapatas niveladoras.</li> <li>- Dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento).</li> <li>- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>			
10.	12	11	<p><b>Liquidificador semi-industrial 2 litros.</b></p> <p><b>Descrição</b> Liquidificador semi-industrial de 2 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.</p> <p><b>Capacidade:</b> Copo com capacidade útil de 2 litros.</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.</li> <li>- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.</li> <li>- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.</li> <li>- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.</li> <li>- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.</li> <li>- Sapatas antivibratórias em material aderente.</li> <li>- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. - O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.</li> <li>- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.</li> <li>- Interruptor liga/desliga.</li> <li>- Interruptor para pulsar.</li> <li>- Motor monofásico de ½ HP.</li> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> <li>- Voltagem do aparelho: 220V</li> <li>- Indicação da voltagem na chave comutadora.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.</li> <li>- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.</li> <li>- Facas em aço inox AISI 420 temperado.</li> <li>- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.</li> <li>- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.</li> <li>- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.</li> </ul>	SKYSEN METVISA SPOLU VITALEX BERMAR	704,13	19.071,58

		<p>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p> <p><b>Embalagem e rotulação:</b></p> <p>- O aparelho deve ser acondicionado em caixa de papelão ondulado com caços internos que evitem o balanço no transporte. Envolver a caixa de papelão com engradado de madeira de modo a permitir o empilhamento seguro.</p> <p>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</p> <p>- Cordão de alimentação (rabicho) com alerta sobre comutação da voltagem.</p> <p><b>Manual de instruções:</b></p> <p>- O equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, contendo: instruções de comutação de voltagem; orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Laudos técnicos de ensaios:</b></p> <p>Declaração de comprovação da composição do aço inox. "Certificado de conformidade com a NR12" emitido por organismo habilitado para esta finalidade.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <p>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.</p> <p>- AISI - American Iron and Steel Institute.</p> <p>- ASTM/ A480M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</p> <p>- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</p> <p>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</p> <p>- IN MM nº 3, de 07 de fevereiro de 2000 - Fica estabelecido o dia 15 de março de 2000, para a obrigatoriedade da aposição do Selo Ruído na embalagem do eletrodoméstico liquidificador, nacional e importado, comercializado no país.</p> <p>- NR12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Portaria n o 197, de 17 de dezembro de 2010).</p> <p>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</p> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data recebimento do equipamento.</p>		
13	11	<p><b>Liquidificador industrial 8 litros.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.</p> <p><b>Capacidade:</b> Copo com capacidade útil de 8 litros.</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <p>- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.</p> <p>- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.</p> <p>- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.</p> <p>- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.</p> <p>- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.</p> <p>- Sapatas antivibratórias em material aderente.</p> <p>- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. - O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.</p> <p>- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.</p> <p>- Interruptor liga/desliga.</p> <p>- Interruptor para pulsar.</p> <p>- Motor monofásico de ½ HP.</p>	<p>SKYSEN</p> <p>METVISA</p> <p>SPOLU</p> <p>VITALEX</p> <p>BERMAR</p>	1.029,65

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> <li>- Voltagem do aparelho: 220V</li> <li>- Indicação da voltagem na chave comutadora.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.</li> <li>- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.</li> <li>- Facas em aço inox AISI 420 temperado.</li> <li>- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.</li> <li>- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.</li> <li>- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O aparelho deve ser acondicionado em caixa de papelão ondulado com calços internos que evitem o balanço no transporte. Envolver a caixa de papelão com engradado de madeira de modo a permitir o empilhamento seguro.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem / frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) com alerta sobre comutação da voltagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, contendo: Instruções de comutação de voltagem; Orientações para instalação e forma de uso correto; Procedimentos de segurança; Regulagens, manutenção e limpeza; Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; Certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</li> <li>- IN MM nº 3, de 07 de fevereiro de 2000 - Fica estabelecido o dia 15 de março de 2000, para a obrigatoriedade da aposição do Selo Ruído na embalagem do eletrodoméstico liquidificador, nacional e importado, comercializado no país.</li> <li>- NR12 – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos (Portaria 197/2010 do Ministério do Trabalho e Emprego).</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Laudos técnicos de ensaios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Declaração de comprovação da composição do aço inox. "Certificado de conformidade com a NR12" emitido por organismo habilitado para esta finalidade.</li> </ul> <p><b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
11.	14	11,00	<p><b>Máquina de lavar louças. Linha comercial.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Lava louça industrial, tipo monocâmara.</p> <p><b>Pré-requisitos:</b> é de responsabilidade do cliente toda instalação predial.</p> <p><b>Dimensões e tolerância:</b></p> <p>Da máquina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 595mm</li> <li>- Profundidade: 615mm</li> <li>- Altura: 840mm</li> </ul>	<p>CITTON</p> <p>MVF</p> <p>METVISA</p> <p>VENANCIO</p> <p>HOBART</p>	<p>12.143,00</p> <p>0</p>	<p>133.573,00</p>

		<p>Espaço útil de lavagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largura: 495mm</li> <li>- Profundidade: 495mm</li> <li>- Altura: 340mm</li> <li>Tolerância: +/-20%</li> </ul> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.</li> <li>- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.</li> <li>- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm). - Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).</li> <li>- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.</li> <li>- Pannel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.</li> <li>- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.</li> <li>- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.</li> <li>- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.</li> <li>- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta. Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.</li> <li>- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.</li> <li>- Temperatura da água para lavagem: de 55ºa 65ºC</li> <li>- Temperatura da água para enxágue: de 80ºa 90ºC</li> <li>- Potência da bomba de lavagem: 1cv.</li> <li>- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> </ul> <p><u>Acessórios</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aquecedor elétrico de água e enxágue.</li> <li>- Conjunto pressurizador de enxágue.</li> <li>- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack´s) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.</li> <li>- Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.</li> </ul> <p><u>Acessórios opcionais</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gavetas (rack´s) para copos em tamanhos diversos;</li> <li>- Gavetas (rack´s) para 200 talheres em pé.</li> <li>- Estrutura de apoio em aço inoxidável.</li> <li>- Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.</li> <li>- Kit 440 volts.</li> <li>- Termômetros digitais.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do equipamento, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets.</li> </ul> <p>§ 1º Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> <li>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</li> <li>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

			<p><b>Manual de instruções:</b> O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2010 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- INMETRO – Portaria Nº 371, de 29 de dezembro de 2009 – Requisitos de Avaliação da Conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares.</li> <li>- AISI - American Iron and Steel Institute.</li> <li>- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</li> <li>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Documentação técnica:</b> Apresentar Certificado e ficha técnica do aço utilizado na fabricação do equipamento.</p> <p><b>Garantia:</b> Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de recebimento do equipamento.</p>			
12.	15	11	<p><b>Mixer de alimentos. Linha doméstica.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro.</p> <p><b>Dimensões aproximadas e tolerância:</b></p> <p>Altura: 430mm Largura: 60mm Profundidade: 650mm Tolerância: +/- 10%</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacidade volumétrica do copo: 1 litro.</li> <li>- Cabo (alça) ergonômico.</li> <li>- Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.</li> <li>- Recipiente para trituração.</li> <li>- Tampa e lâmina do triturador removíveis.</li> <li>- Base antirespingos.</li> <li>- Botão turbo.</li> <li>- Motor de 400W.</li> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</li> <li>- Voltagem: 220V</li> </ul> <p><b>Matérias primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.</li> <li>- Jarra para a polpa construída em acrílico SAN.</li> <li>- Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico.</li> <li>- O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b> O produto deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, descartável e reciclável, com acomodações internas que assegurem a devida proteção durante o transporte e armazenamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções</b> O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo, no mínimo: orientações para instalação e uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.</li> </ul>	<p>PHILIPS WALITA</p> <p>MONDIAL</p> <p>BRITANIA</p> <p>PHILCO</p> <p>OSTER</p>	164,60	1.810,60

			<p>- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</p> <p>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</p> <p>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</p> <p><b>Garantia:</b> Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de recebimento do equipamento.</p>			
13.	16	11	<p><b>Processador de alimentos/centrífuga. Doméstico.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.</p> <p><b>Capacidade:</b> Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.</li> <li>- Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.</li> <li>- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.</li> <li>- Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.</li> <li>- Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.</li> <li>- Cabo com armazenamento integrado.</li> <li>- Base firme com pés antidesslizantes (ventosa).</li> <li>- Motor com potência de 700W.</li> <li>- Voltagem: 220V.</li> <li>- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.</li> <li>- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</li> <li>- Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças. - Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.</li> </ul> <p><b>Matérias primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.</li> <li>- Disco emulsificador fabricado em PP.</li> <li>- Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.</li> <li>- Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> </ul> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O produto deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, descartável e reciclável, com acomodações internas que assegurem a devida proteção durante o transporte e armazenamento. - Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul> <p><b>Manual de instruções:</b> O equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, contendo: orientações para instalação e uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136:2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</li> </ul>	<p>PHILIPS WALITA</p> <p>MONDIAL</p> <p>PHILCO</p> <p>OSTER</p> <p>MASTERCH EF</p>	574,57	6.320,27

			- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto. <b>Garantia:</b> Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.			
14.	17	11	<p><b>Refrigerador tipo “Frostfree” de 410 litros. Linha doméstica.</b></p> <p><b>Descrição:</b> - Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 220 V. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética “A” no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.</p> <p><b>Dimensões:</b> Capacidade total mínima de 410 litros. Largura máxima: 750 mm</p> <p><b>Características construtivas:</b> - Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. - Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. - Gabinete tipo “duplex” com duas (2) portas (freezer e refrigerador). - Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. - Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. - Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. - Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. - Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. - Formas para gelo no compartimento do freezer. - Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. - Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. - Dobradiças metálicas. - Sapatas niveladoras. - Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. - Sistema de refrigeração “frostfree”. - Gás refrigerante R600a.</p> <p>Obs. 1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº5445 de 12/05/05.</p> <p>- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. - Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. - Voltagem: 220V - Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. - Selo INMETRO apresentando classificação energética “A” no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL.</p> <p><b>Requisitos de segurança:</b> O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</p> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b> - As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. - Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. - Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. - Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</p> <p><b>Embalagem e rotulagem:</b> - Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento. - Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do</p>	ELECTROL UX  BRASTEMP  CONSUL	2.365,66	26.022,26

			<p>fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</p> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABNT NBR 14136/2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</li> <li>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</li> <li>- Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio.</li> <li>- Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.</li> <li>- Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global.</li> <li>- Resolução nº 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados.</li> <li>- Decreto Federal nº5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima.</li> <li>- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.</li> <li>- Decreto Federal n.º 7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11ºe 12ºda Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC, e dá outras providências.</li> <li>- Resolução – RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia.</li> <li>- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.</li> <li>- Portaria INMETRO n.º20, de 01 de fevereiro de 2006 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade da Conformidade de Refrigeradores e seus Assemelhados, de uso doméstico e institui no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC, a etiquetagem compulsória para aparelhos de refrigeração de uso doméstico (refrigeradores e freezer).</li> <li>- Resolução – CONAMA nº20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.</li> <li>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</li> </ul> <p><b>Documentação técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.</li> <li>- Declaração de uso do gás refrigerante especificado. Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante. <b>Garantia:</b> Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de recebimento do equipamento</li> </ul>			
15.	18	11	<p><b>Refrigerador vertical em inox, 4 portas (1.000 litros). Linha comercial.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, voltagem 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis.</p> <p><b>Características construtivas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). - Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/ m3 .</li> <li>- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base</li> </ul>	<p>GELOPAR</p> <p>MONARCH A</p> <p>FRILUX</p> <p>KOFISA</p>	5.060,30	55.663,30

		<p>do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).</li> <li>- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m<sup>3</sup>.</li> <li>- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.</li> <li>- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático.</li> <li>- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. - Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.</li> <li>- Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free"). Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.</li> <li>- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000.</li> <li>- O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº5445 de 12/05/05.</li> <li>- 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames.</li> <li>- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).</li> <li>- Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.</li> <li>- PAINEL superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento.</li> <li>- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. - Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.</li> <li>- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. - Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.</li> <li>- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m.</li> <li>- O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.</li> <li>- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.</li> </ul> <p><b>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.</li> <li>- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</li> <li>- Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.</li> <li>- Prateleiras em arame de aço inox AISI 304.</li> <li>- Parafusos e porcas de aço inox.</li> <li>- PAINEL superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304.</li> <li>- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.</li> <li>- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</li> <li>- No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido:</li> </ul> <p>de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; Sob qualquer elemento sobreposto</p> <p><b>Embalagem e rotulação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caixa de papelão com engradado de madeira na base ou engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas da geladeira, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Para proteção da superfície do aparelho utilizar papelão ondulado ou saco plástico tipo bolha. Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.</li> <li>- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.</li> </ul>	<p><b>CONSERVE</b> <b>X</b></p>		
--	--	--	-------------------------------------	--	--

		<p>- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.</p> <p>- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</p> <p><b>Manual de instruções:</b> Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: orientações para instalação e forma de uso correto; procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; relação de oficinas de assistência técnica autorizadas; certificado de garantia.</p> <p><b>Normas técnicas e legislação de referência :</b></p> <p>- ABNT NBR 14136:2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.</p> <p>- AISI - American Iron and Steel Institute.</p> <p>- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.</p> <p>- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.</p> <p>- Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio.</p> <p>- Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.</p> <p>- Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global.</p> <p>- Resolução nº 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados.</p> <p>- Decreto Federal nº5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima.</p> <p>- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.</p> <p>- Decreto Federal n.º 7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11º e 12º da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC, e dá outras providências.</p> <p>- Resolução – RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. - Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia.</p> <p>- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.</p> <p>- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.</p> <p><b>Documentação técnica:</b> Certificado e ficha técnica do aço utilizado na fabricação do equipamento. Declaração do gás refrigerante utilizado no equipamento. Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante.</p> <p><b>Garantia:</b> Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento. OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de recebimento do equipamento.</p>			
--	--	---	--	--	--

Validade dos produtos 12 meses, salvo itens 06, 07, 08, 14, 15, 16 e 18 que possuem garantia maior.

Validade da proposta 60 dias.

Declaro que cumpro com os requisitos de habilitação e fornecimento

Decremento mínimo dos lances R\$ 1.000,00, salvo lotes 04, 07, 12 e 13 que é R\$ 100,00

**Nome completo e assinatura do representante legal da empresa VER ITEM 1.2, 1.3, 1.5, 3.10 e 3.10.1**

## **ANEXO III**

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)  
REF. PREGÃO ELETRÔNICO ...../201.....

### **DECLARAÇÃO**

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de licitante do presente processo licitatório, que, em cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei n.º 8.666/93, não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a contar dos 14 (quatorze) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em ..... de ..... de 2019.

**(Assinatura)** \_\_\_\_\_

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:**  
**(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)**

**CPF:**

## ANEXO IV

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)  
REF. PREGÃO ELETRÔNICO ...../201.....

### DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(Razão Social da licitante) ....., por meio de seu responsável legal, declara, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA/IMPEDIDA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87, IV, da Lei de Licitações e art. 7º da Lei 10.520/02.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em ..... de ..... de 2019.

**(Assinatura)** \_\_\_\_\_

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:**

**(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)**

**CPF:**

## ANEXO V

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)  
REF. PREGÃO ELETRÔNICO ...../201.....

### DECLARAÇÃO

(Razão Social da licitante) ..... , por meio de seu Diretor ou Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em ..... de ..... de 2019.

**(Assinatura)** \_\_\_\_\_

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:**

**(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)**

**CPF:**