



EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA ME e EPP e ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP

Modalidade: **PREGÃO Nº 063/2020 (REGISTRO DE PREÇOS Nº 047/2020)**

Tipo: **PREGÃO ELETRÔNICO**

Processo nº: **142/2020**

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C Nº68711-1 E PAR Nº 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C Nº 64227-4.**

RECIBO

A Empresa _____ retirou este Edital de licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail _____ ou pelo fax: _____, e/ou endereço _____, CEP: _____

_____, aos ____ / ____ / ____

(Assinatura)

**OBS: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO À CPL PELO FAX:
(34) 3690-3280 OU E-MAIL, PARA EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS
INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.**



EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA ME e EPP e ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - REGISTRO PREÇOS Nº 047/2020

Processo nº 142/2020

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C Nº68711-1 E PAR Nº 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C Nº 64227-4.**

ÍNDICE

- 1 - PREÂMBULO**
 - 2 - OBJETO**
 - 3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
 - 4 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**
 - 5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**
 - 6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**
 - 7 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**
 - 8 - DA HABILITAÇÃO**
 - 9 - DOS RECURSOS**
 - 10 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**
 - 11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
 - 12 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
 - 13 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
 - 14 - DA RESCISÃO CONTRATUAL**
 - 15 - DO PAGAMENTO**
 - 16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
 - 17 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
 - 18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**
- ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**
- ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO**
- ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP**
- ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
- ANEXO VI - MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**



EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA ME e EPP e ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 - PROCESSO Nº 142/2020

1 - PREÂMBULO

O Município de Araguari/MG, através da Secretaria de Administração, por intermédio do Pregoeiro, nomeado pelo Decreto nº 008, de 18 de janeiro de 2020, torna público que, com base na Lei Federal nº 10.520/2002 (Lei do Pregão), na Lei Municipal nº 3.794/2002, nos Decretos Municipais nºs 054/2002 e 105/2014, aplicando subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, a Lei Complementar Federal nº 123/2006, a Lei Complementar Federal nº 147/2014, a Lei Municipal Geral MPE nº 4.697/2010, alterada pela Lei Municipal nº 5.680/2017, e o Decreto Municipal nº 107/2013, com as alterações conferidas pelo Decreto Municipal nº 34/2017, fará realizar a Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, COM COTA RESERVADA DE 25% PARA ME E EPP e ITEM EXCLUSIVO PARA ME E EPP ESPECIALIZADA NO RAMO, NOS TERMOS DO ART. 48, III, DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014**, visando a **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C Nº68711-1 E PAR Nº 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C Nº 64227-4**, mediante Instrumento Contratual. Ficam convocados à competição Licitatória todos aqueles que tiverem o interesse na matéria e que se enquadrarem nas condições estabelecidas no inteiro teor do Edital, cujas cópias poderão ser obtidas gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Araguari/MG: <https://www.araguari.mg.gov.br/licitacoes>. Mais informações, pelo telefone (0**34) 3690-3280.

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 10/11/2020 às 13:00 (XXXXXXXXXX).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br. Modo de disputa **“ABERTO”**.

2 - OBJETO

Constitui objeto desta licitação o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**



DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C Nº68711-1 E PAR Nº 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C Nº 64227-4, mediante Instrumento Contratual, como descritos e especificados no Anexo I, deste instrumento convocatório, com cota reservada de 25% para ME ou EPP e item exclusivo para ME e EPP, especializada no ramo, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº. 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

COTAS DISTRIBUÍDAS, CONFORME ART. 48 DA LC 123/2006, COM REDAÇÃO DADA PELA LC 147/2014.

2.1- ITEM 02, 15 E 25 (Cota Principal) - item aberto para a participação de todos os interessados que atendam aos requisitos deste edital;

2.2- ITEM 30, 31 E 32 (Cota Reservada) - aberto para a participação exclusiva de Microempresas - MEs, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores Individuais - MEIs, que atendam aos requisitos deste edital, sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal.

2.3- ITENS 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28 E 29(Itens Exclusivos) – item com valor estimado de até R\$ 80.000,00, considerado aberto para a participação exclusiva de Microempresas - MEs, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores Individuais - MEIs, que atendam aos requisitos deste edital, sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas dos ramos pertinentes aos objetos especificados neste procedimento licitatório e que satisfaçam as condições e exigências contidas no presente edital.

3.1.1 - Consideram-se Microempresas (MEs), Empresas de Pequeno Porte (EPPs) e Microempreendedores Individuais (MEIs) aptos à participação no presente certame aquelas que preenchem os requisitos descritos no art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006 e do Decreto Federal n.º 8.538/2015, bem como que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no § 4º do referido art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

3.1.2 - Para fins de comprovação da condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, as licitantes deverão apresentar declaração contida no Anexo IV deste Edital, assinada pelo seu representante legal e/ou Certidão Simplificada da Junta Comercial.



3.1.3 - Para fins de comprovação da condição de Microempreendedor Individual (MEI), as licitantes deverão apresentar declaração contida no Anexo IV deste Edital e/ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, emitido pelo endereço eletrônico: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/mei-microempreendedor-individual/ccmei>.

3.2 - Não poderão participar da presente licitação:

I - os interessados que se encontrem em situação de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

II - as empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública; e

III - as empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores do Município, de sua administração autárquica ou fundacional, em consonância com o disposto no art. 9º, inciso III, da Lei Federal n.º 8.666/93.

3.3. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

3.4. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

3.5. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93;

3.7. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO: via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.7.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

a) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

a.1 – Para todas as empresas com exceção das MEI's.

30 dias	90 dias	180 dias	365 dias
R\$ 132,20	R\$ 195,20	R\$ 276,20	R\$ 399,50

a.2 – Para as MEI's.



30 dias	90 dias	180 dias	365 dias
R\$ 112,40	R\$ 175,40	R\$ 250,10	R\$ 365,30

b) O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

3.7.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

3.7.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de Araguari, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

3.7.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

3.7.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

3.7.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

3.7.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de Araguari, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

3.7.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

3.8. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

3.8.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

3.8.2. Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame, quando apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país;

3.8.3. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

3.8.4. Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

3.8.5. Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

3.8.6. O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



3.8.7. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo Pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br/>), concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”, incluindo QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

4.2. As propostas cadastradas no Sistema **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

4.2.1 Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pelo pregoeiro;

4.3. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

4.4. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão às últimas;

4.5. Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

4.6. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

4.7. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;

4.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;

4.10. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances;

4.11. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subseqüentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

6.1. No horário estabelecido neste Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 5.1 do edital;

6.2. O pregoeiro poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO" do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

6.3. As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pelo pregoeiro;

6.4. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

6.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

6.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema. O lance deverá ser ofertado pelo **valor do item**.

6.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser no mínimo R\$ 10,00 (dez reais) inferior ao menor preço apresentado;



6.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.10. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.10.1. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.10.2. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.11. Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

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

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

6.14. Sendo efetuado lance manifestamente inexecuível, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

6.15. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

6.16. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

6.17. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;

6.19. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

6.20. A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;



6.21. Nos casos específicos, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

I. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006 e suas alterações;

II. Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

III. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

IV. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

V. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

VI. Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

VII. O disposto no item **III** somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

6.22. Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

6.22.1. Produzidos no País;

6.22.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.22.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);

6.22.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

6.22.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.23. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

6.24. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro verificará se o preço da proposta final se encontra em conformidade com o valor de referência obtido para cada item, conforme se extrai do “Quadro Comparativo de Prévias” que instrui a solicitação.

6.25. Entende-se por “valor de referência” o preço médio alcançado para cada item descrito no “Quadro Comparativo de Prévias”.



6.26. Se o preço obtido na etapa de lances estiver de acordo com o valor de referência, o Pregoeiro o aceitará para o item.

6.27. Caso o melhor preço apurado na etapa de lances esteja superior ao valor de referência, o Pregoeiro divulgará o aludido valor ao licitante classificado em primeiro lugar, com quem negociará diretamente.

6.28. A negociação será considerada exitosa se o preço obtido for menor ao “valor de referência”, hipótese em que o Pregoeiro declarará o item classificado para habilitação.

6.29. Após a negociação, mantido o preço acima do “valor de referência” pelo licitante, o Pregoeiro declarará o item como fracassado.

6.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do Decreto 10.024/2019;

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado;

7.3. Considera-se inexecutable a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1. O prazo estabelecido no subitem anterior poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro mediante solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes do término do prazo de duas horas, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;



7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

7.6.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

7.6.4. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

7.6.5. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

7.6.6. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

7.6.7. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

7.6.8. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;

7.6.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7.6.10. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8 - DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

8.1.1 Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

8.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

8.1.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;



- 8.1.4** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- 8.1.5** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;
- 8.1.6** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente;
- 8.1.7** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;
- 8.1.8** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;
- 8.1.9** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 8.1.10** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 8.1.11** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

8.2 - A regularidade da habilitação do licitante será confirmada por meio da análise dos seguintes documentos, a saber:

8.2.1 - REGULARIDADE JURÍDICA

- 8.2.1.1** - No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.2.1.2** - Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;
- 8.2.1.3** - Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e a última alteração em vigor (que poderá ser apresentada na forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrados e arquivados na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto, e cópia da Certidão de Arquivamento na repartição competente.
- 8.2.1.4** - Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cívis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.



8.2.1.5 - Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

8.2.2.1 - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda devidamente válida.

8.2.2.2 - Prova de **Inscrição** no Cadastro dos Contribuintes **Estadual ou Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.2.2.2.1 - Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.2.3 - Prova de regularidade para com as **Fazendas Federal** (Portarias MF358, de 05/09/2014 e MF443, de 17/10/2014), **Estadual e Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, ou outra equivalente na forma da Lei.

8.2.2.4 - Prova de regularidade junto ao **FGTS** (CRF), expedido pela CEF - Caixa Econômica Federal, demonstrando o cumprimento com os encargos sociais instituídos por lei;

8.2.2.5 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas**.

8.2.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.2.3.1 - A regularidade da qualificação econômico-financeira das licitantes será confirmada por meio da análise de Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial (antiga Concordata), expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, com emissão em prazo não superior 90 (noventa) dias da data prevista para o início da sessão, de acordo com o inciso II do art. 31 da Lei Federal n.º 8.666/93.

8.2.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.2.4.1 - A regularidade da qualificação técnica exigida das licitantes, será confirmada por meio da comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

8.2.4.2 - Os atestados de Capacidade Técnica terão prazo de validade indeterminado, salvo quando neste estiver explícita a sua validade.

8.2.5 - DECLARAÇÕES:

8.2.5.1 - Declaração, nos moldes do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, de que a licitante não possui trabalhadores menores de 18 anos



realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/93 (com redação dada pela Lei Federal n.º 9.854/99), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da lei (modelo a seguir):

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal n.º 8.666/93 (com redação dada pela Lei Federal n.º 9.854/99), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da lei.

Data e local:

Assinatura do Representante Legal

8.2.5.2 Declaração do Anexo IV – Conforme modelo de declaração de enquadramento de microempresa, empresa de pequeno porte, se for o caso;

8.2.5.3 Conforme modelo de declaração de Atendimento pleno a todos os requisitos de habilitação:

DECLARAÇÃO

A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico nº 063/2020 - RP nº 047/2020.

Data e local

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

8.3 - Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;

8.4 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.5 - Os documentos provenientes da rede mundial de computadores (“internet”) terão sua autenticidade certificada junto às páginas eletrônicas (“sites”) dos respectivos órgãos emissores, para os devidos fins de habilitação.

8.6 - A Microempresa - ME, a Empresa de Pequeno Porte - EPP e o Microempreendedor Individual - MEI deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

8.6.1 - Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual



período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.6.2 - A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, dirigido ao Pregoeiro.

8.7 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.8 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.9 - Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.10 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.11 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11.1 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11.2 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.13 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9 - DOS RECURSOS

9.1 - Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

9.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

9.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.



9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

10 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

10.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - Inexistindo manifestação recursal das licitantes, o Pregoeiro adjudicará o(s) objeto(s) da licitação à(s) licitante(s) vencedora(s), com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior solicitante, conforme disposto no Decreto Municipal n.º 107/2013.

11.2 - Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Superior, conforme disposto no Decreto Municipal n.º 107/2013, adjudicará o(s) objeto(s) à(s) licitante(s) vencedora(s) e homologará o procedimento licitatório.

12- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - O Instrumento Contratual, como parte integrante do presente Instrumento convocatório, obedecerá às condições nele estabelecidas e seus Anexos, e terá vigência de **12 (doze) meses**, período este que deverá ser discriminado.



12.2 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços não poderá ser superior a um ano, computadas neste as eventuais prorrogações, conforme disposto no art. 15, §,3º, III, da Lei Federal n.º 8.666/93 e no art. 12 do Decreto Federal n.º 7.892/2013.

12.3 - A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da solicitação, cópia do Estatuto ou Contrato Social, com as alterações ocorridas, bem como de documentos que comprovem a habilitação de pessoa indicada para assinatura do contrato.

12.4 - A(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) convocado(s), por escrito, para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual ata de registro de preços, na forma da minuta apresentada no Anexo V, adaptado(s) à(s) proposta(s) vencedora(s).

12.5 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela(s) licitante(s) vencedora(s), desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração Contratante.

12.6 - A Administração Contratante providenciará a publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamentos na imprensa oficial até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu valor, ainda que sem ônus, ressalvado o disposto no art. 26 desta Lei

12.7 - A recusa injusta da(s) convocada(s) em assinar o instrumento contratual, aceitar ou retirar o instrumento contratual equivalente, dentro do prazo estabelecido nos itens 12.3, 12.4 e 12.5, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a(s) às penalidades aludidas neste Edital.

12.8 - É facultado à Administração Contratante, quando a(s) convocada(s) não assinar(em), aceitar(em) ou retirar(em) o(s) instrumento(s) contratual(is), no prazo e condições estabelecidos, convocar as demais licitantes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, revogar a licitação, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprada, ou anular, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito.

12.9 - A Ata de Registro de Preços não poderá sofrer acréscimos nos quantitativos fixados, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, conforme disposição trazida pelo art. 12, § 1º, do Decreto Federal n.º 7.892/2013.

12.9.1 - O prazo de entrega dos objetos desta licitação será de **será de acordo com o Anexo I – Termo de Referência dias após a apresentação de solicitação ou empenho ou autorização de entrega emitida por quem de direito, sendo que cada ordem deverá conter a anuência do Sr. Secretário Municipal de Fazenda, conforme disciplinado no art. 2º, inciso III, do Decreto Municipal n.º 107/2013.**

13 – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - A Ata de Registro de Preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666, de 1993 e no Decreto Municipal n.º 105, de 2014.



13.2 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

13.3 - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para os órgãos e entidades participantes, podendo ser autorizado no máximo 05 (cinco) adesões por Ata de Registro de Preços.

13.4 - As adesões à Ata de Registro de Preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

13.5 - Ao órgão não participante que aderir à Ata compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo contratado das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

13.6 - Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

13.6.1 - Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da Ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

14 - DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1 - A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida pela Administração Contratante, a qualquer tempo, em conformidade com o disposto nos arts. 77, 78, 79 e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

14.2 - A rescisão imediata da Ata de Registro de Preços será cabível, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de outras penalidades, quando a(s) licitante(s) contratada(s):

- I** - falir, for objeto de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- II** - transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes desta licitação;
- III** - deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações contratuais;
- IV** - desatender às determinações do servidor designado pela Administração Contratante, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços;
- V** - cometer, reiteradamente, faltas na execução da Ata de Registro de Preços;
- VI** - for objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique o cumprimento da Ata de Registro de Preços.

15 - DO PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura de Araguari com até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e após apresentação da Nota Fiscal;



15.2 - A(s) despesa(s) decorrente(s) desta licitação correrá(ão) por conta da(s) Dotação(ões) Orçamentária(s):

Ficha	Dotação	Nome
248	02.08. .12.122.0002.2041.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
254	02.08. .12.122.0002.2235.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
263	02.08. .12.361.0002.2040.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
299	02.08. .12.365.0009.2035.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente

16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Se a contratada ensejar o retardamento da execução do objeto deste Termo de Referência, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e será descredenciada do procedimento licitatório;

16.2. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento contratual:

16.2.1. 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato, por ocorrência;

16.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, na execução do objeto ou no cumprimento de obrigação contratual legal, com a possível rescisão contratual;

16.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de a contratada, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando a Prefeitura, em face da menor gravidade do fato mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.

16.3. As multas não são compensatórias e não excluem as perdas e danos resultantes;

16.4. Caso a contratada não possa cumprir o prazo estipulado para a entrega, total ou parcial, dos bens solicitados, deverão apresenta justificativa por escrito, devidamente comprovada nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho a vontade das partes que altere fundamentalmente as condições estabelecidas; e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

16.5. A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo para entrega dos bens solicitados, deverá ser encaminhada à Contratada, até o vencimento do prazo de prestação inicialmente estipulado, ficando a critério da Contratante a sua aceitação;

16.6. As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular Processo Administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

16.7 - Da Extensão das Penalidades



16.7.1 - A sanção relativa à suspensão temporária de participação em licitação e de contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:

I - retardarem a execução do Pregão;

II - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração; ou

III - fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

17.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site www.licitanet.com.br/;

17.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

17.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

17.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema;

17.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

17.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

17.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

17.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e, após apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

18.2 - É facultado ao Pregoeiro ou à Secretaria Municipal de Administração do Município de Araguari/MG, em qualquer fase do julgamento, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões a ser proferidas.

18.3 - É vedado à licitante vencedora subcontratar total ou parcialmente a(s) prestação(ões) de serviço(s) referente ao objeto deste Pregão.

18.4 - A presente licitação somente poderá ser revogada, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade reconhecida de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.



18.5 - A reprodução deste edital estará disponível, **gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Araguari/MG: www.araguari.mg.gov.br**.

18.6 - A fiscalização da Ata de Registro de Preços ficará a cargo **da servidora Sra. Renata De Andrade - responsável pelo Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação**, nos termos do item 11 do Termo de Referência (Anexo I), que, sem restringir a plenitude dessas responsabilidades, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

18.7 - Este Edital possui 06 (seis) Anexos, a saber:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de Proposta Comercial;

Anexo III - Modelo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de declaração de condição de ME / EPP / MEI;

Anexo V - Minuta da Ata Registro de Preços; e

Anexo VI - Minuta de Instrumento Contratual.

18.8 - Informações complementares que se destinem a conferir mais esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pelo Departamento de Licitações e Contratos, no horário de 12:00 às 18:00 horas, de segunda a sexta-feira, pessoalmente ou pelo telefone: (0**34) 3690-3280.

18.9 - O valor global estimado para a presente compra é de **R\$ 956.836,84 (novecentos e cinquenta e seis mil oitocentos e trinta e seis reais e oitenta e quatro centavos)**, cujos recursos correspondem à **Verba 101 (Receitas de Impostos e de Transferências de Impostos Vinculados à Educação)**, como fonte pagadora que custeará a aquisição do objeto da presente licitação.

Araguari/MG, 22 de OUTUBRO de 2020.

Cristiane Pereira Nery
Secretária Municipal de Educação

Neilton dos Santos Andrade
Pregoeiro

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 PROCESSO Nº 142/2020****TERMO DE REFERÊNCIA****Solicitações nº 1411, 1415, 1418, 1420, 1421, 1422, 1433, 2211, 2212, 2214, 2216, 2217, 2218, 2245 e 2248.****1. DO OBJETO:**

Aquisição de equipamentos e material permanente destinado aos (CMEIs) Centros Municipais de Educação Infantil e (CEMs) Centros Educacionais Municipais da Secretaria Municipal de Educação.

Dotações a serem utilizadas: ficha 239-02.08.00.12.122.0002.2015.4.4.90.52.00 – Fonte 101

254-02.08.00.12.122.0002.2235.4.4.90.52.00 – Fonte 147

263-02.08.00.12.361.0002.2040.4.4.90.52.00 – Fonte 101

299-02.08.00.12.365.0009.2035.4.4.90.52.00 – Fonte 101

Aquisição de equipamentos e material permanente destinados ao Termo de compromisso PAR nº 201601352 vinculado ao ID 25220 da obra Proinfância (Gutierrez). C/C nº68711-1 e PAR nº 201401257 vinculado ao ID da obra Proinfância (Madri e Independência). C/C nº 64227-4

2. DADOS ORÇAMENTÁRIOS:

DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	101	25% da Educação
Ficha/Dotação Orçamentária	239	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	122	Administração geral
Programa	0002	Apoio administrativo
Projeto Atividade	2015	Manutenção dos serviços Administrativos Gerais
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária	42	73.330- X

DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	147	Transferência do Salário-Educação
Ficha/Dotação Orçamentária	254	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	122	Administração geral
Programa	0002	Apoio administrativo
Projeto Atividade	2235	QMSE- Quota Municipal Salário Educação
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária		17145-X



DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	101	25% da Educação
Ficha/Dotação Orçamentária	263	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	361	Ensino Fundamental
Programa	0002	Apoio administrativo
Projeto Atividade	2240	Manutenção e Desenvolvimento do Ensino
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária	42	73.330-X

DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	101	25% da Educação
Ficha/Dotação Orçamentária	299	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	365	Ensino Infantil
Programa	0009	Centros Municipais de Educação Infantil
Projeto Atividade	2035	Educação Infantil 25%
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária	42	73.330-X

DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	146	Outras Transferências de Recurso FNDE
Ficha/Dotação Orçamentária	248	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	122	Administração geral
Programa	0002	Apoio administrativo
Projeto Atividade	2241	Convênios, Parcerias e Comodatos
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária		C/C n° 68711-1

DADOS	IDENTIFICADOR	DESCRIÇÃO
Fonte de Recursos	146	Outras Transferências de Recurso FNDE
Ficha/Dotação Orçamentária	248	Equipamentos e Material Permanente
Subfunção	122	Administração geral
Programa	0002	Apoio administrativo
Projeto Atividade	2241	Convênios, Parcerias e Comodatos
Elemento da despesa	4.4.90.52.00	Despesas de Capital, Investimentos, Aplicações Diretas, Equipamento e Material Permanente.
Subelemento da despesa	24	Mobiliário em geral
Conta Bancária		C/C n°62227-4



3. **FINALIDADE:**

A finalidade dessa aquisição é disponibilizar mobiliários para suprimento das demandas presentes nas unidades Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), Centros Educacionais Municipais da Secretaria Municipal de Educação Proinfâncias Gutierrez, Madri e Independência.

4. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CUSTO ESTIMADO:**

Os itens serão fornecidos de acordo com as especificações e quantitativos constantes na Solicitação de Compras neste Termo, dentro dos limites estabelecidos no instrumento contratual a ser originado.

SOLICITAÇÃO Nº 1411

Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
------	-----------	----	------	--------	------	-----------	-------

1	039.044.00100 - VENTILADOR de teto - VT- (Proinfância) Descrição: Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades. Características: o Comprimento - 48cm o Largura - 23,5cm o Altura - 26cm. Incluir Instalação.		und		8,00		
---	---	--	-----	--	------	--	--

SOLICITAÇÃO Nº 1415



BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	<p>001.102.00010 - BATEDEIRA planetária 5 litros - BT1 (Proinfância) Descrição: o 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. 69 Dimensões e tolerância: o Largura: 240mm; o Profundidade: 350mm; o Altura: 420mm; o Tolerância: +/- 15% Características construtivas: o Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. o Cuba em aço inox. o Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. o Sistema de engrenagens helicoidais. o Com quatro níveis de velocidade. o Movimento planetário. o Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. o Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. o Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. o Manipula trava/destrava. o Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. o Frequência: 50/60hz. o Potência: 500wats. o Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: o As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. o Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. o Cuba em aço inox AISI 304. 70 o O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>		UND		40,00		
2	<p>001.102.00009 - FREEZER vertical - FZ (Proinfância) DESCRIÇÃO: Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE: *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros. CARACTERÍSTICAS: Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta. Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C. Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração com unidade compressora selada. Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V</p>		UND		10,00		



ou 220 V (conforme tensão local). Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 (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. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. 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. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA: Mínima de dois anos 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.

3	<p>001.102.00004 - LIQUIDIFICADOR industrial 8L - LQ1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido em de grandes quantidades. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 1100 mm; Largura máxima: 460 mm; Profundidade máxima: 690 mm; Capacidade volumétrica: 15 litros. CARACTERÍSTICAS: Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto). O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Motor monofásico de, no mínimo, 1,5 HP.</p>	UND	40,00
---	---	-----	-------



	<p>Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento. GARANTIA: 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>		
4	<p>001.117.00006 - BALANCA plataforma 150kg - BL2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 300 mm; Profundidade mínima: 400 mm; Altura mínima da coluna: 600 mm; Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS: Selo e lacre de calibração do INMETRO. Grade de apoio/proteção para a coluna. Plataforma em aço inoxidável. Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero e Tara. Pés reguláveis de borracha. Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA: 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>	UND	40,00
5	<p>001.108.00014 - CENTRIFUGA de frutas de 800w - CT (Proinfância) DESCRIÇÃO: Centrifuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Diâmetro/largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 440 mm; Profundidade máxima: 450 mm; Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS: Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. Filtro em aço inox. Lâminas e peneira em aço inox. Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. Trava de segurança. Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. Base firme com pés antidesslizantes (ventosa). Motor com potência mínima de 700W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de</p> <p>alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>	UND	40,00
6	<p>001.102.00017 - MAQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE DE 8KG - MQ (PROINFÂNCIA) Descrição: o Capacidade de roupa seca: 8Kg o Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V) o Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V) o Cor: branca o Potência: 550.0 W (110/220V) o Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm o Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP) o Peso aproximado: 40,5Kg</p>	UND	40,00



7	<p>001.102.00034 - MIX DE ALIMENTOS Mixer de alimentos - MX (Proinfância) DESCRIÇÃO: Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.DIMENSÕES: Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm Profundidade máxima: 320 mm; Volume mínimo do copo: 600ml.CARACTERÍSTICAS: Cabo (alça) ergonômico. Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Base antirespingos. Botão turbo. Motor com potência mínima de 350W. Dimensionamento e robustez da fixação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>	UND	40,00
8	<p>001.102.00027 - TELEVISÃO de LED 32" - TV (Proinfância) DESCRIÇÃO: Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES: Altura máxima: 480 mm; Largura máxima: 750 mm; Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS: Tela LED. Wi-Fi integrado. Acesso à internet. Resolução de imagem em HD. Conversor digital integrado. Entradas especiais - HDMI (mínimo 2), LAN, USB. Tensão (voltagem): bivolt automático. Dimensionamento e robustez da fixação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>	UND	60,00
9	<p>001.102.00002 - FOGAO 04 bocas de uso doméstico FG2 (Proinfância) - Descrição: o Volume do forno: 62,3 litros o Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B o Mesa: o Queimador normal (1,7 kW):3 o Queimador família (2 kW):1 o Forno: o Queimador do forno 2,4 o Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP) o Peso aproximado: 28,4 Kg .</p>	UND	20,00
10	<p>093.001.03147 - APARELHO de Microsystem com karaokê MS (Proinfância) - Descrição: o Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória.</p> <p>Características: o Entrada USB 1.0/2.0(full speed) o Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS o Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital o Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW o Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA o Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto o Saída de áudio digital coaxial o Dolby digital(AC3) e DTS o Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela o Saída para fones de ouvido o Potência: 50W</p>	UND	40,00
11	<p>001.019.00052 - ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS para microondas - ES (Proinfância) DESCRIÇÃO: Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro-ondas. Acompanha pinça. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 180 mm; Diâmetro/largura máxima: 300 mm; Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS: Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. O esterilizador deve ser construído de modo a</p>	UND	20,00



proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. GARANTIA: Mínima de três meses 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.

12	024.021.00019 - FERRO elétrico a seco. DIMENSÕES · Altura máxima: 130 mm; · Largura máxima: 130 mm; · Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS · Controle de temperatura. · Cabo anatômico. · Indicador de tecidos. · Poupa botões. · Base em alumínio polido. · Corpo em plástico. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA · 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.	UND	40,00
13	001.102.00024 - FORNO ELETRICO de 55L de capacidade- com Grill Timer e Tostador. Cor: Aço inox; modelo para bancada; potência de 1800W; abertura da porta: frontal; funções: gratina, esquenta, descongela, grelha, assa, tosta; temperatura ajustável de 100°C a 250°C; pppta em vidro temperado e corpo em aço com revestimento interno antiaderente; painel botão base antiderrapante; com desligamento automático; timer de 60 minutos; com grill elétrico; com luz indicadora de funcionamento; alimentação: 220 Volts; largura 58 cm x altura 36,8 cm x profundidade 49 cm. Garantia Mínima de 1 ano. Itens inclusos: 01 Forno Elétrico; Grelha Deslizante; Assadeira Antiaderente; Pegador em Aço da Assadeira; Manual de Instruções. Fabricado de acordo com normas vigentes. Garantia mínima de 12 meses;	UND	20,00



SOLICITAÇÃO Nº 1418

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.103.00003 - APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 18000 BTUS - AR2 (Proinfância). Condicionador de ar do tipo air split de piso teto 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 1.1 - Espécie condicionador de ar do tipo air split de piso teto. 1.2 - Especificações Técnicas 1.Capacidade de Refrigeração Mínima 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 2.Vazão Nominal (m3 /h): 820 3.Alimentação: Monofásico (evaporador e condensador), 220V; freqüência 60 Hz; 4. Corrente Nominal Ciclo Refrigeração (A): 8,8; 5.Consumo Máximo Ciclo Refrigeração (W): 1.960; 6.Classe de Consumo Procel A; 7.Disjuntor (A): 20; 8.Coefficiente de Eficiência Energética mínimo: 2,94 W / W; 9.Descarga na Unidade Condensadora: Horizontal; 10.Dimensões Médias (L x A x P): 1040 x 232 x 625 11.Peso Médio (kgf): 23 (evaporador) e 44 (externa). 12.Comprimento Máximo da Tubulação de Gás Refrigerante (m): 20; 13.Comprimento Médio Utilizado (m): 10; 14.Desnível Máximo da Unidade Evaporadora para a Unidade Condensadora (m): 10. 1.3 - Características Funcionais : I.Presença de controle remoto sem fio, com funções de refrigeração, ventilação, termômetro e termostato, com alcance mínimo de cinco metros, display integrado. II.Display na unidade evaporadora, com as funções de temperatura, ventilação e refrigeração. III.Unidade Evaporadora com aletas móveis. IV.Fixação da Unidade Evaporadora na parte traseira, com possibilidade de utilização de suporte externo CJ BR0150 010 50 metálico. V.Unidade Condensadora, à prova de intempéries (desde que não sejam excessivas) e com estrutura que permita a utilização de suportes individuais. VI.Presença de filtro eletrostático, para eliminar odores no ar. INCLUIR INSTALAÇÃO,		UND			20,00	
2	001.103.00003 - APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 12000 BTUS - AR3 (Proinfância) Tipo 3 - 12.000 BTUS Região Sul e Sudeste Demais Regiões Modelo Split High Wall Split High Wall Tipo de ciclo Quente/Frio Frio Cor Branco Branco ENCE A A Filtro de Ar Anti-bactéria Anti-bactéria Vazão de Ar No mínimo 500 m³/h No mínimo 500 m³/h Controle remoto Sim Sim Termostato Digital Digital Funções Sleep e Swing Sleep e Swing Voltagem 220 V 220 V Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA - ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos.INCLUIR INSTALAÇÃO,		UND			20,00	



SOLICITAÇÃO Nº 1420

BENS								
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total	
1	<p>001.102.00015 - BEBEDOURO elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Dimensões e tolerâncias: o Altura: 960mm o Altura parte conjugada: 650mm o Largura: 660mm o Profundidade: 291mm o Tolerância: +/-10% 80 Características construtivas: o Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato. o Gabinete em aço inox AISI 304. o 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. o 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. o Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. o Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC o Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. o Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). o Dreno para limpeza da cuba. o Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. o Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. o Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). o Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. o O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. o Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". o 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 81 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". o Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. o Indicação da voltagem no cordão de alimentação. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: o As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. o 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. o Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. o Parafusos e porcas de aço inox. o Torneira em latão cromado. o O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			UND		50,00		



SOLICITAÇÃO Nº 1421

BENS

Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.102.00030 - GELADEIRA de uso doméstico Frostfree - RF2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 441 litros. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 441 litros. CARACTERÍSTICAS: Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical combinado, linha branca. Sistema de refrigeração "frostfree". Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo "frostfree". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110 v e 220 v, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.			und	20,00		

SOLICITAÇÃO Nº 1422



BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	001.102.00001 - PURIFICADOR DE AGUA PR - Proinfância -DESCRIÇÃO: Purificador/ bebedouro de água refrigerado. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 410 mm; Largura máxima: 315 mm; Profundidade máxima: 370 mm; Fornecimento mínimo de água gelada: 1,2 l/h. CARACTERÍSTICAS: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtragem e purificação. Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm ² à 4 kgf/cm ²). Temperatura de trabalho: 03 à 40° C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110 v e 220 v, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.		UND		20,00		

SOLICITAÇÃO Nº 1433

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	001.102.00002 - FOGAO industrial 06 bocas - FG1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima*: 1850 mm; Profundidade máxima*: 1350 mm; Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA: 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.CARACTERÍSTICAS: ? Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação		und		40,00		



(gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). 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". Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. 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. 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. 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 seis. 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. Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. 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). 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. Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo 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. 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. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três 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. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo "coroa" de 300g/h. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. 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. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. 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 supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

DIMENSÕES DO FORNO: Profundidade máxima: 580 mm; Largura máxima: 540 mm; Altura máxima: 30 mm.

CARACTERÍSTICAS: 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/m³. 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



64Kg/m³. 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. 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. Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.

ACESSÓRIOS: Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA: Mínima de cinco anos 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.

2	<p>001.102.00023 - FORNO MICROONDAS 30 L - MI (Proinfância) - DESCRIÇÃO: Forno de micro-ondas DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 5000 mm; Altura mínima: 2900 mm; Profundidade mínima: 3900 mm; Volume mínimo: 30 litros. CARACTERÍSTICAS: Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. Iluminação interna. Painel de controle digital com funções pré-programadas. Timer. Relógio. Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura. Dispositivos e travas de segurança. Sapatas plásticas. Prato giratório em vidro. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>	und	40,00
3	<p>001.102.00033 - ESPREMEDOR de frutas cítricas - EP (Proinfância) DESCRIÇÃO: Espregador automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 330 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. CARACTERÍSTICAS: Gabinete (corpo) fabricado em aço inox. Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica. Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico. Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno. Motor de, no mínimo, 1/4 HP. Base antiderrapante. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA: 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>	und	40,00
4	<p>017.010.00059 - PROCESSADOR de alimentos - PROCESSADOR</p>	und	40,00



DE ALIMENTOS INDUSTRIAL, COM 07 DISCOS DE DIÂMETRO 203MM, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL COM CAPACIDADE DE PROCESSAR CERCA DE 250KG DE ALIMENTO POR HORA. INDICADO PARA REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE CORTE, TAIS COMO: FATIAR, RALAR DESFIAR. COM PRECISÃO NO CORTE, AINDA TEM QUE CONSERVAR AS PROPRIEDADES NUTRITIVAS DE FRUTAS, QUEIJOS, VERDURAS E SIMILARES, EVITANDO O DESPERDÍCIO E GARANTINDO A UNIFORMIDADE E PADRONIZAÇÃO DO CORTE. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV, FREQUÊNCIA: 60HZ; TENSÃO: 220V MONOFÁSICO. MEDIDAS DO EQUIPAMENTO: ALTURA: 520MM; LARGURA: 290MM; PROFUNDIDADE: 520MM; PESO: 23,5KG E ROTAÇÃO DO DISCO: 438RPM

5	001.102.00018 - APARELHO DVD DVD -(Proinfância) - Descrição: o DVD´s compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW - DVD -R/ -RW o Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan o Funções: Zoom, Book Marker Seach, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption o Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial o Função Karaokê: com pontuação o Cor: preto o Voltagem: Bivolt automático o Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm o Peso: 1,4Kg.	und	40,00
---	---	-----	-------

SOLICITAÇÃO Nº2211

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.103.00003 - APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 30000 BTUS - AR1 (Proinfância) DEFINIÇÃO: Aparelho de ar condicionado com capacidade mínima de 30.000 BTU's.- Ciclo quente /frio: regiões sul e sudeste- Ciclo frio: demais regiõesDIMENSÕES: Unidade interna - evaporadora Altura máxima: 350 mm; Largura máxima: 1200 mm; Profundidade máxima: 250 mm. Unidade externa -condensadora Altura máxima: 840 mm; Largura máxima: 950 mm; Profundidade máxima: 460 mm. CARACTERÍSTICAS: Classificação do INMETRO - A. Tecnologia do compressor inverter. Gás refrigerante R410a. Filtro anti-bactéria Desumidificação. Controle remoto. Unidade evaporadora na cor branca. Funções timer, sleep e swing. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.INCLUIR INSTALAÇÃO,		UND		1,00		



SOLICITAÇÃO Nº 2212

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	001.102.00030 - GELADEIRA de uso doméstico frostfree - RF2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 441 litros.DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 441 litros. CARACTERÍSTICAS:Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical combinado, linha branca. Sistema de refrigeração "frostfree". Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo "frostfree". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.		UND		2,00		

SOLICITAÇÃO Nº2214

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	001.102.00009 - FREEZER vertical - FZ (Proinfância) DESCRIÇÃO: Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE: *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros. CARACTERÍSTICAS: Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta. Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C. Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.		UND		1,00		



Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração com unidade compressora selada. Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local). Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 (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. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando



- automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. 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. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA: Mínima de dois anos 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.
- 2 001.117.00006 - BALANCA digital 15 KG - BL1 (Proinfância) UND 1,00
DESCRIÇÃO: Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 15 kg.
DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 275 mm; Profundidade mínima: 285 mm; Capacidade mínima: 15 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS: Selo e lacre de calibração do INMETRO. Plataforma em aço inoxidável. Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero e Tara. Pés reguláveis de borracha. Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA: 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.
- 3 001.108.00014 - CENTRIFUGA de frutas de 800w - CT UND 1,00
(Proinfância) DESCRIÇÃO: Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Diâmetro/largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 440 mm; Profundidade máxima: 450 mm; Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS: Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. Filtro em aço inox. Lâminas e peneira em aço inox. Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. Trava de segurança. Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. Base firme com pés antidesslizantes (ventosa). Motor com potência mínima de 700W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.
- 4 001.102.00034 - MIX DE ALIMENTOS Mixer de alimentos - MX UND 1,00
(Proinfância) DESCRIÇÃO: Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES: Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm Profundidade máxima: 320 mm;



Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS: Cabo (alça) ergonômico. Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Base antirespingos. Botão turbo. Motor com potência mínima de 350W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.

SOLICITAÇÃO Nº2216

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	001.103.00003 - APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 18000 BTUS - AR2 (Proinfância). Condicionador de ar do tipo air split de piso teto 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 1.1 - Espécie condicionador de ar do tipo air split de piso teto. 1.2 - Especificações Técnicas 1.Capacidade de Refrigeração Mínima 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 2.Vazão Nominal (m3 /h): 820 3.Alimentação: Monofásico (evaporador e condensador), 220V; frequência 60 Hz; 4.Corrente Nominal Ciclo Refrigeração (A): 8,8; 5.Consumo Máximo Ciclo Refrigeração (W): 1.960; 6.Classe de Consumo Procel A; 7.Disjuntor (A): 20; 8.Coefficiente de Eficiência Energética mínimo: 2,94 W / W; 9.Descarga na Unidade Condensadora: Horizontal; 10.Dimensões Médias (L x A x P): 1040 x 232 x 625 11.Peso Médio (kgf): 23 (evaporador) e 44 (externa). 12.Comprimento Máximo da Tubulação de Gás Refrigerante (m): 20; 13.Comprimento Médio Utilizado (m): 10; 14.Desnível Máximo da Unidade Evaporadora para a Unidade Condensadora (m): 10. 1.3 - Características Funcionais : I.Presença de controle remoto sem fio, com funções de refrigeração, ventilação, termômetro e termostato, com alcance mínimo de cinco metros, display integrado. II.Display na unidade evaporadora, com as funções de temperatura, ventilação e refrigeração. III.Unidade Evaporadora com aletas móveis. IV.Fixação da Unidade Evaporadora na parte traseira, com possibilidade de utilização de suporte externo CJ BR0150 010 50 metálico. V.Unidade Condensadora, à prova de intempéries (desde que não sejam excessivas) e com estrutura que permita a utilização de suportes individuais. VI.Presença de filtro eletrostático, para eliminar odores no ar.INCLUIR INSTALAÇÃO,		UND		4,00		



SOLICITAÇÃO Nº2217

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vir.Unit.	Total
1	<p>001.102.00009 - FREEZER vertical - FZ (Proinfância) DESCRIÇÃO: Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE: *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros. CARACTERÍSTICAS: Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta. Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C. Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração com unidade compressora selada. Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local). Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 (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. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando</p> <p>automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. 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. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA: Mínima de dois anos 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>		UND		2,00		



- | | | | |
|---|--|-----|------|
| 2 | 001.102.00034 - MIX DE ALIMENTOS Mixer de alimentos - MX (Proinfância) DESCRIÇÃO: Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.DIMENSÕES: Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm Profundidade máxima: 320 mm; Volume mínimo do copo: 600 ml. CARACTERÍSTICAS: Cabo (alça) ergonômico. Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Base antirespingos. Botão turbo. Motor com potência mínima de 350 w. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110 v e 220 v, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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. | UND | 2,00 |
| 3 | 001.117.00006 - BALANCA plataforma 150kg - BL2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 300 mm; Profundidade mínima: 400 mm; Altura mínima da coluna: 600 mm; Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS: Selo e lacre de calibração do INMETRO. Grade de apoio/proteção para a coluna. Plataforma em aço inoxidável. Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero e Tara. Pés reguláveis de borracha. Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA: 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. | UND | 2,00 |

SOLICITAÇÃO Nº2218

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.102.00030 - GELADEIRA de uso doméstico Frostfree - RF2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 441 litros. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 441 litros. CARACTERÍSTICAS: Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical combinado, linha branca. Sistema de refrigeração "frostfree".		UND		4,00		



Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo "frostfree". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110 v e 220 v, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.

SOLICITAÇÃO Nº 2245

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.103.00004 - VENTILADOR de parede, com no mínimo 3 (três) hélices, com diâmetro no mínimo 50cm e no máximo 55cm. Base de fixação à parede em aço carbono. Tubo de fixação: comprimento do tubo de 150 mm (tolerância de \pm 2,5%). Canopla de acabamento injetada em poliamida para cobrir a base de fixação na parede. Capa envoltória do motor (carcaça) em poliamida injetada na cor amarelo escolar, referência 1.25Y 7/12 (Cartelas Munsell). O conjunto de suporte mais o tubo de fixação deverão suportar 5 vezes a massa nominal do produto sem qualquer flexão. Suporte de ligação entre base e a carcaça dotado de articulação com parafuso metálico e borboleta que permita a regulação da articulação no sentido vertical do conjunto motor e hélices, provido de mola para sustentação do peso do equipamento. O equipamento deve ser dotado de grade de proteção de acordo com os requisitos de segurança da IEC 60335-2-80, independente da altura em que for instalado. As grades deverão ser em aço, com diâmetro no mínimo de 55cm e no máximo 60cm, com acabamento em pintura eletrostática na Amarelo Escolar - referência 1.25Y 7/12 (Cartelas Munsell). As grades não poderão ser removidas sem o uso de ferramentas. Deverá possuir motor elétrico que possa ser alimentado em 127 ou 220 volts sem a necessidade de transformador. A voltagem do equipamento fornecido será conforme a região geográfica do país. Os equipamentos deverão apresentar controle de velocidade tipo rotativo com no mínimo 3 (três) níveis de velocidade (baixa, média e alta). O acionamento deverá ser do tipo controle de parede. Os equipamentos deverão respeitar o nível mínimo de eficiência energética de 0,0040 m ³ /s W ^m para as velocidades. A vazão para os ventiladores de parede, observando-se cada uma das velocidades, deve atender aos valores mínimos de vazão, apresentados no Quadro de Vazão Mínima a seguir: Velocidade: Vazão Máxima 0,45 m ³ /s		UND		100,00		



Média 0,37 m³/s, Mínima 0,33 m³/s. Considerando as condições usuais de fornecimento de energia elétrica no Brasil, no que tange à tensão de entrada, serão consideradas atendidas aquelas que se encontrarem em qualquer valor entre 200 e 220V, inclusive, as exigências de 220V. As especificações técnicas definidas neste Termo de Referência poderão ser igualadas ou superadas por soluções divergentes das especificadas, desde que sejam

mantidas as exigências de padrão, desempenho e funcionalidades do ambiente. Para tal, o licitante deverá registrar este fato em sua proposta e encaminhar, oportunamente, para a CONTRATANTE, documentação técnica e explicações que permitam manifestação fundada e conclusiva sobre a equivalência ou superioridade da solução divergente. INCLUIR INSTALAÇÃO,

2	093.001.03145 - APARELHO telefônico sem fio. Tecnologia DECT 6.0. Identificador de chamadas. Viva-voz. Gerenciador de chamadas em espera. Bivolt. Cor preta. Rediscagem automática. Display iluminado. Chamadas em espera e em conferência. Temporização da bateria com fone fora da base: 10 horas em uso e 100 horas em stand by, expansível para ramais	UND	100,00
---	--	-----	--------

SOLICITAÇÃO Nº2248

BENS							
Item	Descrição	Fm	U.E.	QtdeEm	Qtde	Vlr.Unit.	Total
1	001.102.00006 - MOEDOR DE CARNE Moedor elétrico, indicado para cozinhas industriais, produzido em aço carbono, aço inox e carenagem de plástico. acompanha lâminas de corte e moagem, soquete (inox ou polietileno), caixa redutora, prato coletor, funil para linguiça (opcional), e manual de instrução em português. Especificações: - Cor branca - Potência: mínimo de 255W - Capacidade de moagem: mínimo de 1kg / min - Peso aproximadamente 11kg Recursos: - Motor potente. - Base emborrachada e antiderrapagem. - Fácil de desmontar e lavar.		UND		40,00		

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

Justificamos as Solicitações nº1411, 1415, 1418, 1420, 1421, 1422, 1433, 2211, 2212, 2214, 2216, 2217, 2218, 2245 e 2248 para aquisição de equipamentos e material permanente para atender as necessidades dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), Centros Educacionais Municipais (CEMs)



, Proinfância Gutierrez, Madri e Independência da Secretaria Municipal de Educação.

Ainda, justificamos esta solicitação respaldados pela Constituição Federal de 1988 e pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, que, sobre a oferta do ensino, dizem o seguinte:

CF/88: Art. 206 O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

[...]

VII- garantia de padrão de qualidade

A Lei nº 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação), por sua vez, sinaliza para esses padrões de qualidade em dois momentos: no Título II, ao determinar os princípios e fins da educação nacional (artigo 3º) e no Título III, ao delimitar o direito à educação e o dever de educar (artigo 4º):

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

[...]

IX - garantia de padrão de qualidade;

Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a

garantia de:

IX - padrões mínimos de qualidade de ensino, definidos como a variedade e quantidade mínimas, por aluno, de insumos indispensáveis ao desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- ✓ Disponibilizar os itens no prazo estabelecido (de acordo com as necessidades) contado a partir do requerimento escrito feito pela Secretaria de Educação;
- ✓ Responsabilizar-se integralmente pela montagem dos mobiliários;
- ✓ A contratada deverá disponibilizar, de forma imediata, a substituição dos itens que apresentem defeitos, inconformidades ou outros problemas;
- ✓ A Contratada se responsabilizará integralmente por todas as despesas, sem ônus à Contratante, decorrentes da execução do contrato, tais como, as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do contrato;
- ✓ É vedada a subcontratação total ou parcial do fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- ✓ Informar dotação orçamentária e mantê-la com saldo programado no decorrer da execução do contrato de modo a garantir sua liquidez;
- ✓ Efetuar os pagamentos devidos à contratada;
- ✓ Receber os itens objetos do contrato, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;
- ✓ Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;



- ✓ Rejeitar, no todo ou em parte, por intermédio da fiscalização, o fornecimento de itens que estejam em desacordo com o firmado, exigindo sua substituição e não realizando trâmites para liquidação e pagamento enquanto não for efetivada;
- ✓ Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;
- ✓ Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;
- ✓ Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

Menor preço.

9. Sanções:

Conforme estabelecidos na Lei nº 8.666/93.

10. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura de Araguari com até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e após apresentação da Nota Fiscal.

11. DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO

A fiscalização do contrato será feita pela Oficina de Manutenção e Almoxarifado. E o servidor desse departamento será o responsável pelo recebimento e conferência dos itens.

O responsável principal será o servidor:

- Renata De Andrade- responsável pelo Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação

12. PRAZO

O instrumento contratual deverá vigor por 12 meses.

Araguari, 28 de maio de 2020.

Cristiane Nery Pereira
Secretária Municipal de Educação

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 PROCESSO Nº 142/2020**

DADOS DA EMPRESA PARTICIPANTE			
Local e Data:			
Razão Social:			
CNPJ/MF:			
Referência Bancária para pagamento:		Conta:	Agência: Banco:
Endereço completo:			
Telefone/Fax:			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA EFETIVAÇÃO/ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL OU OUTRO HÁBIL, CASO A ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO DO OBJETO SEJA FAVORÁVEL A ESTA EMPRESA			
REPRESENTANTE LEGAL	Nome		
	Cargo/Função		
	Endereço		
RG		CPF	
EMAIL PARA ENVIO DO CONTRATO		TEL.	

COTAS DISTRIBUÍDAS, CONFORME ART. 48 DA LC 123/2006, COM REDAÇÃO DADA PELA LC 147/2014.

ITEM 02, 15 E 25 (Cota Principal) - item aberto para a participação de todos os interessados que atendam aos requisitos deste edital;

ITEM 30, 31 E 32 (Cota Reservada) - aberto para a participação exclusiva de Microempresas - MEs, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores Individuais - MEIs, que atendam aos requisitos deste edital, sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal.

ITENS 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28 E 29 (Itens Exclusivos) - item com valor estimado de até R\$ 80.000,00, considerado aberto para a participação exclusiva de Microempresas - MEs, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores Individuais - MEIs, que atendam aos requisitos deste edital, sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE MEDIDA	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR GLOBAL
1	VENTILADOR de teto - VT-(Proinfância) Descrição: Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades. Características: o Comprimento - 48cm o Largura - 23,5cm o Altura - 26cm. Incluir Instalação.	8,00				
2	BATEDEIRA planetária 5 litros - BT1 (Proinfância) Descrição: o 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. 69 Dimensões e tolerância: o Largura:	30,00				



	<p>240mm; o Profundidade: 350mm; o Altura: 420mm; o Tolerância: +/- 15% Características construtivas: o Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. o Cuba em aço inox. o Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. o Sistema de engrenagens helicoidais. o Com quatro níveis de velocidade. o Movimento planetário. o Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. o Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. o Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. o Manipula trava/destrava. o Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. o Frequência: 50/60hz. o Potência: 500wats. o Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: o As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. o Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. o Cuba em aço inox AISI 304. 70 o O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>					
3	<p>LIQUIDIFICADOR industrial 8L - LQ1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido em de grandes quantidades. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 1100 mm; Largura máxima: 460 mm; Profundidade máxima: 690 mm; Capacidade volumétrica: 15 litros. CARACTERÍSTICAS: Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda</p>	40,00				



	<p>extensão de modo que não haja retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25 mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto). O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Motor monofásico de, no mínimo, 1,5 HP. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento. GARANTIA: 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>					
4	MAQUINA DE LAVARROUPA CAPACIDADE DE 8KG - MQ (PROINFÂNCIA) Descrição: o Capacidade de roupa seca: 8Kg o Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V) o Consumo	40,00				



	de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V) o Cor: branca o Potência: 550.0 W (110/220V) o Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm o Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP) o Peso aproximado: 40,5Kg					
5	TELEVISÃO de LED 32" - TV (Proinfância) DESCRIÇÃO: Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES: Altura máxima: 480 mm; Largura máxima: 750 mm; Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS: Tela LED. Wi-Fi integrado. Acesso à internet. Resolução de imagem em HD. Conversor digital integrado. Entradas especiais - HDMI (mínimo 2), LAN, USB. Tensão (voltagem): bivolt automático. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.	60,00				
6	APARELHO de Microsystem com karaokê MS (Proinfância) - Descrição: o Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória. Características: o Entrada USB 1.0/2.0 (full speed) o Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS o Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital o Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW o Reproduz video no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA o Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto o Saída de áudio digital coaxial o Dolby digital(AC3) e DTS o Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela o Saída para fones de ouvido o Potência: 50W	40,00				
7	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS para microondas - ES (Proinfância) DESCRIÇÃO: Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em	20,00				



	<p>micro-ondas. Acompanha pinça. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 180 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS: Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. GARANTIA: Mínima de três meses 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>					
8	<p>FERRO elétrico a seco. DIMENSÕES: Altura máxima: 130 mm; Largura máxima: 130 mm; Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS: Controle de temperatura. Cabo anatômico. Indicador de tecidos. Poupa botões. Base em alumínio polido. Corpo em plástico. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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</p>	40,00				



	garantia, substituindo as peças com defeito.					
9	<p>FORNO ELETRICO de 55L de capacidade- com Grill Timer e Tostador. Cor: Aço inox; modelo para bancada; potência de 1800W; abertura da porta: frontal; funções: gratina, esquentar, descongela, grelha, assa, tosta; temperatura ajustável de 100°C a 250°C; porta em vidro temperado e corpo em aço com revestimento interno antiaderente; painel botão base antiderrapante; com desligamento automático; timer de 60 minutos; com grill elétrico; com luz indicadora de funcionamento; alimentação: 220 Volts; largura 58 cm x altura 36,8 cm x profundidade 49 cm. Garantia Mínima de 1 ano. Itens inclusos: 01 Forno Elétrico; Grelha Deslizante; Assadeira Antiaderente; Pegador em Aço da Assadeira; Manual de Instruções. Fabricado de acordo com normas vigentes. Garantia mínima de 12 meses;</p>	20,00				
10	<p>FREEZER vertical - FZ (Proinfância) DESCRIÇÃO: Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE: *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros. CARACTERÍSTICAS: Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta. Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C. Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36</p>	13,00				



<p>kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração com unidade compressora selada. Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local). Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 (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. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. 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. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a</p>					
--	--	--	--	--	--



	<p>otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. GARANTIA: Mínima de dois anos 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>					
11	<p>MIX DE ALIMENTOS Mixer de alimentos - MX (Proinfância) DESCRIÇÃO: Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES: Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm Profundidade máxima: 320 mm; Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS: Cabo (alça) ergonômico. Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Base antirespingos. Botão turbo. Motor com potência mínima de 350W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>	43,00				
12	<p>BALANCA plataforma 150kg - BL2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E</p>	42,00				



	<p>CAPACIDADE: Largura mínima: 300 mm; Profundidade mínima: 400 mm; Altura mínima da coluna: 600 mm; Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS: Selo e lacre de calibração do INMETRO. Grade de apoio/proteção para a coluna. Plataforma em aço inoxidável. Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero e Tara. Pés reguláveis de borracha. Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA: 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>					
13	<p>CENTRIFUGA de frutas de 800w - CT (Proinfância) DESCRIÇÃO: Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 440 mm; Profundidade máxima: 450 mm; Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS: Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. Filtro em aço inox. Lâminas e peneira em aço inox. Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. Trava de segurança. Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. Base firme com pés antideslizantes (ventosa). Motor com potência mínima de 700W. Dimensionamento e robustez da</p>	41,00				



	fiiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.					
14	FOGAO04 bocas de uso doméstico FG2 (Proinfância) - Descrição: o Volume do forno: 62,3 litros o Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B o Mesa: o Queimador normal (1,7 kW):3 o Queimador família (2 kW):1 o Forno: o Queimador do forno 2,4 o Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP) o Peso aproximado: 28,4 Kg .	20,00				
15	FOGAO industrial 06 bocas - FG1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima*: 1850 mm; Profundidade máxima*: 1350 mm; Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA: 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.CARACTERÍSTICAS:? Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação,	30,00				



<p>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". Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. 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. 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. 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 seis. 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. Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corrediças em aço inox para as</p>					
---	--	--	--	--	--



	<p>bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). 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. Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo 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. 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. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três 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. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo "coroa" de 300g/h. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--



<p>diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. 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 supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO FORNO: Profundidade máxima: 580 mm; Largura máxima: 540 mm; Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS: 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/m³. 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 64Kg/m³. 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. 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. Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS: Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA: Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de</p>					
---	--	--	--	--	--



	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.				
16	BALANCA digital 15 KG - BL1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 15 kg.DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 275 mm; Profundidade mínima: 285 mm; Capacidade mínima: 15 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS: Selo e lacre de calibração do INMETRO. Plataforma em aço inoxidável. Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero e Tara. Pés reguláveis de borracha. Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA: 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.	1,00			
17	APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 18000 BTUS - AR2 (Proinfância). Condicionador de ar do tipo air split de piso teto 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 1.1 - Espécie condicionador de ar do tipo air split de piso teto. 1.2 - Especificações Técnicas 1.Capacidade de Refrigeração Mínima 18.000 BTUs/ h (4.662,30 Kcal/h); 2.Vazão Nominal (m3 /h): 820 3.Alimentação: Monofásico (evaporador e condensador), 220V; frequência 60 Hz; 4.Corrente Nominal Ciclo Refrigeração (A): 8,8; 5.Consumo Máximo Ciclo Refrigeração (W): 1.960;	24,00			



	<p>6.Classe de Consumo Procel A; 7.Disjuntor (A): 20; 8.Coefficiente de Eficiência Energética mínimo: 2,94 W / W; 9.Descarga na Unidade Condensadora: Horizontal; 10.Dimensões Médias (L x A x P): 1040 x 232 x 625 11.Peso Médio (kgf): 23 (evaporador) e 44 (externa). 12.Comprimento Máximo da Tubulação de Gás Refrigerante (m): 20; 13.Comprimento Médio Utilizado (m): 10; 14.Desnível Máximo da Unidade Evaporadora para a Unidade Condensadora (m): 10. 1.3 - Características Funcionais: I. Presença de controle remoto sem fio, com funções de refrigeração, ventilação, termômetro e termostato, com alcance mínimo de cinco metros, display integrado. II.Display na unidade evaporadora, com as funções de temperatura, ventilação e refrigeração. III.Unidade Evaporadora com aletas móveis. IV.Fixação da Unidade Evaporadora na parte traseira, com possibilidade de utilização de suporte externo CJ BR0150 010 50 metálico. V.Unidade Condensadora, à prova de intempéries (desde que não sejam excessivas) e com estrutura que permita a utilização de suportes individuais. VI.Presença de filtro eletrostático, para eliminar odores no ar.INCLUIR INSTALAÇÃO,</p>					
18	<p>APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 30000 BTUS - AR1 (Proinfância) DEFINIÇÃO: Aparelho de ar condicionado com capacidade mínima de 30.000 BTU's.- Ciclo quente /frio: regiões sul e sudeste- Ciclo frio: demais regiões DIMENSÕES: Unidade interna - evaporadora Altura máxima: 350 mm; Largura máxima: 1200 mm; Profundidade máxima: 250 mm. Unidade externa -condensadora Altura máxima: 840 mm; Largura máxima: 950 mm; Profundidade máxima: 460 mm. CARACTERÍSTICAS: Classificação do INMETRO - A. Tecnologia do compressor inverter. Gás refrigerante R410a. Filtro anti-bactéria Desumidificação. Controle remoto. Unidade evaporadora na cor branca. Funções timer, sleep e swing. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos</p>	1,00				



	compatíveis com a corrente de operação. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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. INCLUIR INSTALAÇÃO,					
19	APARELHO DE AR CONDICIONADO Split 12000 BTUS - AR3 (Proinfância) Tipo 3 - 12.000 BTUS Região Sul e Sudeste Demais Regiões Modelo Split High Wall Split High Wall Tipo de ciclo Quente/Frio Frio Cor Branco Branco ENCE A A Filtro de Ar Anti-bactéria Anti-bactéria Vazão de Ar No mínimo 500 m ³ /h No mínimo 500 m ³ /h Controle remoto Sim Sim Termostato Digital Digital Funções Sleep e Swing Sleep e Swing Voltagem 220 V 220 V Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA - ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos. INCLUIR INSTALAÇÃO,	20,00				
20	BEBEDOURO elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Dimensões e tolerâncias: o Altura: 960mm o Altura parte conjugada: 650mm o Largura: 660mm o Profundidade: 291mm o Tolerância: +/-10% 80 Características construtivas: o Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato. o	50,00				



<p>Gabinete em aço inox AISI 304. o 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. o 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. o Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. o Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15°C o Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. o Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). o Dreno para limpeza da cuba. o Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. o Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. o Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). o Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. o O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. o Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". o 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 81 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". o Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de</p>					
--	--	--	--	--	--



	<p>operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. o Indicação da voltagem no cordão de alimentação. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: o As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. o 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. o Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. o Parafusos e porcas de aço inox. o Torneira em latão cromado. o O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>					
21	<p>GELADEIRA de uso doméstico frostfree - RF2 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 441 litros.DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 441 litros. CARACTERÍSTICAS:Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical combinado, linha branca. Sistema de refrigeração "frostfree". Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente,</p>	26,00				



	removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo "frostfree". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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.					
22	PURIFICADOR DE AGUAPR - Proinfância -DESCRIÇÃO: Purificador/ bebedouro de água refrigerado. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 410 mm; Largura máxima: 315 mm; Profundidade máxima: 370 mm; Fornecimento mínimo de água gelada: 1,2 l/h. CARACTERÍSTICAS: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtração e purificação. Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm ² à 4 kgf/cm ²). Temperatura de trabalho: 03 à 40° C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões	20,00				



	<p>cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO". Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110 v e 220 v, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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>				
23	<p>FORNO MICROONDAS30 L - MI (Proinfância) - DESCRIÇÃO: Forno de micro-ondas DIMENSÕES E CAPACIDADE: Largura mínima: 5000 mm; Altura mínima: 2900 mm; Profundidade mínima: 3900 mm; Volume mínimo: 30 litros. CARACTERÍSTICAS: Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. Iluminação interna. Painel de controle digital com funções pré-programadas. Timer. Relógio. Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura. Dispositivos e travas de segurança. Sapatas plásticas. Prato giratório em vidro. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.? Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. GARANTIA: 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,</p>	40,00			



	substituindo as peças com defeito.					
24	<p>ESPRESSOR de frutas cítricas - EP (Proinfância) DESCRIÇÃO: Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão. DIMENSÕES E CAPACIDADE: Altura máxima: 330 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. CARACTERÍSTICAS: Gabinete (corpo) fabricado em aço inox. Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica. Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico. Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno. Motor de, no mínimo, 1/4 HP. Base antiderrapante. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. GARANTIA: 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>	40,00				
25	<p>PROCESSADOR de alimentos - PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL, COM 07 DISCOS DE DIÂMETRO 203MM, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL COM CAPACIDADE DE PROCESSAR CERCA DE 250KG DE ALIMENTO POR HORA. INDICADO PARA REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE CORTE, TAIS COMO: FATIAR, RALAR DESFIAR. COM PRECISÃO NO CORTE, AINDA TEM QUE CONSERVAR AS PROPRIEDADES NUTRITIVAS DE FRUTAS, QUELJOS, VERDURAS E SIMILARES, EVITANDO O DESPERDICIO E GARANTINDO A UNIFORMIDADE E PADRONIZAÇÃO DO CORTE.</p>	30,00				



	POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV, FREQUENCIA: 60HZ; TENSÃO: 220V MONOFÁSICO. MEDIDAS DO EQUIPAMENTO: ALTURA: 520MM; LARGURA: 290MM; PROFUNDIDADE: 520MM; PESO: 23,5KG E ROTAÇÃO DO DISCO: 438RPM					
26	APARELHO DVD DVD -(Proinfância) - Descrição: o DVD´s compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW - DVD - R/ -RW o Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan o Funções: Zoom, Book Marker Seach, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption o Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Video; saída de áudio digital coaxial o Função Karaoke: com pontuação o Cor: preto o Voltagem: Bivolt automático o Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm o Peso: 1,4Kg.	40,00				
27	VENTILADOR de parede, com no mínimo 3 (três) hélices, com diâmetro no mínimo 50cm e no máximo 55cm. Base de fixação à parede em aço carbono. Tubo de fixação: comprimento do tubo de 150 mm (tolerância de $\pm 2,5\%$). Canopla de acabamento injetada em poliamida para cobrir a base de fixação na parede. Capa envoltória do motor (carcaça) em poliamida injetada na cor amarelo escolar, referência 1.25Y 7/12 (Cartelas Munsell). O conjunto de suporte mais o tubo de fixação deverão suportar 5 vezes a massa nominal do produto sem qualquer flexão. Suporte de ligação entre base e a carcaça dotado de articulação com parafuso metálico e borboleta que permita a regulagem da articulação no sentido vertical do conjunto motor e hélices, provido de mola para sustentação do peso do equipamento. O equipamento deve ser dotado de grade de proteção de acordo com os requisitos de segurança da IEC 60335-2-80, independente da altura em que for instalado. As grades deverão ser em aço, com diâmetro no mínimo de 55cm e no máximo 60cm, com acabamento em pintura	100,00				



	<p>eletrostática na Amarelo Escolar - referência 1.25Y 7/12 (Cartelas Munsell). As grades não poderão ser removidas sem o uso de ferramentas. Deverá possuir motor elétrico que possa ser alimentado em 127 ou 220 volts sem a necessidade de transformador. A voltagem do equipamento fornecido será conforme a região geográfica do país. Os equipamentos deverão apresentar controle de velocidade tipo rotativo com no mínimo 3 (três) níveis de velocidade (baixa, média e alta). O acionamento deverá ser do tipo controle de parede. Os equipamentos deverão respeitar o nível mínimo de eficiência energética de 0,0040 m³/s W*m para as velocidades. A vazão para os ventiladores de parede, observando-se cada uma das velocidades, deve atender aos valores mínimos de vazão, apresentados no Quadro de Vazão Mínima a seguir:</p> <p>Velocidade: Vazão Máxima 0,45 m³/s Média 0,37 m³/s, Mínima 0,33 m³/s. Considerando as condições usuais de fornecimento de energia elétrica no Brasil, no que tange à tensão de entrada, serão consideradas atendidas aquelas que se encontrarem em qualquer valor entre 200 e 220V, inclusive, as exigências de 220V. As especificações técnicas definidas neste Termo de Referência poderão ser igualadas ou superadas por soluções divergentes das especificadas, desde que sejam mantidas as exigências de padrão, desempenho e funcionalidades do ambiente. Para tal, o licitante deverá registrar este fato em sua proposta e encaminhar, oportunamente, para a CONTRATANTE, documentação técnica e explicações que permitam manifestação fundada e conclusiva sobre a equivalência ou superioridade da solução divergente. INCLUIR INSTALAÇÃO,</p>					
28	<p>APARELHO telefônico sem fio. Tecnologia DECT 6.0. Identificador de chamadas. Viva-voz. Gerenciador de chamadas em espera. Bivolt. Cor preta. Rediscagem automática. Display iluminado. Chamadas em espera e em conferência. Temporização da bateria com fone fora da base: 10 horas e muso e 100</p>	100,00				



	horas em stand by, expansível para ramais					
29	MOEDOR DE CARNE Moedor elétrico, indicado para cozinhas industriais, produzido em aço carbono, aço inox e carenagem de plástico. acompanha lâminas de corte e moagem, soquete (inox ou polietileno), caixa redutora, prato coletor, funil para linguiça (opcional), e manual de instrução em português. Especificações:- Cor branca- Potência: mínimo de 255W- Capacidade de moagem: mínimo de 1kg / min- Peso aproximadamente 11kgRecursos:- Motor potente.- Base emborrachada e antiderrapagem.- Fácil de desmontar e lavar.	40,00				
30	BATEDEIRA planetária 5 litros - BT1 (Proinfância) Descrição: o 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. 69 Dimensões e tolerância: o Largura: 240mm; o Profundidade: 350mm; o Altura: 420mm; o Tolerância: +/- 15% Características construtivas: o Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. o Cuba em aço inox. o Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. o Sistema de engrenagens helicoidais. o Com quatro níveis de velocidade. o Movimento planetário. o Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. o Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. o Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. o Manipula trava/destrava. o Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. o Frequência: 50/60hz. o Potência: 500wats. o Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: o As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. o Corpo em chapa de	10,00				



	aço SAE 1020 com pintura em epóxi. o Cuba em aço inox AISI 304. 70 o O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.				
31	<p>FOGAO industrial 06 bocas - FG1 (Proinfância) DESCRIÇÃO: Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO:*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima*: 1850 mm; Profundidade máxima*: 1350 mm; Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA: 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS: ? Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). 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". Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais,</p>	10,00			



	<p>soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. 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. 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 seis. 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. Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). 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. Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na</p>					
--	--	--	--	--	--	--



<p>parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo 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. 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. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três 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. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo "coroa" de 300g/h. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. 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. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. 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 supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. DIMENSÕES DO</p>					
---	--	--	--	--	--



	<p>FORNO: Profundidade máxima: 580 mm; Largura máxima: 540 mm; Altura máxima: 30 mm. CARACTERÍSTICAS: 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/m³. 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 64Kg/m³. 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. 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. Duas (2) bandejas corredeiras em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS: Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. GARANTIA: Mínima de cinco anos 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>					
32	<p>PROCESSADOR de alimentos - PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL, COM 07 DISCOS DE DIÂMETRO 203MM, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL COM CAPACIDADE DE PROCESSAR CERCA DE 250KG DE ALIMENTO POR HORA. INDICADO PARA REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE CORTE, TAIS COMO: FATIAR, RALAR DESFIAR. COM PRECISÃO NO CORTE, AINDA TEM QUE</p>	10,00				



CONSERVAR AS PROPRIEDADES NUTRITIVAS DE FRUTAS, QUEIJOS, VERDURAS E SIMILARES, EVITANDO O DESPERDÍCIO E GARANTINDO A UNIFORMIDADE E PADRONIZAÇÃO DO CORTE. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV, FREQUENCIA: 60HZ; TENSÃO: 220V MONOFÁSICO. MEDIDAS DO EQUIPAMENTO: ALTURA: 520MM; LARGURA: 290MM; PROFUNDIDADE: 520MM; PESO: 23,5KG E ROTAÇÃO DO DISCO: 438RPM					
TOTAL DA PROPOSTA EM R\$					

Declaramos que,

1) nos preços indicados em nossa proposta estão computados todas as despesas de transporte, os tributos, encargos sociais e trabalhistas, e demais custos que os compõem.

2) O prazo de validade de nossa proposta e de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da abertura da licitação.

3) Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado, indicando para esse fim o Sr. _____, carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, _____(profissão), _____(função na empresa), residente a Rua, Avenida _____ nº _____, em _____ (Cidade), como responsável desta empresa.

4) Caso consagrarmos vencedores nesta licitação, o pagamento do preço dos itens a ser retirados da Ata de Registro de Preços, de acordo com nossa proposta financeira, será creditado em nossa conta _____ (corrente/poupança) de nº _____, Agência nº _____, do Banco _____, na forma como definido na Resolução do Banco Central nº 2.882, de 30/08/2001.

5) Prazos de entrega do objeto da licitação será de acordo com o Anexo I – Termo de Referência do Pregão /2020, contados da solicitação. A ata de registro de preços terá o prazo de 12(doze) meses, contados a partir da sua assinatura.

6) Prazo de pagamento será até no máximo 30 (trinta) dias após a cada entrega, mediante a apresentação da nota fiscal, empenho e liberação por quem de direito.

7) Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no pregão e seus anexos.

Araguari/MG,

de

de 2020.



Assinatura e Carimbo CNPJ do Proponente

ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 PROCESSO Nº 142/2020

PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) , CNPJ n.º , com sede à , neste ato representado pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o(s) Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Governo do Município de Araguari Estado de Minas Gerais (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão n.º (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura

RECONHECER FIRMA(S).

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 PROCESSO Nº 142/2020

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a). _____, portador do Documento de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como _____ (incluir a condição da empresa: micro empresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não está sujeita a qualquer dos impedimentos do §4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da citada Lei.

Declaramos possuir restrição fiscal no(s) documento(s) de habilitação e pretendemos utilizar o prazo previsto no art. 43, § 1º da lei Complementar n.º 123/06, para regularização, estando ciente que, do contrário, decairá o direito à contratação, estando sujeita às sanções previstas no art. 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

Obs: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Local e data.

Assinatura do representante legal.

ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº __ / 20__
Pregão Eletrônico nº __ / 20__

Pelo presente, a **Secretaria Municipal de Educação, órgão do Município de Araguari/MG**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Gaioso Neves, n.º. 129, bairro Goiás, Cep: 38.440.001, inscrita no CNPJ do Ministério da Fazenda sob o N.º. 16.829.640/0001-49, neste ato representado pela **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, Sra.:** _____, portadora do RG nº. SSP/ _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado nesta cidade de Araguari-MG, nos termos do Decreto Municipal 107/2013, considerando o julgamento da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO para REGISTRO DE PREÇOS Nº/....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002 (Lei do Pregão), na Lei Municipal n.º 3.794/2002, nos Decretos Municipais n.ºs 054/2002 e 105/2014, a Lei Complementar Federal n.º 123/2006, a Lei Complementar Federal n.º 147/2014, a Lei Municipal Geral MPE n.º 4.697/2010, alterada pela Lei Municipal n.º 5.680/2017, Decreto Municipal n.º 107/2013, com as alterações conferidas pelo Decreto Municipal n.º 34/2017, Decreto Municipal 140/2013 e o Decreto Municipal nº 017/2020, e demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C Nº68711-1 E PAR Nº 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C Nº 64227-4**, especificado(s) no(s) item(ns) 04 do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº/20..., que é parte



integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.2. A contratação dos serviços objeto desta Ata será formalizada por meio de **Instrumento Contratual, Nota de Empenho ou documento equivalente**, após a emissão da ordem de serviços emitida pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR					
Item	Descrição	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
Total geral da proposta em R\$					R\$

2.2. **Não caberá reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico em relação à Ata de Registro de Preços, uma vez que esses institutos estão relacionados à respectiva contratação.**

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta na Ata de Sessão do Pregão, na qual consigna o último lance ofertado por cada licitante.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da respectiva SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO gestora da Ata de Registro de Preços, desde que devidamente justificada a vantajosidade e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993, no Decreto Federal nº 7.892, de 2013 e no Decreto Municipal nº 105, de 2014.

3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde



que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **100% (cem por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, **ao quántuplo** do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua homologação e devida publicação, não podendo ser prorrogada.

4.2. A Ata devidamente assinada, após a homologação e publicação deverá ser publicada no site oficial do município de Araguari.

4.3. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a SECRETARIA MUNICIPAL gestora não fica obrigada a firmar as contratações.

5. DO FORNECIMENTO



5.1. Caso a(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar, não receber ou não retirar o Instrumento Contratual, a Nota de Empenho ou documento equivalente, no prazo de 03 (três) dias úteis, a Administração convocará a classificada em segundo lugar para efetuar o fornecimento, e assim sucessivamente quanto às demais classificadas, aplicando aos faltosos as penalidades cabíveis.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.1.1. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, a Secretaria Municipal negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário, o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

6.1.2. O fornecedor, antes de ser convocado para a retirada da Nota de Empenho, poderá requerer à Secretaria, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado se tornar superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado.

6.1.3. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

6.1.4. Cancelado o registro, a Secretaria poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

6.1.5. Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, o órgão gerenciador procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao(s) item(ns) que restar frustrado.

6.2. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.2.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.2.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.2.3. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.3. O cancelamento previsto no item anterior será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



6.4. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.4.1. por razão de interesse público; ou

6.4.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções previstas no item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preços, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, § 4º do Decreto nº 7.892, de 2014.

8.4. Ficará sob a responsabilidade da Secretaria Gestora a vinculação e responsabilidade de quantitativos para formalização de empenho ou instrumento contratual equivalente.



Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Araguari, XX de XXXXXXXXXXXX de XXXXX.

Assinatura do Representante Legal do órgão gerenciador

Assinaturas do(s) Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2020 - RP Nº 047/2020 PROCESSO Nº 142/2020



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO DE **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR N° 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C N°68711-1 E PAR N° 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C N° 64227-4, QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE ARAGUARI E XXXXXXXXXXXXXXXX.**

A Secretaria Municipal de Educação, órgão do Município de Araguari, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Gaioso Neves, n.º 129, bairro Goiás, CEP 38.440-001, inscrito no CNPJ do Ministério da Fazenda sob o n.º 16.829.640/0001-49, denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por sua **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, **Sra.** , , inscrito no CPF/MF sob o n.º , portadora do RG n.º SSP/ , residente e domiciliado nesta cidade de Araguari/MG; e, **XX**, com sede na Rua xxxxxxxx, bairro xxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxx-xx, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que para efeitos do presente, recebe a denominação de **CONTRATADA**, sendo neste ato representado por seu Sócio Proprietário – **Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, xxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado em xxxxxxxx, inscrito no CPF/MF sob o n.º xxxxxxxxxxxxxxxx, tendo em vista o que consta no Processo n.º e em observância às disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal n.º 105, de 17 de dezembro de 2014, resolvem celebrar o presente Contrato Administrativo, decorrente do Pregão n.º/20..., por Sistema de Registro de Preços n.º/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE DESTINADO AOS (CMEIS) CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E (CEMS) CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. DESTINADOS AO TERMO DE COMPROMISSO PAR N° 201601352 VINCULADO AO ID 25220 DA OBRA PROINFÂNCIA (GUTIERREZ). C/C N°68711-1 E PAR N° 201401257 VINCULADO AO ID DA OBRA PROINFÂNCIA (MADRI E INDEPENDÊNCIA). C/C N° 64227-4, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora registrada na Ata de Registro de Preços n°, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

FORNECEDOR					
Item	Descrição	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
Total geral da proposta em R\$					R\$

1.4. - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o disposto na Lei supramencionada e segundo os princípios gerais de Direito Administrativo e subsidiariamente de Direito Privado, em benefício do interesse público.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 - O prazo de vigência deste Contrato é de (dias/meses/anos) contados a partir de (data de assinatura/ordem de serviços) fixado no Edital, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

2.2 - A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total da contratação é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste contrato correrá(ão) por conta da(s) seguinte(s) Dotação(ões) Orçamentária(s):

Ficha	Dotação	Nome
248	02.08. .12.122.0002.2041.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
254	02.08. .12.122.0002.2235.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
263	02.08. .12.361.0002.2040.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente
299	02.08. .12.365.0009.2035.4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura de Araguari com até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e após apresentação da Nota Fiscal;

O pagamento será realizado de acordo com a proposta financeira da Contratada, e será creditado em conta _____ (corrente/poupança) de nº _____, Agência nº _____, do Banco _____.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A(s) Nota(s) Fiscal(is) ou Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) deverá(ão) ser enviada(s) mensalmente para a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI-MG**.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Caso ocorra, a qualquer tempo, a não aceitação de qualquer serviço, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciado após a correção pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

O valor consignado neste Contrato poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do índice INPC ou outro que vier a substituí-lo.



7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

O presente Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade superior.

PARÁGRAFO ÚNICO: A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, ressalvadas as condições relativas às supressões, que poderão exceder este limite, conforme previsto no § 2º, artigo 65, da Lei Federal n.º 8.666/93.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA – FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do objeto será realizada pela **servidora Sra. Renata De Andrade-responsável pelo Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação**, responsável pelo recebimento e a fiscalização do objeto, que deverá ser entregue, por meio de Requisição ou Autorização de Faturamento emitida para este fim. **Caso seja detectada alguma irregularidade, o objeto terá o seu recebimento rejeitado mediante simples declaração de constatação.**

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste Contrato, no Termo de Referência e na legislação pertinente, as seguintes:

10.1.2. Cumprir rigorosamente os prazos e demais condições de fornecimento conforme disposto nos Termos de Referência;

10.1.3. Entregar os produtos conforme especificações constantes nos Termos de Referência, no edital e de acordo com a marca e o modelo/versão ofertados na licitação, nas quantidades solicitadas e dentro dos prazos determinados;

10.1.4. Realizar o fornecimento do item empenhado, sem qualquer exigência de pedido mínimo para a entrega;

10.1.5. Responsabilizar-se pelo transporte e entrega do produto no local indicado na nota de empenho, não cabendo à CONTRATANTE custear qualquer tipo de despesa referente ao transporte, incluindo frete ou despesas de outra natureza;

10.1.6. Substituir às suas expensas, em até 10(dez) dias úteis, após notificação formal da irregularidade, o produto que for rejeitado pela unidade solicitante, por



irregularidade e/ou inconformidade dos produtos com o ofertado no processo licitatório, sendo a possibilidade pela troca exclusivamente do fornecedor, inclusive com todos os custos advindos desta;

10.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a Lei Federal nº 8.078/1990(CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR);

10.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.9. Responsabilizar-se pelos danos causados ao Município de Araguari/MG e a terceiros, provenientes do fornecimento do objeto do Termo de Referência;

10.1.10. A contratada deverá obedecer com rigor toda legislação vigente e normas estabelecidas pelos órgãos afins para plena execução do objeto ora contratado.

10.2. São obrigações da CONTRATANTE, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades inseridas no Termo de Referência:

10.2.1. Emitir a nota de empenho em favor do fornecedor contratado, em data compreendida durante a vigência do contrato assinado;

10.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.2.3. Comunicar à empresa, formalmente, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da empresa, por meio de servidor especialmente designado;

10.2.5. A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA.

10.2.6. Atestar, o recebimento definitivo dos produtos na nota fiscal/fatura e encaminhar o documento para pagamento;

10.2.7. Efetuar o pagamento à empresa no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, a CONTRATADA que:



- 11.1.1. apresentar documentação falsa;
- 11.1.2. comportar-se de modo inidôneo;
- 11.1.3. cometer fraude fiscal;
- 11.1.5. fizer declaração falsa; ou
- 11.1.6. fraudar a execução do contrato.

11.2. Reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos no artigo 78 da Lei nº 8.666/1993.

11.3. Com fundamento nos artigos 86 e 87, incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993; e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de **retardamento**, **inexecução parcial** ou de **inexecução total do objeto**, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser sancionada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens abaixo, com as seguintes sanções:

11.3.1. **Advertência;**

11.3.2. **Multa:**

11.3.2.1. 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato, por ocorrência;

11.3.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, na execução do objeto ou no cumprimento de obrigação contratual legal, com a possível rescisão contratual;

11.3.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de a contratada, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando a Prefeitura, em face da menor gravidade do fato mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.

11.3.3. **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

11.3.4. **Declaração de Inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior; ou



11.3.5. **Impedimento** de licitar e contratar com a Administração e descredenciamento no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

11.4. Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado no prazo de entrega até o limite de 20 (vinte) dias.

11.4.1. Considera-se inexecução total o atraso injustificado no prazo de entrega superior a 20 (vinte) dias.

11.5. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

11.5.1. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

11.7.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.8. O contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais previstas no contrato, poderá ser rescindido unilateralmente, por ato formal da Administração, nos casos enumerados no art. 78, incisos I a XII e XVII, da Lei nº 8.666/93.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente instrumento contratual poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, de acordo com o art. 79, inciso I, da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.



12.4. No caso da rescisão unilateral, a CONTRATANTE não indenizará à CONTRATADA, salvo pelos fornecimentos já efetuados, até o momento da rescisão.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei;

13.1.2. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, nas demais normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual.

16.2. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente os serviços licitados.

16.3. A licitante vencedora obrigar-se-á a manter, até a data de pagamento todas as condições de **habilitação e qualificação exigidas na licitação**, devendo comunicar à **CONTRATANTE**, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução do instrumento contratual.

16.4. A Administração não se obriga a utilizar o Instrumento Contratual, se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições do



Instrumento Contratual, bem como nos casos que a sua utilização se mostrar antieconômica.

16.5. A Administração, a seu exclusivo critério, poderá durante a vigência do Instrumento Contratual determinar a gradativa redução ou aumento do fornecimento, até a elaboração de um novo instrumento contratual.

16.6. Fazem parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital, seus anexos e as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações.

16.7. A parte Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, conforme menciona o artigo 70 da Lei 8.666/93.

16.8 - A parte Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme determina o artigo 71 da Lei 8.666/93.

16.9 – Ficará sob responsabilidade da Secretaria Gestora a vinculação e responsabilidade de quantitativos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Este Contrato será publicado no Correio Oficial do Município, as expensas do Contratante.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. As partes elegem o foro da Comarca de Araguari/MG para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios, decorrentes deste Contrato.

E por estarem ajustadas, assinam este instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam.

Araguari, ____ de _____ de ____ .



MUNICÍPIO DE ARAGUARI
CONTRATANTE

(Nome do representante legal da empresa)

(NOME DA EMPRESA)

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: NOME: _____ . CPF/MF: _____ .

NOME: _____ . CPF/MF: _____ .