



EDITAL DE PROCESSO LICITATÓRIO
PRC 087/2019 PREG 035/2019

1. REGÊNCIA LEGAL Esta licitação obedecerá, integralmente, as disposições das Leis Federais nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, no que for pertinente, além, dos Decretos Municipais nº 3.578/2017 e alterações posteriores, e demais condições fixadas neste instrumento convocatório, e ainda, nos termos do inciso III do artigo 49 da LC 123/06 e suas alterações.
2. DEPARTAMENTO SOLICITANTE Departamento Municipal de Educação e Cultura, Esporte e Lazer
3. MODALIDADE Pregão Presencial Nº 035/2019
4. PROCESSO Nº 087/2019
5. TIPO DE LICITAÇÃO Menor Preço Por Item
6. FORMA DE FORNECIMENTO Fornecimento Por Item
7. OBJETO Contratação de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, para fornecimento de equipamentos permanentes para atender o CMEI "Professora Maria das Graças Sousa".
8. DATA E HORÁRIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO DATA: 22/04/2019 HORA: 13:30
9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 02 03 12 365 0006 1.045 449052 - FICHA 470
10. PRAZO DE EXECUÇÃO O fornecimento do objeto licitado deverá ocorrer, em até 05 (cinco) dias úteis, a partir da emissão da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, que poderá ocorrer por meios eletrônicos (E-mail informado), e/ou, contato telefônico, devidamente documentado.
11. RESPONSÁVEL PELO PROCESSO Os trabalhos serão conduzidos pelo servidor do Município de Borda da Mata, Pedro Henrique Monteiro , designado Pregoeiro, e integrarão a Equipe de Apoio os servidores designados pela Portaria nº 002/2019. A fiscalização do contrato e responsabilidade pelas compras decorrentes deste processo será executada pelos servidores designados pela Portaria 212/2018.
12. RECURSOS E IMPUGNAÇÕES Serão apreciados recursos e impugnações previstos nas Leis que regem este Edital, e devidamente protocolado na sede da Prefeitura Municipal.
13. HORÁRIO E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA ESCLARECIMENTOS Setor de Licitações, Compras, Patrimônio e Almoxarifado. De segunda-feira a sexta-feira das 10h às 15h Praça Antônio Megale, nº 86 – Centro – Borda da Mata/MG - CEP: 37.564-000 Telefone: (35) 3445-4900 e-mail: licitacao@bordadamata.mg.gov.br



I - OBJETO

1.1. CONSTITUI OBJETO DO PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL A CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADA, PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES PARA ATENDER O CMEI “PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS SOUSA”, CONFORME DETALHADO NO ANEXO I PARTE INTEGRANTE DESTE EDITAL.

II - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam às condições de habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório, incluindo toda documentação solicitada e legislação pertinentes e anexos que fazem parte integrante do presente Edital.

2.2. Participarão da sessão oficial do pregão presencial os representantes efetivamente credenciados.

2.3. A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

III - CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento e Recebimento dos Envelopes serão executados exclusivamente no átrio da Prefeitura de Borda da Mata, na Praça Antônio Megale, nº 86, Centro.

3.2. Data e horário de Protocolo para Credenciamento concomitante com o Recebimento dos Envelopes de Proposta e Documentação:

Até o dia 22/04/2019 às 13:30.

3.2.1. Após este horário nenhuma solicitação de credenciamento será protocolada e nenhum envelope será recebido. A **exclusivo critério do Pregoeiro** este prazo poderá ser prorrogado para evitar restrições na concorrência.

3.3. Data e horário para Abertura da Sessão:

Dia 22/04/2019 a partir das 14:00.

3.4. Os representantes dos licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de:

3.4.1. Carteira de Identidade ou documento legal equivalente.

3.4.2. Carta de Credenciamento com firma reconhecida ou Procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, através da qual lhe seja atribuído poderes para apresentar proposta, formular lances e praticar todos os atos em direito admitidos e pertinentes ao certame, em nome do licitante devidamente assinado (a) pelo seu representante legal.



3.4.3. Cópia autenticada do Contrato Social ou instrumento equivalente que comprove que o signatário da Carta de Credenciamento ou o outorgante do instrumento de procuração possui poderes de administração da empresa licitante.

3.5. O documento de credenciamento poderá obedecer ao modelo do **ANEXO II**, com firma reconhecida, e, se não o fizer, deverá conter todos os dados informativos necessários ao credenciamento.

3.6. Caso a empresa licitante seja representada por sócio, proprietário ou dirigente, o mesmo deverá apresentar Carteira de Identidade ou documento legal equivalente e cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social atualizado, no qual deverá constar como dirigente da mesma.

3.6.1. Na hipótese acima, não será necessária a reapresentação dos referidos documentos no envelope de documentação de habilitação.

3.7. Declaração dos interessados ou seus representantes de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação a teor do art. 4º, inciso VII da Lei Federal nº 10.520 de 17/07/02. **(ANEXO VI)**.

3.8. O credenciamento do licitante ou de seu representante legal junto ao Pregoeiro implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de sua capacidade legal para realização das transações inerentes ao Pregão Presencial.

3.9. O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que não estiver sujeito a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, **CASO TENHA INTERESSE EM USUFRUIR DO TRATAMENTO FAVORECIDO** estabelecido nos artigos. 42 a 49 da lei citada deverá comprovar sua condição de ME ou EPP, por meio de:

3.9.1. Declaração de Condição de MEI, ME ou EPP, conforme modelo do **(ANEXO VII)**, e;

3.9.2. Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, ou Ato de Enquadramento devidamente registrado na Junta Comercial. **(DEVERÁ COMPOR O CREDENCIAMENTO – FORA DO ENVELOPE)**

3.10. Os documentos exigidos neste instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos extraídos pela internet.

3.10.1. Quando as cópias não estiverem autenticadas, deverá apresentar o documento original durante a sessão para o Pregoeiro ou Equipe de Apoio realizar a conferência e autenticar.

3.11. Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

3.12. Não será necessária a reapresentação dos referidos documentos no envelope de documentação de habilitação.

ATENÇÃO: OS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO DEVERÃO SER ENTREGUES FORA DOS ENVELOPES.



IV - PROPOSTA COMERCIAL

4.1. As propostas deverão ser preenchidas **PREFERENCIALMENTE** com a utilização do “Programa de Proposta”.

4.1.1 A retirada do “Programa de Proposta”, em CD ou Pendrive, deve ser feita com antecedência mínima de ao menos 1 (um) dia útil, pessoalmente, junto à Comissão Permanente de Licitações no horário das 10h às 15h. O correto preenchimento dos campos do “Programa de Proposta” e sua apresentação em CD ou Pendrive juntamente com a Proposta impressa pelo programa referido são condições imprescindíveis para aceitabilidade das propostas, mantendo-se a possibilidade de apresentação das propostas unicamente por meio físico. Podendo ser solicitado através do e-mail pedro-licitacao@bordadamata.mg.gov.br, basta enviar o cartão de CNPJ e o número do pregão.

4.1.2. Ao final do preenchimento da proposta no “Programa de Proposta” a mesma deverá ser impressa. Neste documento impresso constará um **CÓDIGO PARA ACESSO** e validação junto ao Sistema de Apuração de Pregão.

4.1.3. A proposta impressa deverá estar dentro do Envelope de Proposta juntamente com a mídia que será lida pelo Sistema de Apuração de Pregão.

4.1.4. O Sistema de Apuração de Pregão estará ordenado pelo Código do Produto/Serviço.

4.1.5. O correto preenchimento da Proposta Comercial no Programa de Proposta e a correta gravação dos arquivos resultantes no CD/Pen Drive são de responsabilidade exclusiva da empresa participante.

4.1.6. Somente serão aceitas as propostas apresentadas pelas mesmas empresas que retiraram o “Programa de Proposta” (mesmo CNPJ) e que estejam relacionadas no Sistema de Pregão para esta licitação.

4.1.7. Quaisquer incorreções nas informações prestadas por quaisquer de seus prepostos sobre as empresas que retiram o “Programa de Cotação” são de exclusiva responsabilidade das respectivas empresas isentando-se a Comissão Permanente de Licitações de quaisquer ônus ou prejuízos daí decorrentes.

4.2. Caso a proposta contemple até 15 (quinze) itens a empresa interessada está **DISPENSADA** de retirar o CD/Pendrive, podendo apresentar a proposta apenas impressa.

4.3. Toda a especificação estabelecida para o objeto será tacitamente aceita pelo licitante no ato da entrega de sua proposta comercial.

4.4. A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão pública do Pregão.

4.5. A Proposta Comercial deverá ser entregue ao Pregoeiro na abertura da sessão pública deste certame, em envelope, colado e indevassável, sob pena de desqualificação, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:



ENVELOPE Nº 01

**AO PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE BORDA DA MATA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019
“PROPOSTA COMERCIAL”
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

4.6. A proposta indicará o nome da empresa e deverá ser apresentada em uma via, datilografada ou processada em computador, conforme modelo de Proposta Comercial constante do **ANEXO IV**, ou em modelo próprio em que conste:

4.6.1. Descrição do objeto, conforme especificações constantes no **ANEXO I**;

4.6.2. Valor unitário do item, valor total do item, marca e modelo do item, valor total da proposta.

4.6.3. Data e assinatura do representante legal da empresa, com a identificação de seu nome abaixo da assinatura;

4.7. O licitante poderá apresentar proposta comercial referente ao(s) item(ns) que for(em) de seu interesse quando a licitação for do tipo menor preço por item.

4.8. As propostas não deverão impor condições ou opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma origem, uma marca e um preço para cada item licitado.

4.9. O preço deverá ser cotado considerando-se:

4.9.1. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita exclusivamente na sede do CMEI “Professora Maria das Graças Sousa”, situada na Rua Eduardo Amaral, nº 1221, no bairro São Francisco, ou, em caso de omissão, na Sede da Prefeitura Municipal de Borda da Mata, sendo que nos preços ofertados deverão estar inclusos todos os encargos relacionados à prestação dos serviços, tais como: despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios, etc.;

4.9.2. Os preços devem ser expressos em moeda corrente do país, em numeral, com 2 (duas) casas decimais.

4.10. A Proposta Comercial terá validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão pública do Pregão.

4.11. Toda a especificação estabelecida para o objeto será tacitamente aceita pelo licitante no ato da entrega de sua proposta comercial.

4.12. Após o recebimento dos envelopes de propostas não será admitido retirada da proposta ou alteração nas suas condições, bem como a inclusão, exclusão ou ainda a substituição de quaisquer documentos que façam parte integrante da proposta comercial.



4.13. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras para julgamento das propostas, desconsiderar evidentes falhas formais que não afetem o seu conteúdo e relevar omissões puramente formais, observadas na proposta ou na documentação.

V - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. Os documentos de Habilitação e Proposta Comercial deverão ser entregues ao Pregoeiro na abertura da sessão pública deste certame, em envelopes distintos, colados e indevassáveis, sob pena de desqualificação, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:

ENVELOPE Nº 02

**AO PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE BORDA DA MATA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019
“DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

5.2. O licitante que ofertar o menor preço poderá apresentar o Certificado de Registro Cadastral – CRC, devidamente atualizado; e os documentos com prazos vencidos deverão ser reapresentados, de qualquer forma os licitantes devem apresentar os seguintes documentos:

5.3. Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, assinada pelo representante legal do licitante, quando esta não constar do CRC; (**MODELO ANEXO III**).

5.4. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; (**MODELO ANEXO V**).

5.5. Habilitação jurídica, conforme o caso consistirá em:

5.5.1. Cópia da Cédula de Identidade;

5.5.2. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

5.5.3. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.5.4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

5.5.5. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa 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.

5.6. Regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso consistirá em:

5.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

5.6.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.6.3. Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Municipal de seu domicílio;

5.6.4. Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Estadual se for o caso;

5.6.5. Prova de regularidade fiscal para com os tributos e contribuições federais conjunta com Seguridade Social (INSS) – CND;

5.6.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;

5.6.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

5.7. Qualificação Econômico-Financeira

5.7.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

5.8. Qualificação Técnica

5.8.1. Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória para o fornecimento de material/serviço compatível com o objeto desta licitação, indicando o endereço e/ou meios para contato com o contratante, de forma a permitir possível diligência para esclarecimentos;

5.9. Critérios para Aceitabilidade da Documentação:

5.9.1. Os documentos exigidos neste instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos extraídos pela internet.

5.9.2. Quando as cópias não estiverem devidamente autenticadas, deverá apresentar o documento original para conferência, a não apresentação do documento original implicará na inabilitação do licitante.

5.9.3. Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão estar datados até 60 (sessenta) dias retroativos à data da sessão pública do Pregão.

5.9.4. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.

5.9.5. Toda e qualquer documentação, em qualquer meio, da licitante deverá se referir ao número de CNPJ da Pessoa Jurídica que efetivamente irá fornecer o(s) bem(ns) ou prestar o(s) serviço(s), quer seja matriz quer seja filial (artigo 75, § 1º, Lei nº 10.406/02 – Código Civil Brasileiro) sob risco de inabilitação.

5.9.6 Após o recebimento dos envelopes de documentação não será admitido cancelamento, inclusão, exclusão ou ainda a substituição de documentos.

VI – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO

6.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas licitantes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão do Pregão, oportunidade em que não mais se aceitarão novos licitantes, dando-se início ao recebimento dos envelopes contendo as Propostas Comerciais e os Documentos de Habilitação.

6.2. Classificação das Propostas Comerciais.

6.2.1. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

6.2.2. O Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço por item e aquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.

6.2.3. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos

6.3. Lances Verbais

6.3.1. Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade de nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.

6.3.2. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

6.3.3. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

6.4. Julgamento

6.4.1. O critério de julgamento será o de **Menor Preço Por Item**.

6.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

6.4.2.1. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

6.4.3. Caso a proposta mais bem classificada não seja apresentada por uma microempresa ou empresa de pequeno porte e se houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

6.4.3.1. Será oportunizado o exercício do direito de preferência à microempresa ou empresa de pequeno porte, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à

empresa melhor classificada que não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.4.3.2. O novo valor proposto pela microempresa ou empresa de pequeno porte deve ser apresentado após o encerramento da fase de lances, conforme convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.4.4. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

6.4.5. Quando a licitante se tratar de *microempresa (ME)* ou *empresa de pequeno porte (EPP)*, esta **NÃO FICA ISENTA DA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO acerca de sua regularidade fiscal**, entretanto, caso haja alguma restrição, impropriedade ou pendência, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial será o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para comprovação da regularização da documentação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública.

6.4.6. Constatado o atendimento pleno às exigências, será declarado o licitante vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

6.4.7. Se a proposta não for aceitável ou o licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do licitante, na ordem de classificação, e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital, para o qual apresentou proposta.

6.4.8. Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os licitantes credenciados, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) do(s) licitante(s) presente(s) à sessão ou por representantes entre eles escolhidos.

6.4.9. Ao final da sessão, caso não haja intenção de interposição de recurso e o preço final seja igual ou inferior ao previsto para a aquisição dos objetos será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação ao licitante declarado vencedor do certame e encerrada a reunião. Posteriormente, o processo, devidamente instruído, será encaminhado para a Autoridade competente para homologação e subsequente contratação.

6.4.10. Decididos os recursos ou transcorrido *in albis* o prazo para sua interposição, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".

VII – IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

7.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do

término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

7.1.1. As razões e contrarrazões deverão ser apresentadas na sede da Prefeitura Municipal de Borda da Mata.

7.2. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do Pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva Ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da Ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

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

7.5. O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos deste órgão e comunicado a todos os licitantes via E-mail, fax ou Correios.

7.6. Somente serão aceitos recursos e impugnações previstos nas Leis Federais nº. 10.520/02 e conforme consta no § 1º do Art. 41 da Lei 8.666/93:

§ 1º Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113.

10

VIII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1. A adjudicação do objeto licitado será por item.

8.2. Inexistindo manifestação recursal o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade superior homologar o procedimento licitatório.

8.3. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatados a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

IX – CONTRATAÇÃO

9.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura do contrato, cuja respectiva minuta constitui **ANEXO VIII** do presente Edital.

9.2. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da proposta vencedora será convocado para assinar o Contrato no prazo máximo de até 02 (dois) dias contados da convocação.

9.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

9.4. Se a licitante considerada vencedora deixar de assinar o contrato no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pelo Município de Borda da Mata, poderão ser convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

9.5. Em caso de inexecução total ou parcial no tocante a execução do serviço, sujeitar-se-á licitante vencedor às penalidades previstas nos item XIV.

X – PAGAMENTO

10.1. A dotação orçamentária para o exercício de 2019, destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no processo pela área competente do Município de Borda da Mata, sob a rubrica:

02 03 12 365 0006 1.045 449052 - FICHA 470

10.2. Para os exercícios seguintes a despesa correrá por conta das dotações orçamentárias consignadas nos orçamentos futuros.

10.3. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado até 30 (trinta) dias da entrega da respectiva **Nota Fiscal em 2 (duas) vias**, no Departamento de Finanças do Município de Borda da Mata, por processo legal, após a devida comprovação do fornecimento nas condições exigidas e apresentação dos documentos fiscais devidos.

10.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

10.5. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

XI – DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

11.1. Constituem obrigações da Prefeitura Municipal de Borda da Mata, em especial:

11.2. Efetuar o recebimento do objeto desta licitação mediante recibo, definitivamente, referente a parcela da obrigação contratual cumprida, que deverá corresponder ao mês comercial ou sua fração, no caso da execução ocorrer durante apenas parte do período do mês comercial.

11.3. Efetuar o pagamento do objeto desta licitação, nos termos do Item X deste Edital mediante **Nota Fiscal em 2 (duas) vias** devidamente atestadas.

11.4. Prestar todos os esclarecimentos necessários para a entrega do objeto.

XII - DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA

12.1. Fornecer o objeto deste PREGÃO, conforme solicitação do Departamento Municipal de Educação e Cultura, Esporte e Lazer, obedecendo aos critérios detalhados no Anexo I – Termo de Referência, em total conformidade com o Edital e seus Anexos.

12.1.1A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita exclusivamente na sede do CMEI “Professora Maria das Graças Sousa”, situada na Rua Eduardo Amaral, nº 1221, no bairro São Francisco, ou, em caso de omissão, na Sede da Prefeitura Municipal de Borda da Mata, ficando responsável por qualquer erro na Proposta apresentada, obrigando-se a entregar os objetos conforme exigido neste edital e em seus anexos;

12.3. Obriga-se a proponente vencedora a manter durante toda a execução da obrigação, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em especial no tocante a regularidade perante a Fazenda, INSS e FGTS;

12.4. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas decorrentes da execução do objeto licitado e, ainda, por todos os danos e prejuízos que causar a seus funcionários ou a terceiros em virtude de execução do presente;

12.5. Cumprir orientação do órgão fiscalizador e/ou do executor do Contrato.

12.6. Cumprir com os termos do Art. 15, Inc. I, da Lei 8.666/93:

I - atender ao princípio da padronização, que imponha compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas;

12.7. Ressarcir à Prefeitura Municipal de Borda da Mata quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução dos serviços.

12.8. Fornecer garantia de 1 (um) ano dos equipamentos.

XIII – DO PRAZO DE EXECUÇÃO

13.1. O fornecimento do objeto licitado deverá ocorrer, em até 05 (cinco) dias úteis, a partir da emissão da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, que poderá ocorrer por meios eletrônicos (E-mail informado), e/ou, contato telefônico, devidamente documentado.

XIV - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520 de 17/07/2002, o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municipais, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

14.2. DAS SANÇÕES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO:

14.2.1. Pelo atraso injustificado, inexecução total ou parcial do objeto, fica sujeito o licitante vencedor às penalidades previstas no caput do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93, na seguinte conformidade:

14.2.1.1. Atraso até 10 (dez) dias: multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor estimado da obrigação, por dia de atraso;

14.2.1.2. Atraso superior a 10 (dez) dias até o limite de 30 (trinta) dias: será aplicada a penalidade de advertência e multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor estimado da obrigação, por dia de atraso;

14.2.1.3. Pela inexecução parcial do Contrato, assim considerada entre outras inadimplências contratuais, o atraso superior a trinta dias na entrega do objeto, a Administração, garantida a prévia defesa, procederá a rescisão unilateral do contrato e, poderá aplicar ao Contratado a penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Borda da Mata por até 2 (dois) anos e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da obrigação;

14.2.1.4. Pela inexecução total do Contrato, a Administração, garantida a prévia defesa procederá à rescisão unilateral do contrato e, poderá aplicar ao Contratado a penalidade prevista no item 14.1 e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

14.2.2. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras;

14.2.3. O prazo para pagamento da multa será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do licitante vencedor apenado. Não havendo pagamento pelo licitante vencedor, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se o devedor ao processo judicial de execução.

14.3. DA RESCISÃO DO CONTRATO:

14.3.1. A rescisão do Contrato poderá ser da seguinte maneira:

14.3.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal n. 8.666/93;

14.3.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração.

14.3.2. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão pela Administração, com as consequências no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, da mesma Lei.

14.4. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

14.4.1. As sanções de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderão ser também, aplicada àqueles que:

14.4.1.1. Retardarem a execução do pregão;

14.4.1.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

14.4.1.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

XV - VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

15.1. Estima-se para o exercício de 2019 o valor do Contrato em **R\$ 55.115,64 (cinquenta e cinco mil e cento e quinze reais e sessenta e quatro centavos)**.

XVI - DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão do Contrato, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

16.2. A apresentação da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, sendo a empresa licitante responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Presencial, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

16.3. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica.

16.4. Na análise da documentação e no julgamento das propostas de preço, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados, e havendo necessidade de esclarecimentos, o Pregoeiro poderá ainda suspender a sessão para sanar dúvidas, sempre que necessário.

16.5. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto às licitantes, destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, conforme disposto no § 3º do art. 43 da Lei Federal 8.666/93.

16.6. Para atender a seus interesses, o Município de Borda da Mata reserva-se o direito de alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no § 1º do art. 65, da Lei Federal nº. 8.666/93.

16.7 Cópia deste instrumento convocatório estará disponível para leitura no quadro de avisos localizado no hall de entrada (andar térreo) da sede da Prefeitura Municipal de Borda da Mata e disponível no site <http://www.bordadamata.mg.gov.br>.

16.8. Cópias reprográficas deste instrumento podem ser solicitadas ao Setor de Licitações mediante prova de recolhimento do valor de custo junto ao Setor de Tributos.

16.9. As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site <http://www.bordadamata.mg.gov.br>, bem como as publicações nos Diários Oficiais do Estado e/ou da União, quando for o caso, com vista a possíveis alterações e avisos.

16.10. Eventuais esclarecimentos sobre o edital poderão ser solicitados exclusivamente pelo telefone (35) 3445-4900.



XVII - ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL

Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

17.1. Anexo I – Termo de Referência;

17.2. Anexo II - Modelo de Carta de Credenciamento;
Deverá ser entregue fora dos envelopes.

17.3. Anexo III - Modelo de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição da República Federativa do Brasil;

17.4. Anexo IV – Modelo de Proposta Comercial.

17.5. Anexo V – Declaração negativa de inidoneidade e ausência de fato impeditiva.

17.6. Anexo VI – Modelo de Declaração de requisitos de habilitação.
Deverá ser entregue fora dos envelopes.

17.7. Anexo VII – Modelo de Declaração de Condição de MEI, ME ou EPP

17.8 Anexo VIII – Minuta do Contrato.

Borda da Mata, 03 de abril de 2019.

15

PEDRO HENRIQUE MONTEIRO

Pregoeiro



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADA, PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES PARA ATENDER O CMEI “PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS SOUSA”, CONFORME DETALHADO ABAIXO.

PLANILHA DEMONSTRATIVA DE DETALHAMENTO

ITEM	CÓD	QUANT	UNID	PRODUTO E DISCRIMINAÇÃO	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL R\$
1.	25498	02	Unidade	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 9.000 BTU`S Unidade interna - evaporadora • Altura máxima: 285 mm; • Largura máxima: 850 mm; • Profundidade máxima: 220 mm. Unidade externa - condensadora • Altura máxima: 505 mm; • Largura máxima: 720 mm; • Profundidade máxima: 295 mm. • 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. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	R\$ 2.083,33
2.	25499	01	Unidade	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30.000 BTU`S 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. • Classificação do INMETRO – A. • Tecnologia do compressor inverter. • Gás refrigerante R410a. • Filtro anti-bactéria. • Desumidificação.	R\$ 3.976,33

16



				<ul style="list-style-type: none">• 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.	
3.	15518	02	Unidade	<p>APARELHO DE DVD</p> <ul style="list-style-type: none">• DVD player com karaokê• Altura máxima: 55 mm;• Largura máxima: 320 mm;• Profundidade máxima: 240 mm• 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.• Entrada USB.• Funções: Zoom, Book Marker Search, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption.• 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• Função Karaokê com pontuação.• 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.	R\$ 179,67
4.	5710	06	Unidade	<p>APARELHO DE SOM TIPO MICRO SYSTEM</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 350 mm;• Largura máxima: 450 mm;• Profundidade máxima: 300 mm.• Conexões: entrada auxiliar, USB, cartão de memória, bluetooth, saída para fone de ouvido;• Reprodução de mídia: MP3, CD, CD-R, CD-RW;• Rádio AM e FM;• Controle remoto;• Potência mínima: 20W;• 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.	R\$ 761,67



5.	22277	01	Unidade	BALANÇA DIGITAL 30 KG <ul style="list-style-type: none">Balança eletrônica digital, comercial, com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto à base ou em coluna.Largura mínima: 275 mm;Profundidade mínima: 285 mm;Capacidade mínima: 30 Kg (divisões a cada 5g).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 (<i>display</i>) digital em <i>led</i> 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.	R\$ 636,00
6.	21576	01	Unidade	BALANÇA PLATAFORMA 150 KG <ul style="list-style-type: none">Balança de piso, tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 Kg e indicador (<i>Display</i>) digital.Largura mínima: 300 mm;Profundidade mínima: 400 mm;Altura mínima da coluna: 600 mm;Capacidade mínima: 150 Kg (divisões a cada 100g - máximo).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 (<i>display</i>) digital em <i>led</i> 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.	R\$ 938,33



7.	25500	01	Unidade	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 L <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, para misturar e bater massas leves;• Largura máxima: 800 mm;• Profundidade mínima: 700 mm;• Altura mínima da coluna: 380 mm;• Capacidade volumétrica mínima: 12 L.• Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.• Cuba em aço inox AISI 304.• Sistema de engrenagens helicoidais.• Com, no mínimo, três níveis de velocidade.• Sistema de troca de velocidade progressiva.• Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral, batedor raquete, e batedor globo.• Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.• Motor: ¼ CV, no mínimo.• Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.• Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.• Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.	R\$ 2.644,33
8.	25501	01	Unidade	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25 L <ul style="list-style-type: none">• Com duas torneiras, com capacidade de refrigeração de no mínimo 25 L/h, para instalação no piso• Altura máxima: 1300 mm;• Largura máxima: 550mm;• Profundidade máxima: 500 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 25 L/h.• Termostato com regulagem de temperatura;• Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI).• Corpo em aço inox polido,• Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches.• Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox).• Serpentina interna em aço inox• Isolamento em EPS.• Gás refrigerante R600a ou R134a.• Previsões para limpeza, higienização e dreno.• Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica.• Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água.• Dreno para limpeza da cuba.• Sapatas niveladoras em borracha ou nylon.• Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer	R\$ 1.469,67



				outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.	
9.	11064	02	Unidade	BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL <ul style="list-style-type: none">• Tipo pressão, acessível para fixação em parede, com sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e redução de cloro (CI)• Altura máxima: 625 mm;• Largura máxima: 465 mm;• Profundidade máxima: 490 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 6 L/h.• Pia em aço inox polido.• Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada.• Torneiras em latão cromado de fácil e suave acionamento.• Acionamento elétrico mediante botões independentes para água gelada e natural.• Identificação dos botões, com indicação em texto e para leitura tátil (Braille).• Duas torneiras em haste para copo, com jato regulável.• Obs.: Visando melhores condições de higiene para as crianças, o bebedouro não terá torneira tipo jato para boca.• Reservatório de água em aço inox AISI 304.• Serpentina externa com isolamento térmico.• Previsões para limpeza, higienização e dreno.• Mangueiras atóxicas.• Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água.• Gás refrigerante R600a ou R134a.• Dreno para limpeza da cuba.• Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.• Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.• A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais.• 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.	R\$ 1.732,33
10.	25502	01	Unidade	CAFETEIRA ELÉTRICA <ul style="list-style-type: none">• Cafeteira elétrica com jarra térmica• Altura máxima: 360 mm;• Largura máxima: 300 mm;• Profundidade máxima: 230 mm;• Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1L• Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos.• Tipo de cafeteira: elétrica.• Potência mínima: 700W.	R\$ 247,67



				<ul style="list-style-type: none">• Botão liga/ desliga com indicador luminoso.• Jarra térmica em inox.• Estrutura em plástico.• Sistema corta pingo.• Indicador do nível de água.• Filtro permanente removível.• 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.	
11.	25503	02	Unidade	<p>CARRO COLETOR DE LIXO 120 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Coletor tipo contêiner para área externa, com capacidade de 120 L/50Kg, para coleta de resíduos orgânicos e resíduos recicláveis.• Altura máxima: 950 mm;• Largura máxima: 480 mm;• Profundidade máxima: 555 mm;• Capacidade/ carga: 120 L/ 50 Kg.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados, conforme o tipo de lixo.• Roda de borracha maciça vulcanizada, com núcleo injetado em polipropileno, com tratamento antifurto incorporado; com medida de 200mm x 2”.• Eixo em aço com tratamento anticorrosão.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.	R\$ 273,33
12.	25504	01	Unidade	<p>CENTRÍFUGA DE FRUTAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço.• Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;• Altura máxima: 440 mm;• Profundidade máxima: 450 mm;• Volume mínimo do copo coletor: 1,2 L.• 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).	R\$ 249,33



				<ul style="list-style-type: none">• Motor com potência mínima de 700 W.• 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.	
13.	25505	01	Unidade	<p>CONJUNTO LIXEIRA COLETA SELETIVA</p> <ul style="list-style-type: none">• Kit composto por cinco coletores de 50L cada, para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:<ul style="list-style-type: none">- 01 coletor amarelo para vidro, com capacidade de 50 L;- 01 coletor azul para papel, com capacidade de 50 L;- 01 coletor amarelo para metal, com capacidade de 50 L;- 01 coletor vermelho para plástico, com capacidade de 50 L;- 01 coletor marrom para lixo orgânico, com capacidade de 50L.• Altura máxima: 1200 mm;• Largura máxima: 2500 mm;• Profundidade máxima: 550 mm;• Capacidade individual do coletor: 50 L.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Suporte fabricado em aço com tratamento anticorrosão ou com pintura eletrostática.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Coletores em cores conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.• Suporte em aço com tratamento anticorrosão.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.	R\$ 315,00
14.	3458	01	Unidade	<p>ESPREDADOR DE FRUTAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Espredador automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 L com tampa, um coador/peneira e dois cones de extração (castanha/carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.• Altura máxima: 330 mm;• Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;• Capacidade volumétrica mínima: 1 L.• 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.	R\$ 190,33



				<ul style="list-style-type: none">• 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.	
15.	17132	01	Unidade	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS <ul style="list-style-type: none">• A vapor, para uso em microondas. Acompanha pinça.• Altura máxima: 180 mm;• Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;• Capacidade mínima: 4 mamadeiras.• 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.	R\$ 111,33
16.	15511	02	Unidade	FERRO ELÉTRICO A SECO <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 130 mm;• Largura máxima: 130 mm;• Profundidade máxima: 250 mm.• 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.	R\$ 134,67
17.	3791	01	Unidade	FOGÃO COM 4 QUEIMADORES <ul style="list-style-type: none">• De piso, de quatro queimadores e com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a	R\$ 658,67



				<p>instalação do equipamento.</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura máxima: 600 mm;• Capacidade mínima do forno: 50 L.• Mesa em aço inox.• Acendimento automático da mesa.• Funções de timer sonoro e relógio.• Sapatas niveladoras reguláveis.• Botões de controle com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade. Cada queimador deverá ser dotado de botão de controle individual. Todos os controles deverão estar identificados.• 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.• CARACTERÍSTICAS DO FORNO:<ul style="list-style-type: none">- acendimento automático.- com, no mínimo, duas prateleiras, sendo pelo menos uma delas deslizante.- com grill.- deverá vir com a lâmpada para iluminação interna.- sistema de segurança para acendimento e/ou válvula de segurança, que impeça a saída de gás caso a chama se apague.- revestimento especial das paredes internas que evite acúmulo de gorduras e facilite a limpeza (sistema "autolimpante" ou similar).- porta com visor em vidro, com eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico, de modo que a porta possa permanecer aberta sem a aplicação de força e fechar com facilidade.- piso em aço carbono esmaltado com orifício(s) de visualização das chamas.	
18.	25506	01	Unidade	<p>FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo central, de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segunda demanda).• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• <i>Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro.</i>• Largura máxima*: 1200 mm;• Profundidade máxima*: 850 mm;• Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm;• <i>Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm;</i>• Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm;• Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm.• DIMENSÕES DO FORNO:	R\$ 1.835,00



				<ul style="list-style-type: none">- Profundidade máxima: 580 mm;- Largura máxima: 540 mm;- Altura máxima: 300 mm.• Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).• 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 a 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 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,	
--	--	--	--	--	--



				<p>removíveis, em número de seis.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 4 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.• 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	
--	--	--	--	--	--



				<p>(1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.</p> <ul style="list-style-type: none">• Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/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.	
19.	16190	02	Unidade	<p>FORNO DE MICROONDAS 30 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura mínima: 5000 mm;• Altura mínima: 2900 mm;• Profundidade mínima: 3900 mm;• Volume mínimo: 30 litros.• 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.	R\$ 551,33
20.	25507	01	Unidade	<p>FREEZER VERTICAL 450 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Freezer vertical, comercial, com capacidade mínima de 450 L, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.• *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 L.• Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa	R\$ 2.141,67

				<p>descongelamento), com uma porta.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").• Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.• 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	
--	--	--	--	---	--



				<p>de energia durante a sua vida útil.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	
21.	25509	01	Unidade	<p>GELADEIRA 300 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree".• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• Largura máxima: 620 mm;• Capacidade total: mínima de 300 L.• 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 por meio de termostato ajustável. <p><input type="checkbox"/> Sistema de degelo "frostfree". <input type="checkbox"/> Gás refrigerante R600a ou R134a.</p>	R\$ 1.540,67
22.	25508	01	Unidade	<p>GELADEIRA 410 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático).• *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 410 L.• Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador).• Refrigerador vertical combinado, linha branca.• Sistema de refrigeração "frostfree".	R\$ 2.587,67



				<ul style="list-style-type: none">• 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.	
23.	25510	01	Unidade	<p>GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 L, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• Largura máxima: 1250 mm;• Capacidade total: mínima de 1000 L.• Gabinete com quatro portas.• Refrigerador vertical em aço inox com sistema "frostfree" (degelo automático, que não precisa descongelamento).• Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).• Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 Kg/m³.• 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), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%.• 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.	R\$ 4.141,67



				<ul style="list-style-type: none">• 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador.• Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").• Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.• Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.• Oito 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.• O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.• 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.	
24.	15147	01	Unidade	LAVADORA DE ROUPAS 11 KG	R\$ 1.337,67



				<ul style="list-style-type: none">• Automática, de uso doméstico, na cor branca.• Largura máxima: 650 mm;• Profundidade máxima: 680 mm;• Capacidade mínima: 11 Kg.• Gabinete externo do tipo monobloco, revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster), na cor branca.• Pannel de controle externo contendo botões seletores e/ou teclas para programas de lavagem e/ou funções pré-programadas, níveis de consumo de água, enxague e centrifugação. Todas as funções devem ser identificadas.• Tecla ou botão de acionamento liga/desliga.• Programação para diferentes tipos de lavagem.• Mangueiras para entrada d'água com filtro e de saída para drenagem.• Mínimo três níveis de água.• Centrifugação.• Filtro para retenção de fiapos.• Dispenser para sabão.• Dispenser para amaciante.• Dispenser para alvejante• Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou plástico PP (polipropileno).• Acesso ao cesto pela parte superior da máquina.• Sapatas niveladoras.• Dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento).• 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.	
25.	25511	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.• Altura máxima: 660 mm;• Largura máxima: 290 mm;• Profundidade máxima: 280 mm;• Capacidade volumétrica: 4 L.• 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 aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, com dobras estruturais que	R\$ 469,67



				<p>permitam a limpeza interna.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.	
26.	25512	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.• Altura máxima: 750 mm;• Largura máxima: 460 mm;• Profundidade máxima: 380 mm;• Capacidade volumétrica: 8 L.• 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 aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.• 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.• 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, 1/2 HP.• Dimensionamento da fiação, plugue e conectores	R\$ 551,00



				<p>elétricos compatíveis com a corrente de operação.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	
27.	15493	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo 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.• Altura máxima: 1100 mm;• Largura máxima: 460 mm;• Profundidade máxima: 690 mm;• Capacidade volumétrica: 15 L.• 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.	R\$ 1.559,67
28.	10851	09	Unidade	<p>LIXEIRA COM PEDAL 50 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 720 mm;• Largura máxima: 450 mm;• Profundidade máxima: 450 mm;• Capacidade: 50L.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado plástico ou aço com tratamento anticorrosão ou pintura eletrostática.	R\$ 152,67



				<ul style="list-style-type: none">• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.	
29.	25513	02	Unidade	<p>MIXER DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.• Altura máxima: 400 mm;• Largura máxima: 150 mm;• Profundidade máxima: 320 mm;• Volume mínimo do copo: 600 mL.• 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 antiresspingos.• 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: 110V e 220V, conforme demanda.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	R\$ 149,00
30.	20564	01	Unidade	<p>MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.• Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;• Altura máxima: 420 mm;• Profundidade máxima: 420 mm;• Volume mínimo: 1,5 L.• Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.• Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5 L de ingredientes líquidos.• Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.• Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.• Trava de segurança.• Cabo com armazenamento integrado.• Base firme com pés antidesslizantes (ventosa).• Motor com potência mínima de 700 W.• 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.	R\$ 270,33
31.	20565	06	Unidade	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA</p> <ul style="list-style-type: none">• Bebedouro de água refrigerado.• Altura máxima: 410 mm;	R\$ 467,33



				<ul style="list-style-type: none">• Largura máxima: 315 mm;• Profundidade máxima: 370 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 1,2 L/h.• 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 L de água/h.• Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 Kgf/cm² à 4 Kgf/cm²).• Temperatura de trabalho: 03 a 40° C.• Componentes para fixação e instalação:<ul style="list-style-type: none">- 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: 110V e 220V, conforme demanda.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	
32.	3429	01	Unidade	<p>SECADORA DE ROUPAS 10 KG</p> <ul style="list-style-type: none">• Automática, tipo piso, de uso doméstico, na cor branca.• Largura máxima: 600 mm;• Profundidade máxima: 600 mm;• Capacidade mínima: 10 Kg.• Gabinete externo do tipo monobloco, revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster), na cor branca.• Painel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas).• Programação com diferentes tipos de secagem.• Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo.• Função de eliminação de odor.	R\$ 1.373,33



				<ul style="list-style-type: none">• Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado.• Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado• Filtro interno.• Motor de rotação auto reversível.• Tubo flexível e/ou direcionador de ar.• Sapatas niveladoras.• 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.	
33.	1436	02	Unidade	TELEVISOR 32" <ul style="list-style-type: none">• Smart TV 32 polegadas com acesso à internet.• Altura máxima: 480 mm;• Largura máxima: 750 mm;• Profundidade máxima: 200 mm.• 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.	R\$ 1.235,00
34.	24681	15	Unidade	VENTILADOR DE PAREDE <ul style="list-style-type: none">• Para uso em ambiente escolar.• Diâmetro entre 500 e 600 mm;• Comprimento do tubo de fixação:150 mm (tolerância: ±2,5%).• Ventilador de parede, com uma hélice com no mínimo três pás.• Base de fixação à parede em aço carbono.• Canopla de acabamento injetada em poliamida, na cor preta, 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 (cinco) 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	R\$ 276,33



				<p>proteção de acordo com os requisitos de segurança da IEC 60335-2-80, independente da altura em que for instalado.</p> <ul style="list-style-type: none">• As grades deverão ser em aço, 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.• Os equipamentos deverão apresentar controle de velocidade tipo rotativo, com no mínimo 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.• Vazão observando-se cada uma das velocidades: - máxima: 0,45 m³/s - Média: 0,37 m³/s - Mínima: 0,33 m³/s• Deverá possuir motor elétrico "monovolt".• 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.	
--	--	--	--	---	--

OBS¹: A Administração reserva-se ao direito de não adjudicar itens com preço acima do máximo aceitável.

OBS²: A empresa vencedora deverá fornecer garantia de 1 (um) ano para os equipamentos.

Borda da Mata/MG, 03 de abril de 2019.

MARIA LEONICE DA CONCEIÇÃO SANTOS
Diretora do Departamento Municipal de Educação e
Cultura, Esporte e Lazer.



ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

ATENÇÃO: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE FORA DOS ENVELOPES.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019

Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a) _____ inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____ e no Registro Geral sob o nº _____ SSP/____, para participar das reuniões relativas ao processo licitatório acima referenciado, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir e interpor recursos, assinar propostas comerciais, rubricar documentos, assinar atas e praticar todos os atos necessários ao procedimento licitatório, a que tudo daremos por firme e valioso.

Borda da Mata/MG, ____ de _____ de 2019.

Assinatura: _____

Obs.: Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.



ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII, DO ART. 7º, DA CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019**

**DECLARAÇÃO
EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA**

_____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____ e no RG nº _____ SSP/____ DECLARA, sob as penas da Lei e em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Borda da Mata/MG, ____ de _____ de 2019.

40

Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ATENÇÃO: DEVE COMPOR O ENVELOPE DE PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADA, PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES PARA ATENDER O CMEI “PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS SOUSA”.

Razão Social:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE/FAX:

ITEM	QUANT	UNID	PRODUTO E DISCRIMINAÇÃO	MARCA MODELO	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
1.	02	Unidade	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 9.000 BTU`S Unidade interna - evaporadora • Altura máxima: 285 mm; • Largura máxima: 850 mm; • Profundidade máxima: 220 mm. Unidade externa - condensadora • Altura máxima: 505 mm; • Largura máxima: 720 mm; • Profundidade máxima: 295 mm. • 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. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.			41
2.	01	Unidade	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30.000 BTU`S 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. • Classificação do INMETRO – A. • Tecnologia do compressor inverter. • Gás refrigerante R410a. • Filtro anti-bactéria.			



			<ul style="list-style-type: none">• 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.			
3.	02	Unidade	APARELHO DE DVD <ul style="list-style-type: none">• DVD player com karaokê• Altura máxima: 55 mm;• Largura máxima: 320 mm;• Profundidade máxima: 240 mm• 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.• Entrada USB.• Funções: Zoom, Book Marker Seach, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption.• 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• Função Karaokê com pontuação.• 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.			
4.	06	Unidade	APARELHO DE SOM TIPO MICRO SYSTEM <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 350 mm;• Largura máxima: 450 mm;• Profundidade máxima: 300 mm.• Conexões: entrada auxiliar, USB, cartão de memória, bluetooth, saída para fone de ouvido;• Reprodução de mídia: MP3, CD, CD-R, CD-RW;• Rádio AM e FM;• Controle remoto;• Potência mínima: 20W;• 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.			



5.	01	Unidade	BALANÇA DIGITAL 30 KG <ul style="list-style-type: none">• Balança eletrônica digital, comercial, com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto à base ou em coluna.• Largura mínima: 275 mm;• Profundidade mínima: 285 mm;• Capacidade mínima: 30 Kg (divisões a cada 5g).• 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 (<i>display</i>) digital em <i>led</i> 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.			
6.	01	Unidade	BALANÇA PLATAFORMA 150 KG <ul style="list-style-type: none">• Balança de piso, tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 Kg e indicador (<i>Display</i>) digital.• Largura mínima: 300 mm;• Profundidade mínima: 400 mm;• Altura mínima da coluna: 600 mm;• Capacidade mínima: 150 Kg (divisões a cada 100g - máximo).• 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 (<i>display</i>) digital em <i>led</i> 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.			43



7.	01	Unidade	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 L <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, para misturar e bater massas leves;• Largura máxima: 800 mm;• Profundidade mínima: 700 mm;• Altura mínima da coluna: 380 mm;• Capacidade volumétrica mínima: 12 L.• Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.• Cuba em aço inox AISI 304.• Sistema de engrenagens helicoidais.• Com, no mínimo, três níveis de velocidade.• Sistema de troca de velocidade progressiva.• Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral, batedor raquete, e batedor globo.• Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.• Motor: ¼ CV, no mínimo.• Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou Bivolt.• Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.• Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.			
8.	01	Unidade	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25 L <ul style="list-style-type: none">• Com duas torneiras, com capacidade de refrigeração de no mínimo 25 L/h, para instalação no piso• Altura máxima: 1300 mm;• Largura máxima: 550mm;• Profundidade máxima: 500 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 25 L/h.• Termostato com regulagem de temperatura;• Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI).• Corpo em aço inox polido,• Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches.• Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox).• Serpentina interna em aço inox• Isolamento em EPS.• Gás refrigerante R600a ou R134a.• Previsões para limpeza, higienização e dreno.• Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica.• Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água.• Dreno para limpeza da cuba.• Sapatas niveladoras em borracha ou nylon.• Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.			44
9.	02	Unidade	BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL <ul style="list-style-type: none">• Tipo pressão, acessível para fixação em parede, com sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e redução de cloro (CI)			



			<ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 625 mm;• Largura máxima: 465 mm;• Profundidade máxima: 490 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 6 L/h.• Pia em aço inox polido.• Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada.• Torneiras em latão cromado de fácil e suave acionamento.• Acionamento elétrico mediante botões independentes para água gelada e natural.• Identificação dos botões, com indicação em texto e para leitura tátil (Braille).• Duas torneiras em haste para copo, com jato regulável.• Obs.: Visando melhores condições de higiene para as crianças, o bebedouro não terá torneira tipo jato para boca.• Reservatório de água em aço inox AISI 304.• Serpentina externa com isolamento térmico.• Previsões para limpeza, higienização e dreno.• Mangueiras atóxicas.• Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água.• Gás refrigerante R600a ou R134a.• Dreno para limpeza da cuba.• Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.• Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.• A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais.• 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.			
10.	01	Unidade	CAFETEIRA ELÉTRICA <ul style="list-style-type: none">• Cafeteira elétrica com jarra térmica• Altura máxima: 360 mm;• Largura máxima: 300 mm;• Profundidade máxima: 230 mm;• Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1L• Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos.• Tipo de cafeteira: elétrica.• Potência mínima: 700W.• Botão liga/ desliga com indicador luminoso.• Jarra térmica em inox.• Estrutura em plástico.• Sistema corta pingo.• Indicador do nível de água.• Filtro permanente removível.• 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.			
11.	02	Unidade	CARRO COLETOR DE LIXO 120 L			



			<ul style="list-style-type: none">• Coletor tipo contêiner para área externa, com capacidade de 120 L/50Kg, para coleta de resíduos orgânicos e resíduos recicláveis.• Altura máxima: 950 mm;• Largura máxima: 480 mm;• Profundidade máxima: 555 mm;• Capacidade/ carga: 120 L/ 50 Kg.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados, conforme o tipo de lixo.• Roda de borracha maciça vulcanizada, com núcleo injetado em polipropileno, com tratamento antifurto incorporado; com medida de 200mm x 2".• Eixo em aço com tratamento anticorrosão.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.			
12.	01	Unidade	CENTRÍFUGA DE FRUTAS <ul style="list-style-type: none">• Modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço.• Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;• Altura máxima: 440 mm;• Profundidade máxima: 450 mm;• Volume mínimo do copo coletor: 1,2 L.• 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 700 W.• 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.			46
13.	01	Unidade	CONJUNTO LIXEIRA COLETA SELETIVA <ul style="list-style-type: none">• Kit composto por cinco coletores de 50L cada, para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:<ul style="list-style-type: none">- 01 coletor amarelo para vidro, com capacidade de 50 L;- 01 coletor azul para papel, com capacidade de 50 L;- 01 coletor amarelo para metal, com capacidade de 50 L;- 01 coletor vermelho para plástico, com capacidade de 50 L;- 01 coletor marrom para lixo orgânico, com capacidade de 50L.			



			<ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 1200 mm;• Largura máxima: 2500 mm;• Profundidade máxima: 550 mm;• Capacidade individual do coletor: 50 L.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Suporte fabricado em aço com tratamento anticorrosão ou com pintura eletrostática.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Coletores em cores conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.• Suporte em aço com tratamento anticorrosão.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.			
14.	01	Unidade	ESPREDADOR DE FRUTAS <ul style="list-style-type: none">• Espredador automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 L com tampa, um coador/peneira e dois cones de extração (castanha/carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.• Altura máxima: 330 mm;• Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;• Capacidade volumétrica mínima: 1 L.• 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.			47
15.	01	Unidade	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS <ul style="list-style-type: none">• A vapor, para uso em microondas. Acompanha pinça.• Altura máxima: 180 mm;• Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;• Capacidade mínima: 4 mamadeiras.• 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			



			<p>perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização.</p> <ul style="list-style-type: none">• O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização.			
16.	02	Unidade	<p>FERRO ELÉTRICO A SECO</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 130 mm;• Largura máxima: 130 mm;• Profundidade máxima: 250 mm.• 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.			
17.	01	Unidade	<p>FOGÃO COM 4 QUEIMADORES</p> <ul style="list-style-type: none">• De piso, de quatro queimadores e com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• Largura máxima: 600 mm;• Capacidade mínima do forno: 50 L.• Mesa em aço inox.• Acendimento automático da mesa.• Funções de timer sonoro e relógio.• Sapatas niveladoras reguláveis.• Botões de controle com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade. Cada queimador deverá ser dotado de botão de controle individual. Todos os controles deverão estar identificados.• 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.• CARACTERÍSTICAS DO FORNO:<ul style="list-style-type: none">- acendimento automático.- com, no mínimo, duas prateleiras, sendo pelo menos uma delas deslizante.- com grill.- deverá vir com a lâmpada para iluminação interna.- sistema de segurança para acendimento e/ou válvula de segurança, que impeça a saída de gás caso a chama se apague.- recobrimento especial das paredes internas que evite acúmulo de gorduras e facilite a limpeza (sistema "autolimpante" ou similar).- porta com visor em vidro, com eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico, de modo que a porta possa permanecer aberta sem a aplicação de força e fechar com facilidade.- piso em aço carbono esmaltado com orifício(s) de			



18.	01	Unidade	<p>visualização das chamas.</p> <p>FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo central, de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segunda demanda).• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• <i>Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro.</i>• Largura máxima*: 1200 mm;• Profundidade máxima*: 850 mm;• Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm;• <i>Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm;</i>• Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm;• Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm.• DIMENSÕES DO FORNO:<ul style="list-style-type: none">- Profundidade máxima: 580 mm;- Largura máxima: 540 mm;- Altura máxima: 300 mm.• Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).• 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 a 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			
-----	----	---------	--	--	--	--



		<p>divisões internas.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 4 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			
--	--	--	--	--	--



			<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 64 Kg/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.			
19.	02	Unidade	<p>FORNO DE MICROONDAS 30 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura mínima: 5000 mm;• Altura mínima: 2900 mm;• Profundidade mínima: 3900 mm;• Volume mínimo: 30 litros.• 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.			51
20.	01	Unidade	<p>FREEZER VERTICAL 450 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Freezer vertical, comercial, com capacidade mínima de 450 L, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.• *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 L.			



		<ul style="list-style-type: none">• 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 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").• Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.• 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.• Pannel 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.			
--	--	--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none">• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.• Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.			
21.	01	Unidade	<p>GELADEIRA 300 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree".• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• Largura máxima: 620 mm;• Capacidade total: mínima de 300 L.• 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 por meio de termostato ajustável. <p><input type="checkbox"/> Sistema de degelo "frostfree". <input type="checkbox"/> Gás refrigerante R600a ou R134a.</p>			
22.	01	Unidade	<p>GELADEIRA 410 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático).• *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 410 L.• 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.			



			<ul style="list-style-type: none">• 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.			
23.	01	Unidade	<p>GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 L, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.• *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.• Largura máxima: 1250 mm;• Capacidade total: mínima de 1000 L.• Gabinete com quatro portas.• Refrigerador vertical em aço inox com sistema "frostfree" (degelo automático, que não precisa descongelamento).• Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).• Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 Kg/m³.• 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), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%.• 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador.• Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático			



			<p>(sistema "frost-free").</p> <ul style="list-style-type: none">• Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.• Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.• Oito 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.• O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.• 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.			
24.	01	Unidade	<p>LAVADORA DE ROUPAS 11 KG</p> <ul style="list-style-type: none">• Automática, de uso doméstico, na cor branca.• Largura máxima: 650 mm;• Profundidade máxima: 680 mm;• Capacidade mínima: 11 Kg.• Gabinete externo do tipo monobloco, revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster), na cor branca.• Painel de controle externo contendo botões seletores e/ou teclas para programas de lavagem e/ou funções pré-programadas, níveis de consumo de água, enxague e centrifugação. Todas as funções devem ser identificadas.• Tecla ou botão de acionamento liga/desliga.• Programação para diferentes tipos de lavagem.• Mangueiras para entrada d'água com filtro e de saída para drenagem.• Mínimo três níveis de água.• Centrifugação.• Filtro para retenção de fiapos.• Dispenser para sabão.• Dispenser para amaciante.• Dispenser para alvejante• Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou plástico PP (polipropileno).			



			<ul style="list-style-type: none">• Acesso ao cesto pela parte superior da máquina.• Sapatas niveladoras.• Dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento).• 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.			
25.	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.• Altura máxima: 660 mm;• Largura máxima: 290 mm;• Profundidade máxima: 280 mm;• Capacidade volumétrica: 4 L.• 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 aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.• 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.• 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.			
26.	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo comercial, com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.• Altura máxima: 750 mm;• Largura máxima: 460 mm;• Profundidade máxima: 380 mm;• Capacidade volumétrica: 8 L.• 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.			



			<ul style="list-style-type: none">• Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.• Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.• 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.• 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, 1/2 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.			
27.	01	Unidade	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo 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.• Altura máxima: 1100 mm;• Largura máxima: 460 mm;• Profundidade máxima: 690 mm;• Capacidade volumétrica: 15 L.• 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			



			<p>pó.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.			
28.	09	Unidade	<p>LIXEIRA COM PEDAL 50 L</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura máxima: 720 mm;• Largura máxima: 450 mm;• Profundidade máxima: 450 mm;• Capacidade: 50L.• Corpo e tampa em polietileno de alta densidade, 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado plástico ou aço com tratamento anticorrosão ou pintura eletrostática.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.			
29.	02	Unidade	<p>MIXER DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.• Altura máxima: 400 mm;• Largura máxima: 150 mm;• Profundidade máxima: 320 mm;• Volume mínimo do copo: 600 mL.• 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: 110V e 220V, conforme demanda.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.			
30.	01	Unidade	<p>MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.• Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;• Altura máxima: 420 mm;• Profundidade máxima: 420 mm;• Volume mínimo: 1,5 L.• Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.• Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5 L de ingredientes líquidos.• Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.• Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.• Trava de segurança.• Cabo com armazenamento integrado.• Base firme com pés antideslizantes (ventosa).			



			<ul style="list-style-type: none">• Motor com potência mínima de 700 W.• 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.			
31.	06	Unidade	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA</p> <ul style="list-style-type: none">• Bebedouro de água refrigerado.• Altura máxima: 410 mm;• Largura máxima: 315 mm;• Profundidade máxima: 370 mm;• Fornecimento mínimo de água gelada: 1,2 L/h.• 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 L de água/h.• Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 Kgf/cm² à 4 Kgf/cm²).• Temperatura de trabalho: 03 a 40° C.• Componentes para fixação e instalação:<ul style="list-style-type: none">- 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: 110V e 220V, conforme demanda.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.			
32.	01	Unidade	<p>SECADORA DE ROUPAS 10 KG</p> <ul style="list-style-type: none">• Automática, tipo piso, de uso doméstico, na cor branca.• Largura máxima: 600 mm;• Profundidade máxima: 600 mm;• Capacidade mínima: 10 Kg.• Gabinete externo do tipo monobloco, revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster), na cor branca.• Painel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas).			



			<ul style="list-style-type: none">• Programação com diferentes tipos de secagem.• Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo.• Função de eliminação de odor.• Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado.• Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado• Filtro interno.• Motor de rotação auto reversível.• Tubo flexível e/ou direcionador de ar.• Sapatas niveladoras.• 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.			
33.	02	Unidade	TELEVISOR 32" <ul style="list-style-type: none">• Smart TV 32 polegadas com acesso à internet.• Altura máxima: 480 mm;• Largura máxima: 750 mm;• Profundidade máxima: 200 mm.• 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.			
34.	15	Unidade	VENTILADOR DE PAREDE <ul style="list-style-type: none">• Para uso em ambiente escolar.• Diâmetro entre 500 e 600 mm;• Comprimento do tubo de fixação:150 mm (tolerância: ±2,5%).• Ventilador de parede, com uma hélice com no mínimo três pás.• Base de fixação à parede em aço carbono.• Canopla de acabamento injetada em poliamida, na cor preta, 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 (cinco) 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			



		<p>instalado.</p> <ul style="list-style-type: none">• As grades deverão ser em aço, 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.• Os equipamentos deverão apresentar controle de velocidade tipo rotativo, com no mínimo 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.• Vazão observando-se cada uma das velocidades: - máxima: 0,45 m³/s - Média: 0,37 m³/s - Mínima: 0,33 m³/s• Deverá possuir motor elétrico "monovolt".• 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.			
--	--	--	--	--	--

Valor Total da Proposta: R\$ ____ (extenso)

Prazo de validade da Proposta: 60 dias

61

Borda da Mata/MG, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Responsável pela Empresa

Nome:

CPF:

(carimbo)



ANEXO V – MODELO DECLARAÇÃO NEGATIVA DE INIDONEIDADE E AUSÊNCIA DE FATO IMPEDITIVA PARA LICITAR COM O PODER PÚBLICO.

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019**

Declaração Negativa de Inidoneidade e Ausência de Fato Impeditivo para Licitar com o Poder Público.

Declaro, sob as penas da lei, para os devidos fins, que a empresa _____ inscrita no CNPJ/MF nº _____, não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, e que comunicarei qualquer fato impeditivo ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto a capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira, nos termos do parágrafo 2º do artigo 32 da Lei nº 8.666/93 alterado pela Lei nº 9.648/98.

Borda da Mata/MG, _____ de _____ 2019.

EMPRESA



ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ATENÇÃO: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE FORA DOS ENVELOPES, JUNTAMENTE COM O CREDENCIAMENTO.

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019**

DECLARAÇÃO

EMPRESA, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constante do item 5.0 e seus subitens do presente edital.

Borda da Mata/MG, ____ de _____ de 2019.

EMPRESA



ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE MEI, ME OU EPP

ATENÇÃO: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE FORA DOS ENVELOPES, JUNTAMENTE COM O CREDENCIAMENTO.

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019**

(Nome da empresa), estabelecida na _____ (rua; nº e cidade), por seu representante legal _____ (nome do representante, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, endereço domiciliar), declara, sob as penas da lei penal e civil, que a ora declarante está classificada como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual - MEI, perante (Receita Federal e/ou Secretaria da Fazenda do Estado), comprometendo-se ainda a informar caso deixe de ser enquadrada na condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI, nos termos da lei.

Borda da Mata/MG, ____ de _____ de 2019.

64

EMPRESA



ANEXO VIII – MINUTA DE CONTRATO Nº ____/2019

PROCESSO LICITATÓRIO Nº PRC 087/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº PREG 035/2019

CONTRATO QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE BORDA DA MATA E A EMPRESA

Por este instrumento, de um lado o Município de Borda da Mata, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 17.912.023/0001-75, com sede à Praça Antônio Megale, nº 86, Centro, nesta cidade, neste ato representado pela Diretora do Departamento Municipal de Educação e Cultura, Esporte e Lazer, Sra. Maria Leonice da Conceição Santos, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sita à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, neste ato representada por _____, inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 999 e no Registro Geral sob o nº 999-SSP/MG, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, têm entre si justo e acertado o presente CONTRATO, com fundamento na Lei 8.666/93 e suas alterações e em decorrência do **Processo Licitatório nº 087/2019 - Pregão nº 035/2019**, mediante as cláusulas e condições a seguir especificadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto **CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADA, PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES PARA ATENDER O CMEI “PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS SOUSA”**, de acordo com as especificações e condições previstas no Edital PREGÃO PRESENCIAL e seus anexos e da CONTRATADA conforme abaixo especificado:

65

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

O fornecimento do objeto licitado deverá ocorrer, em até 05 (cinco) dias úteis, a partir da emissão da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, que poderá ocorrer por meios eletrônicos (E-mail informado), e/ou, contato telefônico, devidamente documentado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

A Administração pagará à CONTRATADA o valor de **R\$ ____ (extenso)** correndo a despesa à conta da dotação orçamentária especificada na Cláusula Sexta, vinculada ao orçamento correspondente.

Parágrafo único. O preço proposto e ora contratado inclui todas as despesas com tributos, encargos sociais e trabalhistas, materiais para execução do objeto, uniformes e transportes de seus empregados. A CONTRATADA responsabilizar-se-á, inteiramente, por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, decorrentes ou relacionadas com fornecimento dos itens e quaisquer outras despesas que incidam sobre fornecimento dos itens.

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

Ocorrendo o adimplemento da obrigação contratual, a CONTRATADA protocolizará junto a Administração **Nota Fiscal em 2 (duas) vias** que, após a devida atestação e regular liquidação, será objeto de pagamento a ser processado no prazo de até 30 (trinta) dias.



§1º Para que seja efetivado o pagamento deverá ser verificada a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, notadamente no tocante a regularidade perante a Fazenda, INSS e FGTS;

§2º Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para a Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DA DESPESA

A despesa será imputada à conta do crédito consignado no orçamento da Administração, enquadrando-se segundo a natureza, tendo a seguinte classificação funcional-programática e fonte de recursos.

02 03 12 365 0006 1.045 449052 - FICHA 470

CLÁUSULA SEXTA - DA EXECUÇÃO

O presente Contrato será executado sob o regime de fornecimento por item, entrando em vigor na data de sua assinatura com validade até **31/07/2019**.

§1º. O objeto da licitação constante deste edital deverá ser executado em conformidade com o ANEXO I – Termo de Referência parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO

§1º. A rescisão do Contrato poderá ser:

I. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal n. 8.666/93;

II. Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração.

III. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na Cláusula Décima Primeira.

§2º. Constituem motivos para rescisão os previstos no art. 78 da Lei Federal n. 8.666/93.

§3º. Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando houver sofrido.

§4º. A rescisão de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei Federal n. 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO EM CASO DE RESCISÃO

Nos casos de rescisão previstos neste Contrato, a Administração adotará as seguintes providências:



I. Assunção imediata do objeto do Contrato, no estado e local que se encontrar;

II. Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à Administração.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

§1º. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520 de 17/07/2002, a CONTRATADA que, ensejar o retardamento da execução de seu Contrato, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução de o Contrato comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municipais, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no Contrato e das demais cominações legais.

I. Pelo atraso injustificado, inexecução total ou parcial do objeto, fica sujeito o licitante vencedor às penalidades previstas no caput do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93, na seguinte conformidade:

II. Atraso até 10 (dez) dias: multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor estimado da obrigação, por dia de atraso;

III. Atraso superior a 10 (dez) dias até o limite de 30 (trinta) dias: será aplicada a penalidade de advertência e multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor estimado da obrigação, por dia de atraso.

IV. Pela inexecução parcial do Contrato, assim considerada entre outras inadimplências contratuais, o atraso superior a trinta dias na entrega do objeto, a Administração, garantida a prévia defesa, procederá a rescisão unilateral do contrato e poderá aplicar ao Contratado a penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Borda da Mata por até 2 (dois) anos e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da obrigação.

V. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

VI. O prazo para pagamento da multa será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do licitante vencedor apenado. Não havendo pagamento pelo licitante vencedor, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se o devedor ao processo judicial de execução.

VII. Pela inexecução total do Contrato, a Administração, garantida a prévia defesa procederá à rescisão unilateral do Contrato e, poderá aplicar a CONTRATADA a penalidade prevista no § 1º e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

Constituem obrigações da Administração, em especial:

I. Fiscalizar o objeto do Contrato, através do setor competente nos termos da Cláusula Décima Segunda;

II. Efetuar o pagamento do objeto deste Contrato, nos termos do XII deste Edital mediante **Nota Fiscal em 2 (duas) vias** devidamente atestadas;



III. Prestar todos os esclarecimentos necessários para a execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA, em especial:

I. A execução do objeto contratado, conforme solicitação do Departamento Municipal de Educação e Cultura, Esporte e Lazer, obedecendo aos critérios detalhados no **Anexo I – Termo de Referência**, em total conformidade com o Edital e seus Anexos;

II. Manter durante toda a execução da obrigação, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em especial no tocante a regularidade perante a Fazenda, INSS e FGTS;

III. Paralisar, por determinação do Município de Borda da Mata, a execução do objeto que não esteja de acordo com edital e seus anexos;

IV. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas decorrentes da execução deste Contrato e, ainda, por todos os danos e prejuízos que causar a seus funcionários ou a terceiros em virtude de execução do presente;

V. Cumprir orientação do órgão fiscalizador e/ou do executor deste Contrato;

VI. Ressarcir a Administração quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução deste Contrato;

VII. Fornecer garantia de 1 (um) ano dos equipamentos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato e responsabilidade pelas compras decorrentes deste processo será executada pelos servidores designados pela Portaria 212/2018, que registrarão todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. As exigências e a atuação da fiscalização pelo Município de Borda da Mata, e nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante **CONTRATADA**, no que concerne à execução deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RECEBIMENTO

O recebimento do objeto deste Contrato será efetuado mediante recibo, definitivamente, referente à parcela da obrigação contratual cumprida.

Parágrafo único. A Administração rejeitará a execução do serviço em desacordo com as especificações, cabendo à CONTRATADA o ônus decorrente da rejeição, incluindo prazos e despesas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das partes, com o intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma destas, tendo por base o que dispõem a Lei nº 8.666/93, e demais legislações vigentes aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA VINCULAÇÃO

O presente contrato se vincula a todo teor do Edital e seus anexos, proposta da **CONTRATADA** e Mapa de Apuração são partes integrantes deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

§1º. A CONTRATADA se obriga ao cumprimento integral do objeto deste Contrato, pelo preço e nas condições oferecidas, não lhe cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta quer seja por erro ou omissão.

§2º. A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas, precauções e cuidados necessários, de modo a evitar eventuais danos causados diretamente a Administração ou a terceiros, seja por ato ou omissão de seus empregados, prepostos ou assemelhados, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato.

§3º. Sob pena de o Contrato ser considerado rescindido unilateralmente, é defeso à CONTRATADA:

I. A execução do objeto por meio de associação ou de subcontratação, salvo solicitação devidamente justificada por escrito e expressamente autorizada pela administração;

II. Transferir, no todo ou em parte, o Contrato ou obrigações dele originárias, salvo solicitação devidamente justificada por escrito e expressamente autorizada pela administração;

§4º. Eventual operação de transformação societária, fusão, cisão ou incorporação no decorrer da vigência contratual, deverá ser submetida à apreciação da Administração com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias, para verificação de implicações no objeto.

§5º. Se, no decorrer da execução deste Contrato, surgirem eventos ou características relevantes que possam vir a afetar o serviço do presente, deverá a CONTRATADA comunicar expressamente a Administração acerca do ocorrido.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Borda da Mata, para dirimir eventuais dúvidas relativas ao cumprimento deste pacto.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente Contrato do qual se extraíram 03 (três) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas, são rubricadas em todas as suas páginas e assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Borda da Mata, ___ de ___ de 2019.



Maria Leonice da Conceição Santos
Diretora do Departamento Municipal de
Educação e Cultura, Esporte e Lazer

Representante
Razão Social da Empresa

TESTEMUNHA

Nome: _____
CPF: _____

TESTEMUNHA

Nome: _____
CPF: _____

CERTIFICO, para os devidos fins que este documento foi publicado no átrio da Prefeitura Municipal de Borda da Mata, em conformidade com o Art. 88, VII c/c Art. 3º da EM 08/09 da Lei Orgânica do Município de Borda da Mata.
O referido é verdade e dou fé.

Borda da Mata, ____/____/____.

70