# PROCESSO LICITATÓRIO Nº 101/2019

## PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

**EXCLUSIVO PARA ME OU EPP**

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.749/0001-77, torna público que está instaurando licitação, através do presente instrumento, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, como **REGISTRO DE PREÇOS,** tipo **MENOR PREÇO**, **exclusivamente para participação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas**, segundo as condições estabelecidas no presente Edital, nos seus Anexos, cujos termos, igualmente, o integram.

Rege a presente licitação, a Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, a Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 4.792, de 03 de julho de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas:das **0h** do dia **05/11/2019** até as **13h45min** do dia **20/11/2019**;

Início da Sessão de Disputa de Preços:às **14h** dodia **20/11/2019** no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), horário de Brasília - DF.

# DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores - INTERNET.
  2. A realização do procedimento estará a cargo do Serviço de Suprimentos e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.
  3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto a Confederação Nacional dos Municípios através do portal de compras municipais, acessando o seguinte endereço: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.
     1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
     2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
  4. A Administradora do Pregão Eletrônico, conjuntamente com serviço de Suprimentos darão sequência ao processo de Pregão.
  5. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
     1. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.
  6. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

# DOS PROCEDIMENTOS

* 1. Os fornecedores deverão inserir suas propostas iniciais dentro do sistema até a data e horário ora definidos no preâmbulo deste edital.
     1. Para inserção de suas propostas iniciais, os fornecedores deverão observar rigorosamente adescrição e unidade de fornecimento indicando uma única marca para o produto ofertado, dos materiais constantes do ANEXO II do Edital.
  2. O pregoeiro desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital.
  3. Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará sequência ao processo de Pregão, comunicando aos fornecedores classificados na data e horário ora definidos no edital.
  4. O julgamento das propostas será feito pelo **menor valor** de acordo com o especificado no ANEXO I.
  5. O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.
  6. O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.
     1. No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas.
  7. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os proponentes deverão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o proponente imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.
  8. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
  9. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.
  10. Após comunicado do pregoeiro, o licitante detentor da menor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, conforme documentação exigida no item 7, na forma descrita no item.
  11. Depois da análise do **MENOR LANCE**, bem como da possibilidade de desempate nos termos dos artigos 44 e 45 da LC nº 123/06, o Pregoeiro anunciará a proponente vencedora.
  12. Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o Pregoeiro proceder à correção no valor global.
  13. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a proponente vencedora desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço por item, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

1. **DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E RECURSOS ADMINISTRATIVOS**
   1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, **exclusivamente por meio de formulário eletrônico**.
   2. As impugnações deverão ser cadastradas no site do Pregão Eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), na aba do Pregão Eletrônico.
      1. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
   3. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal nº 10.520/02, devendo a proponente **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances, onde o pregoeiro abrirá prazo para a mesma.
      1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.
   4. A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de **03 (três) dias corridos** para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.
   5. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
   6. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
   7. A falta de manifestação do licitante de interpor recurso no decorrer da sessão pública de abertura do pregão, importará a decadência do direito de recurso e será adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

# DO OBJETO

* 1. A licitação tem como objeto a **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para uso nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Campo Alegre - SC**. A descrição dos materiais, quantidade e demais especificações constam do Termo de Referência, ANEXO I, parte integrante deste Edital.

# DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

* 1. É vedada a participação de:
     1. Empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
     2. Empresas que não se enquadrarem na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
     3. Empresas sob processo de falência ou recuperação judicial;
     4. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;
     5. Empresas consorciadas; e
     6. Empresas que não possuam atividade compatível com o objeto da presente licitação.
  2. As empresas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante no item 1 deste edital.

# DO PREÇO E DO PAGAMENTO

* 1. O preço total deverá ser fixo em reais, com 02 (duas) casas decimais, após a vírgula com arredondamento, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.
     1. O preço unitário poderá ser aceito com até 02 (duas) casas decimais, desde que o valor final atenda ao disposto no item 6.1.
  2. Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre à execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.
  3. O pagamento da empresa vencedora será feito após a emissão do empenho e por etapa, após a efetiva entrega dos produtos, mediante a Nota Fiscal, em conta específica da contratada, dentro do cronograma fixado pela Secretaria Municipal de Gestão Administrativa e Financeira deste Município.
  4. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após o recebimento das notas fiscais da parcela entregue, desde que conferido e aceito.
  5. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.
  6. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.
  7. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

# DA HABILITAÇÃO

* 1. Os documentos exigidos para habilitação, bem como a proposta vencedora ajustada ao lance, serão encaminhados ao Pregoeiro, ao final da Sessão Pública, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, através do e-mail [compras@campoalegre.sc.gov.br](mailto:compras@campoalegre.sc.gov.br), com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo de até 04 (quatro) dias úteis após a Sessão, prorrogável por igual prazo a critério da Administração, após a confirmação do vencedor, o que poderá ser feito no final da disputa de preços, juntamente com aplanilha (Proposta Financeira) do(s) item(s), contendo os **valores (unitários e totais)**, **descrição e marca/modelo**, onde o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor, conforme dispõe o item 7.1.1. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar em **cópias autenticadas**, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Julgadora os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados. Os documentos na forma prevista neste Edital deverão ser enviados para o Serviço de Licitações, Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre/SC.
     1. Na proposta financeira deverá ser indicado o nome do Banco, número da conta, o nome e número da agência, onde deverão ser depositados os pagamentos das obrigações pactuadas, bem como deverá constar o nome do representante legal da empresa para posterior assinatura do contrato quando necessário.
     2. Não serão aceitos protocolos, documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencido.
     3. Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão procurar o **Serviço de Licitações** - **Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre/SC**,após a confirmação do vencedor para proceder a autenticação.
     4. Os documentos deverão ser apresentados na ordem estabelecida no edital e numerados, não devendo ser entregues soltos.
     5. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. 7.1.5.1. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta seráde **90 (noventa)** dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ.
     6. Os documentos necessários à HABILITAÇÃO e a PLANILHA DOS ITENS deverão ser apresentados em envelope, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e ainda os dizeres:

**SERVIÇO DE SUPRIMENTOS - PREF CAMPO ALEGRE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2019**

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:**

**CNPJ:**

* 1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**
     1. Para habilitação jurídica a empresa deverá apresentar:
        1. Cédula de identidade;
        2. Registro comercial, no caso de empresa individual;
        3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
        4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
        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.
     2. **HABILITAÇÃO FISCAL**
        1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
        2. Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (Portaria RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014);
        3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
        4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;
        5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal; e
        6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
     3. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**
     4. Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do respectivo Estado.
        1. A data de emissão da certidão simplificada, conforme trata o item 7.2.4, não poderá ser superior a 90 (noventa) dias da data de abertura da licitação.
        2. Declaração da licitante, subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo constante do ANEXO III.
        3. Declaração da licitante, subscrita pelo representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo constante do ANEXO III.
        4. Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, observada as mesmas condições propostas pela vencedora.
        5. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

# DA ENTREGA

* 1. O Pregoeiro adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame, quando não houver recurso. Ficará a cargo da Autoridade Competente, adjudicar o objeto quando houver interposição de recursos e, homologará o resultado da licitação.
  2. Os materiais deverão ser entregues, conforme a solicitação da Secretaria, através de Autorização de Fornecimento enviada para a empresa vencedora.
  3. Os materiais deverão ser entregues em até 20 (vinte) dias consecutivos contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Coronel Bueno Franco, nº 167, Centro, em Campo Alegre - SC, CEP 89.294-000, no horário das 09h às 11h30 ou 13h30 às 16h.
  4. Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.
  5. A empresa vencedora terá prazo de 02 (dois) dias úteis para a substituição do(s) item(ns) rejeitado(s), sob pena de suspensão do pagamento total da nota, até a devida substituição do(s) item(ns).
  6. Os materiais que não cumpram corretamente as funções para as quais se destinam serão submetidos à troca, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Instrumento.
  7. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato (empenho), ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
  8. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias corridos, contados do dia posterior ao dia de abertura do Pregão.
  9. A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta e no prazo e condições estabelecidas no item 8.1, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a receber a Autorização de Fornecimento, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.
  10. Decorrido o prazo do item 8.1, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado, será ele considerado como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:
      1. Multa de 3% (três por cento) sobre o valor global de sua proposta;
      2. Impedimento de contratar com a Administração Pública por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
      3. A multa de que trata o item 8.10.1 deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

# DAS PENALIDADES

* 1. O licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

1. O prazo para defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação;
2. Caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias a contar da publicação da sanção no Diário Oficial;
3. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal no Portal de Compras Públicas, e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período;
4. Somente a autoridade que registrou as penalidades no Portal de Compras Públicas poderá fazer a sua retirada.
   1. Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, das quais destacam-se:
5. Advertência;
6. Multa de 2% (dois cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
7. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
8. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02 (dois) anos;
9. Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.
   1. Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

* 1. Da aplicação das penas definidas nas alíneas "a", "d" e "e", do item 9.2, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.
  2. O recurso ou o pedido de reconsideração, relativos às penalidades acima dispostas será dirigido ao Pregoeiro, o qual o encaminhará à Secretaria requisitante do presente processo licitatório que deverá decidir sobre os mesmos no prazo de 03 (três) dias úteis.

# DAS OBRIGAÇÕES

* 1. **DO MUNICÍPIO:** 
     1. Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
     2. Aplicar à empresa vencedora as penalidades, quando for o caso;
     3. Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
     4. Efetuar o pagamento à Contratada conforme disposto no item 6.3, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
     5. Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.
  2. **DA EMPRESA VENCEDORA:** 
     1. Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;
     2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;
     3. Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
     4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
     5. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
     6. Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

# DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

* 1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.
  2. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
  3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.
  4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
  5. No interesse da Administração, sem que caiba às participantes
  6. qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

1. Adiada sua abertura;
2. Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.
   1. Os casos omissos no presente Edital serão analisados de acordo com as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93, suas alterações e demais legislação em vigor, pertinentes à matéria.
   2. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de São Bento do Sul/SC com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
   3. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Setor de Licitações pelo telefone: (47) 3632-2266, bem como o envio de documentação, serão atendidos durante o expediente, de segunda a sexta-feira das 08h às 12h e das 13h às 17h, ou ainda no e-mail [cristina@campoalegre.sc.gov.br](mailto:cristina@campoalegre.sc.gov.br).
   4. Fazem parte deste Edital:

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**ANEXO II** - Modelo de Planilha para Apresentação da Proposta;

**ANEXO III** - Modelo de Declaração; e

**ANEXO IV** - Minuta da Ata de Registro de Preços.

Campo Alegre/SC, 04 de novembro de 2019.

**LUCILAINE MÓKFA SCHWARZ**

Secretária Municipal de Administração

*Edital devidamente aprovado pela assessoria jurídica deste Município, conforme folha 125, constante do processo licitatório em epígrafe, em cumprimento ao § único, art. 38, da Lei Federal 8.666/93 e alterações.*

# ANEXO I

(Processo Licitatório nº 101/2019, modalidade Pregão Eletrônico - Registro de Preços)

**Considerando** as Requisições nº 511/2019 da Secretaria Municipal de Educação;

**Considerando** a eventualnecessidade de eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para uso nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Campo Alegre – SC.

**Elabora-se** Termo de Referência para definir detalhes para a elaboração do edital.

##### OBJETO

* 1. **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para uso nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Campo Alegre - SC**, conforme descrição e valores de referência abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **IT** | **QT** | **UN** | **DESCRIÇÃO** | **VALOR UNIT.**  **ESTIMADO (R$)** | **VALOR TOTAL**  **ESTIMADO (R$)** |
| **01** | 05 | Unid. | * **FREEZER VERTICAL 300L – LINHA BRANCA – (FZ)** * Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”. * O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Dimensões aproximadas: 169x67x59,3cm (AxLxP) * Capacidade: * Capacidade total (volume interno): 300 litros. * Características construtivas: * Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. * Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. * Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes. * Gavetas transparentes e removíveis em acrílico. * Compartimento de congelamento rápido. * Lâmpada interna. * Formas para gelo. * Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. * Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. * Dobradiças metálicas. * Pés com rodízios. * Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo. * Sistema de refrigeração “frostfree”. * Gás refrigerante: * Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP(“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B”. * Requisitos de segurança: * O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: * Requisitos gerais. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, oliéster, na cor branca. * Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação. | 2.643,00 | 13.215,00 |
| **02** | 01 | Unid. | * **GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL – 4 PORTAS – (RF1)** * Descrição: * Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp,sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores econdensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. * Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) * Características construtivas: * Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). * Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. * Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. * Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 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. * 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 por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”). * Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * 8 prateleiras 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 (0,80mm). * A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. * Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * 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. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. * O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8ºC quando submetido a ambientes de até + 43ºC. * Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às * normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. * Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. * Parafusos e porcas de aço inox. * Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do * equipamento em aço inox AISI 304. * Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. * No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: * De todas as suas partes internas, * Das dobras das portas, * De qualquer outra parte junto a dobras, * Sob qualquer elemento sobreposto. | 5.652,36 | 5.652,36 |
| **03** | 04 | Unid. | * **GELADEIRA DE USO DOMÉSTICO FROSTFREE 300L – LINHA BRANCA – (RF2)** * Descrição: * Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 220 V * O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP) * Capacidade: * Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. * Características construtivas: * Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. * Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. * Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). * Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. * Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. * Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. * Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. * Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. * Formas para gelo no compartimento do freezer. * Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. * Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. * Dobradiças metálicas. * Sapatas niveladoras. * Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. * Sistema de refrigeração “frostfree”. * Gás refrigerante R600a. * OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Requisitos de segurança: * O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: * Requisitos gerais. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação. | 1.779,67 | 7.118,68 |
| **04** | 01 | Unid. | * **FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS COM QUEIMADORES DUPLOS E FORNO DE CÂMARA E COM BANHO MARIA ACOPLADOS – (FG1)** * Descrição: * Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois * lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/forno. 4 pés em perfil “L” de aço inox e 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. * Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP) | 2.163,38 | 2.163,38 |
| **05** | 01 | Unid. | * **FOGÃO DE 04 BOCAS DE USO DOMÉSTICO – LINHA BRANCA – (FG2)** * Descrição: * Volume do forno: 62,3 litros * Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B * Mesa: * Queimador normal (1,7 kW):3 * Queimador família (2 kW):1 * Forno: * Queimador do forno 2,4 * Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 28,4 Kg | 609,33 | 609,33 |
| **06** | 06 | Unid. | * **MICROONDAS 30L – LINHA BRANCA – (MI)** * Descrição: * Forno de microondas * Capacidade: * Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. * Características construtivas: * 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. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Selo de certificação INMETRO. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. * Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção * adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox. * As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal. | 509,33 | 3.055,98 |
| **07** | 04 | Unid. | * **LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 8L – (LQ1)** * Descrição: * Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. * Capacidade: * Copo com capacidade útil de 8 litros. * Características construtivas: * Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. * Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. * Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. * Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. * Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. * Sapatas antivibratórias em material aderente. * Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. * O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. * Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. * Interruptor liga/desliga. * Interruptor para pulsar. * Motor monofásico de ½ HP. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Voltagem do aparelho: 220 V * Indicação da voltagem na chave comutadora. * Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. * Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. * Facas em aço inox AISI 420 temperado. * Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. * Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. * Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 848,37 | 3.393,48 |
| **08** | 10 | Unid. | * **LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2L – (LQ2)** * Descrição: * Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar * Capacidade para Triturar Gelo * Capacidade: * Copo com capacidade útil de 2 litros. * Características construtivas: * Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. * Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. * Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. * Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. * Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. * Sapatas antivibratórias em material aderente. * Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. * O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. * Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. * Interruptor liga/desliga. * Interruptor para pulsar. * Motor monofásico de ½ HP. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Voltagem do aparelho: 220 V * Indicação da voltagem na chave comutadora. * Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. * Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. * Facas em aço inox AISI 420 temperado. * Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. * Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. * Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 1.032,24 | 10.322,40 |
| **09** | 01 | Unid. | * **ESPREMEDOR DE FRUTAS CÍTRICAS – (EP)** * Descrição: * Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. * Dimensões e tolerância: * Altura: 390mm * Largura: 360mm * Diâmetro: 205mm * Tolerância: +/- 10% * Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) * Características construtivas: * Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. * Copo e peneira em aço inox. * Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão), 1 Castanha grande (para laranja). * Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). * Rotação: 1740 Rpm. * Frequência: 50/60 Hz. * Tensão: 220v. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. * Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. * Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 335,97 | 335,97 |
| **10** | 09 | Unid. | * **BALANÇA DE PRATO COM CAPACIDADE PARA 15 KG – (BL1)** * Descrição: * Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. * Classificação metrológica: “Tipo III”. * Dimensões: * Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm, * Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg, * Capacidade: 15 kg, * Divisão: de 5g em 5g. * Características construtivas e funcionais: * Gabinete em ABS. * Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. * Teclado de membrana composto de teclas e funções. * Pés reguláveis. * Nível de bolha. * Desligamento automático. * Temperatura de operação de -10ºC a +40ºC ou com redução dessa faixa de temperatura. * Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. * Tensão elétrica: 220VCA. * Comutação automática de voltagem. * Frequência de rede elétrica: 60 Hz. * Consumo máximo: 10W. * Bateria interna. * Plugue e cordão de alimentação com cerificação INMETRO. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. * Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos, * Suportes do prato em alumínio injetado, * Gabinete construído em ABS injetado. | 589,00 | 5.301,00 |
| **11** | 05 | Unid. | * **BALANÇA PLATAFORMA PARA 150 KG – (BL2)** * Descrição: * Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. * Dimensões e tolerância: * Plataforma: * Largura: 43cm. * Comprimento: 61cm. * Tolerância: +/- 10%. * Capacidade: * Capacidade de pesagem: 150 kg. * Características construtivas e funcionais: * Com plataforma e piso móvel. * Coluna tubular longa. * Divisão de 50g. * Indicador: bateria de longa duração. * Alto desligamento para proporcionar economia da bateria. * Botão liga/desliga. * Com visor cristal líquido e dígitos grandes. * Memória de tara e zero, sobra e falta. * Teclas com funções. * Tensão elétrica: 220V. * Com carregador + bateria e demais acessórios. * Rodízios de movimentação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020. * Rodízios de movimentação em polipropileno injetado. * Teclado em policarbonato. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 1.418,20 | 7.091,00 |
| **12** | 03 | Unid. | * **BATEDEIRA PLANETÁRIA 5L – (BT1)** * Descrição: * Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. * Dimensões e tolerância: * Largura: 240mm, * Profundidade: 350mm, * Altura: 420mm, * Tolerância: +/- 15% * Características construtivas: * Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. * Cuba em aço inox. * Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. * Sistema de engrenagens helicoidais. * Com quatro níveis de velocidade. * Movimento planetário. * Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. * Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. * Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. * Manipula trava/destrava. * Com os seguintes acessórios inclusos: * 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros, * 1 batedor para massas leves, * 1 batedor plano para massas pesadas, * 1 batedor globo para claras, etc. * Frequência: 50/60hz. * Potência: 500wats. * Voltagem: 220V. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. * Cuba em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 2.117,87 | 6.353,61 |
| **13** | 10 | Unid. | * **MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS – (MT)** * Descrição: * Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. * Capacidade: * Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. * Características construtivas: * Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. * Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. * Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. * Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. * Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. * Cabo com armazenamento integrado. * Base firme com pés antideslizantes (ventosa). * Motor com potência de 700W. * Voltagem: 220V. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade, e possibilitar a limpeza em lava louças. * Acessórios: * batedor para mistura de massas leves e pesadas, * 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras, * 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios, * liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer * ingredientes variados, * 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS. * Disco emulsificador fabricado em PP. * Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. * Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 1.256,00 | 12.560,00 |
| **14** | 05 | Unid. | * **CENTRÍFUGA DE FRUTAS DE 800W – (CT)** * Descrição: * Especificações técnicas/ Potência: 800W * Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l * Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz * Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m * Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado * Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável * Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio * escovado * Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml * Potência do Juicer: 800W * Volume: 0,0380 m³ * Cor: Alumínio * Tensão: 220V | 283,30 | 1.416,50 |
| **15** | 05 | Unid. | * **MIXER DE ALIMENTOS – LINHA DOMÉSTICA – (MX)** * Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. * Dimensões aproximadas e tolerância: * Altura: 430mm * Largura: 60mm * Profundidade: 650mm * Tolerância: +/- 10% * Características construtivas: * Capacidade volumétrica do copo: 1 litro. * Cabo (alça) ergonômico. * Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. * Recipiente para trituração. * Tampa e lâmina do triturador removíveis. * Base antirrespingos. * Botão turbo. * motor de 400W. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. * Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. * Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. * O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 332,97 | 1.664,85 |
| **16** | 10 | Unid. | * **PURIFICADOR DE ÁGUA REFRIGERADO – (PR))** * Descrição: * Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. * Capacidade: * Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. * Atendimento: mínimo de 30 pessoas * Características gerais: * Constituído de: * Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. * Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. * Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. * Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. * Câmara vertical de filtragem e purificação. * Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. * Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. * Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. * Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). * Temperatura de trabalho: 03 à 40º C. * Componentes para fixação e instalação: - canopla, conexões cromadas, buchas de fixação S8, parafusos, redutor de vazão, adaptadores para registro: flexível e mangueira. * Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming * Potencial" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação. | 762,67 | 7.626,70 |
| **17** | 03 | Unid. | * **EXAUSTOR/ VENTILADOR INDUSTRIAL – (EX)** * Descrição: * Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, * produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, * vazão de 3000m³/h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor. | 295,31 | 885,93 |
| **18** | 07 | Unid. | * **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE DE 11KG – LINHA BRANCA – (MQ)** * Descrição: * Capacidade de roupa seca: 11Kg * voltagem: 220V * Consumo aproximado de energia (kwh): 0,32 * Cor: branca * Potência: 550.0 W (220V) * Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm * Dimensões aproximadas: 1,05 x 62x 61cm (AxLxP) * Peso aproximado: 40 Kg | 1.429,67 | 10.007,69 |
| **19** | 05 | Unid. | * **FERRO ELÉTRICO A SECO – (FR)** * Descrição: * Potência: 1000W * Consumo: 1,0kWh * Cor: branco * Voltagem: 220V (não é bivolt) * Dimensões e Peso: * Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 750g | 83,27 | 416,35 |
| **20** | 05 | Unid. | * **SECADORA DE ROUPAS – (SC)** * Descrição: * Duto de exaustão * Sistema antirrugas * Secagem por tombamento auto reversível * Seletor deb temperatura de secagem * Seca 10Kg de roupas centrifugadas * Consumo de energia: 0,2 kWh * Voltagem: 220V (não é bivolt) * Cor: branco * Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 30Kg * OBS: Todos os equipamentos acima relacionados deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Todos os equipamentos acima relacionados deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos. | 1.829,67 | 9.148,35 |
| **21** | 02 | Unid. | * **BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO – DUAS COLUNAS – (BB1)** * Descrição: * Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. * Dimensões e tolerâncias: * Altura: 960mm * Altura parte conjugada: 650mm * Largura: 660mm * Profundidade: 291mm * Tolerância: +/-10% * características construtivas: * Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra jato. * Gabinete em aço inox AISI 304. * Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. * Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. * Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. * Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC * Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. * Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). * Dreno para limpeza da cuba. * Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. * Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. * Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). * Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. * O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. * Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica “APROVADO”. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming * Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. * Parafusos e porcas de aço inox. * Torneira em latão cromado. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. | 1.386,00 | 2.772,00 |
| **22** | 05 | Unid. | * **APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 30000 BTU´S – (AR1)** * Descrição: * Tipo 1 - 30.000 BTUS * Modelo Split High Wall Split High Wall * Tipo de ciclo Quente/Frio Frio * Cor Branco Branco * ENCE No mínimo D No mínimo D * Filtro de Ar Anti-bactéria * Vazão de Ar No mínimo 1.150 m³/h * Controle remoto Sim * Termostato Digital * Funções Sleep e Swing * Voltagem 220 V | 4.186,97 | 20.934,85 |
| **23** | 05 | Unid. | * **APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12000 BTU´S – (AR3)** * Descrição: * Tipo 3 - 12.000 BTUS * Modelo Split High Wall * Tipo de ciclo Quente/Frio Frio * Cor Branco * ENCE A * Filtro de Ar Anti-bactéria * Vazão de Ar No mínimo 500m³/h * Controle remoto Sim * Termostato Digital * Funções Sleep e Swing * Voltagem 220 V * Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos. | 2.228,37 | 11.141,85 |
| **24** | 15 | Unid. | * **TELEVISÃO - SMART TV 32** * Descrição: * HD Netflix Youtube Conversor Digital * Suporte Parede * Wi Fi, Foto Sharing Plus, Miracast, DLNA, PhotoFrame e Rádio FM, * Tela LCD HD com resolução modo TV de 1366x768p, (HD) Resolução (modo Monitor - máxima via VGARGB) 1366 x 768, * Entrada RF (2), * Entrada de vídeo composto (1), * Entrada HDMI (2 sendo 1 lateral / 1 traseira) , * Entrada de Áudio analógico (1), * Saída de HP (1), * Ethernet (1) * USB (2) * Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador * Conversor de TV digital interno * Dimensões: * Altura: 48 * Largura: 74 * Profundidade: 18 * Peso: aproximado até 18Kg | 1.133,00 | 16.995,00 |
| **25** | 10 | Unid. | * **APARELHO DE DVD – (DVD)** * Descrição: * 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 * Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan * 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 * Cor: preto * Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm * Peso: 1,4Kg | 174,08 | 1.740,80 |
| **26** | 200 | Unid. | * **VENTILADOR DE PAREDE** * Descrição * Ventilador para fixar parede com  200W de potência, * 3 velocidades, * Quantidade de pás: 6, * Com Suporte para Parede e Grade protetora, * Medidas do produto: 50 x 50 x 33 cm (altura x largura x profundidade). | 236,97 | 47.394,00 |
| **27** | 10 | Unid. | * **APARELHO DE SOM TIPO MICROSYSTEM – (MS)** * Descrição: * Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória. * Características: * Entrada USB 1.0/2.0(full speed) * Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS * Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital * Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW * Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA * Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto. * Saída de áudio digital coaxial * Dolby digital(AC3) e DTS * Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela * Saída para fones de ouvido * Potência: 50W * Os equipamentos acima deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Deverão obter os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. | 589,66 | 5.896,60 |
| **28** | 170 | Unid. | * **BEBE CONFORTO:** * Descrição: * - Alça giratória, funções fixa e de balanço, * - Redutores dupla face para os recém-nascidos e capota removível, ideal para proteger seu bebê. - Almofadas redutoras com apoio de cabeça dupla face ideais para acomodar os recém-nascidos, estrutura leve que facilita a instalação no veículo e o transporte. - Alça com 4 posições, capota removível. * - cinto de segurança de 3 pontos com protetores de ombros, 2 posições de altura e ajuste centralizado com botão frontal. - Aprovado pelo INMETRO conforme a norma ABNT NBR 14.400 para crianças do nascimento aos 13kg. | 349,33 | 59.386,10 |
| **29** | 05 | Unid. | * **FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS A GÁS SEM FORNO** * Fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O tamanho das bocas será de 30x30cm e 2 queimadores simples sendo 2 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria . . espaço paneleiro . queimadores em ferro fundido, fixação através de encaixe  . grelha removíveil em ferro fundido 30x30 com 4 pontas . estrutura desmontável perfil 5 cm . totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento * DIMENSÕES (CXAXP) comprimento 75 cm, altura montado 80 cm, profundidade 82 cm. Medidas aproximadas. Peso aproximado 50 Kg. | 1.055,09 | 5.275,45 |
| **30** | 17 | Unid. | * **FORNO ELÉTRICO 50 LITROS** * Descrição:   - Timer - Seletor de temperatura de 90 até 230°C. - Cordão elétrico com 90cm. - Porta de vidro (temperado)   * - Voltagem: 220 V * - Acendimento manual | 550,21 | 9.353,57 |
| **31** | 05 | Unid. | * **REFRIGERADOR FROST FREE 2 PORTAS** * Descrição: * Capacidade de 386 litros, incluindo o espaço do congelador com porta exclusiva. Prateleiras removíveis. Vários compartimentos * Voltagem: 220V * Dimensões aproximadas : Altura 1,76 Metros, largura 62,10 centímetros e profundidade 75,50 centímetros. * Capacidade de armazenagem do refrigerador (L) 294 litros * Capacidade de armazenagem do freezer (L) 92 litros | 2.463,00 | 12,315,00 |
| **32** | 12 | Unid. | * **AQUECEDOR VERSÁTIL 5500W** * Material: Plástico de Alta Resistência Acabamento: Branco Ajustes de Temperatura: 3 Potência: 5500 Watts Tensão:   220 Volts Dimensões: (L)24cm x (A)13cm x (P)20cm Modelo: Versátil 220V Garantia: 12 Meses | 209,22 | 2.510,64 |
| **VALOR TOTAL ESTIMADO** | | | | **R$ 304.054,42** | |

##### CONDIÇÕES

* 1. As entregas serão parceladas conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, através de Autorização de Fornecimento enviada à empresa via e-mail.
  2. Os materiais deverão ser entregues em até 20 (vinte) dias consecutivos contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Coronel Bueno Franco, nº 167, Centro, em Campo Alegre - SC, CEP 89.294-000, no horário das 09h às 11h30 ou 13h30 às 16h.
  3. Por ocasião da entrega, os materiais serão conferidos, não sendo aceito, em hipótese nenhuma, qualquer item que não atenda as exigências do presente Edital. Caso a vencedora se negue a cumprir as exigências do Instrumento Convocatório, serão aplicadas as penalidades cabíveis.
  4. Os materiais que não cumpram corretamente as funções para as quais se destinam serão submetidos à troca, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Instrumento.
  5. As despesas com a devolução dos produtos em situação irregular, ficam por conta da respectiva empresa vencedora, que será intimada do prazo para a retirada dos produtos, sob pena de perda dos mesmos.
  6. O Município de Campo Alegre se reserva o direito de a seu exclusivo critério, utilizar ou não a totalidade prevista, não gerando este fato nenhum direito ou indenização a licitante.
  7. O critério de julgamento será pelo requisito **MENOR PREÇO UNITÁRIO (POR ITEM).**
  8. Validade do Registro de Preços: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

##### DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas oriundas de eventuais aquisições correrão por conta de dotações orçamentárias nas seguintes classificações:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entidade | 1 | Prefeitura Municipal de Campo Alegre |
| Órgão | 5.00 | Secretaria Municipal de Educação |
| Elemento de Despesa | 4.4.90.52.00.00.00.00 | Equipamentos e Material Permanente |

Campo Alegre, 04 de novembro de 2019.

**ROSA REGINA DZIEDZIC**

Secretária Municipal de Educação

**ANEXO II**

(Processo Licitatório nº 101/2019, modalidade Pregão Eletrônico)

**MODELO PLANILHA PARA A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **IT** | **QT** | **UN** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA/**  **MODELO** | **VALOR UNIT.** | **VALOR TOTAL** | |
| **01** | 05 | Unid. | * **FREEZER VERTICAL 300L – LINHA BRANCA – (FZ)** * Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”. * O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Dimensões aproximadas: 169x67x59,3cm (AxLxP) * Capacidade: * Capacidade total (volume interno): 300 litros. * Características construtivas: * Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. * Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. * Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes. * Gavetas transparentes e removíveis em acrílico. * Compartimento de congelamento rápido. * Lâmpada interna. * Formas para gelo. * Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. * Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. * Dobradiças metálicas. * Pés com rodízios. * Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo. * Sistema de refrigeração “frostfree”. * Gás refrigerante: * Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP(“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B”. * Requisitos de segurança: * O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: * Requisitos gerais. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, oliéster, na cor branca. * Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação. |  |  |  | |
| **02** | 01 | Unid. | * **GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL – 4 PORTAS – (RF1)** * Descrição: * Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp,sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores econdensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. * Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) * Características construtivas: * Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). * Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. * Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. * Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 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. * 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 por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”). * Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * 8 prateleiras 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 (0,80mm). A base * deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. * Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * 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. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. * O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8ºC quando submetido a ambientes de até + 43ºC. * Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às * normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. * Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. * Parafusos e porcas de aço inox. * Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do * equipamento em aço inox AISI 304. * Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. * No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: * De todas as suas partes internas, * Das dobras das portas, * De qualquer outra parte junto a dobras, * Sob qualquer elemento sobreposto. |  |  |  | |
| **03** | 04 | Unid. | * **GELADEIRA DE USO DOMÉSTICO FROSTFREE 300L – LINHA BRANCA – (RF2)** * Descrição: * Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 220 V * O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP) * Capacidade: * Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. * Características construtivas: * Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. * Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. * Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). * Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. * Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. * Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. * Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. * Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. * Formas para gelo no compartimento do freezer. * Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. * Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. * Dobradiças metálicas. * Sapatas niveladoras. * Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. * Sistema de refrigeração “frostfree”. * Gás refrigerante R600a. * OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. * OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. * Requisitos de segurança: * O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: * Requisitos gerais. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. * Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação. |  |  |  | |
| **04** | 01 | Unid. | * **FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS COM QUEIMADORES DUPLOS E FORNO DE CÂMARA E COM BANHO MARIA ACOPLADOS – (FG1)** * Descrição: * Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois * lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/forno. 4 pés em perfil “L” de aço inox e 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. * Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP) |  |  |  | |
| **05** | 01 | Unid. | * **1.5 FOGÃO DE 04 BOCAS DE USO DOMÉSTICO – LINHA BRANCA – (FG2)** * Descrição: * Volume do forno: 62,3 litros * Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B * Mesa: * Queimador normal (1,7 kW):3 * Queimador família (2 kW):1 * Forno: * Queimador do forno 2,4 * Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 28,4 Kg |  |  |  | |
| **06** | 06 | Unid. | * **MICROONDAS 30L – LINHA BRANCA – (MI)** * Descrição: * Forno de microondas * Capacidade: * Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. * Características construtivas: * 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. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Voltagem: 220V. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. * Selo de certificação INMETRO. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. * Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção * adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox. * As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal. |  |  |  | |
| **07** | 04 | Unid. | * **LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 8L – (LQ1)** * Descrição: * Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. * Capacidade: * Copo com capacidade útil de 8 litros. * Características construtivas: * Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. * Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. * Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. * Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. * Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. * Sapatas antivibratórias em material aderente. * Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. * O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. * Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. * Interruptor liga/desliga. * Interruptor para pulsar. * Motor monofásico de ½ HP. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Voltagem do aparelho: 220 V * Indicação da voltagem na chave comutadora. * Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. * Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. * Facas em aço inox AISI 420 temperado. * Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. * Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. * Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **08** | 10 | Unid. | * **LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2L – (LQ2)** * Descrição: * Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar * Capacidade para Triturar Gelo * Capacidade: * Copo com capacidade útil de 2 litros. * Características construtivas: * Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. * Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. * Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. * Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. * Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. * Sapatas antivibratórias em material aderente. * Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. * O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. * Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. * Interruptor liga/desliga. * Interruptor para pulsar. * Motor monofásico de ½ HP. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Voltagem do aparelho: 220 V * Indicação da voltagem na chave comutadora. * Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. * Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. * Facas em aço inox AISI 420 temperado. * Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. * Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. * Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **09** | 01 | Unid. | * **ESPREMEDOR DE FRUTAS CÍTRICAS – (EP)** * Descrição: * Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. * Dimensões e tolerância: * Altura: 390mm * Largura: 360mm * Diâmetro: 205mm * Tolerância: +/- 10% * Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) * Características construtivas: * Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. * Copo e peneira em aço inox. * Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão), 1 Castanha grande (para laranja). * Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). * Rotação: 1740 Rpm. * Frequência: 50/60 Hz. * Tensão: 220v. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. * Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. * Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **10** | 09 | Unid. | * **BALANÇA DE PRATO COM CAPACIDADE PARA 15 KG – (BL1)** * Descrição: * Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. * Classificação metrológica: “Tipo III”. * Dimensões: * Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm, * Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg, * Capacidade: 15 kg, * Divisão: de 5g em 5g. * Características construtivas e funcionais: * Gabinete em ABS. * Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. * Teclado de membrana composto de teclas e funções. * Pés reguláveis. * Nível de bolha. * Desligamento automático. * Temperatura de operação de -10ºC a +40ºC ou com redução dessa faixa de temperatura. * Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. * Tensão elétrica: 220VCA. * Comutação automática de voltagem. * Frequência de rede elétrica: 60 Hz. * Consumo máximo: 10W. * Bateria interna. * Plugue e cordão de alimentação com cerificação INMETRO. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. * Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos, * Suportes do prato em alumínio injetado, * Gabinete construído em ABS injetado. |  |  |  | |
| **11** | 05 | Unid. | * **BALANÇA PLATAFORMA PARA 150 KG – (BL2)** * Descrição: * Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. * Dimensões e tolerância: * Plataforma: * Largura: 43cm. * Comprimento: 61cm. * Tolerância: +/- 10%. * Capacidade: * Capacidade de pesagem: 150 kg. * Características construtivas e funcionais: * Com plataforma e piso móvel. * Coluna tubular longa. * Divisão de 50g. * Indicador: bateria de longa duração. * Alto desligamento para proporcionar economia da bateria. * Botão liga/desliga. * Com visor cristal líquido e dígitos grandes. * Memória de tara e zero, sobra e falta. * Teclas com funções. * Tensão elétrica: 220V. * Com carregador + bateria e demais acessórios. * Rodízios de movimentação. * Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. * Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020. * Rodízios de movimentação em polipropileno injetado. * Teclado em policarbonato. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **12** | 03 | Unid. | * **BATEDEIRA PLANETÁRIA 5L – (BT1)** * Descrição: * Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. * Dimensões e tolerância: * Largura: 240mm, * Profundidade: 350mm, * Altura: 420mm, * Tolerância: +/- 15% * Características construtivas: * Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. * Cuba em aço inox. * Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. * Sistema de engrenagens helicoidais. * Com quatro níveis de velocidade. * Movimento planetário. * Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. * Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. * Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. * Manipula trava/destrava. * Com os seguintes acessórios inclusos: * 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros, * 1 batedor para massas leves, * 1 batedor plano para massas pesadas, * 1 batedor globo para claras, etc. * Frequência: 50/60hz. * Potência: 500wats. * Voltagem: 220V. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. * Cuba em aço inox AISI 304. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **13** | 10 | Unid. | * **MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS – (MT)** * Descrição: * Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. * Capacidade: * Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. * Características construtivas: * Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. * Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. * Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. * Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. * Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. * Cabo com armazenamento integrado. * Base firme com pés antideslizantes (ventosa). * Motor com potência de 700W. * Voltagem: 220V. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade, e possibilitar a limpeza em lava louças. * Acessórios: * batedor para mistura de massas leves e pesadas, * 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras, * 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios, * liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer * ingredientes variados, * 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS. * Disco emulsificador fabricado em PP. * Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. * Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **14** | 05 | Unid. | * **CENTRÍFUGA DE FRUTAS DE 800W – (CT)** * Descrição: * Especificações técnicas/ Potência: 800W * Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l * Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz * Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m * Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado * Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável * Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio * escovado * Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml * Potência do Juicer: 800W * Volume: 0,0380 m³ * Cor: Alumínio * Tensão: 220V |  |  |  | |
| **15** | 05 | Unid. | * **MIXER DE ALIMENTOS – LINHA DOMÉSTICA – (MX)** * Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. * Dimensões aproximadas e tolerância: * Altura: 430mm * Largura: 60mm * Profundidade: 650mm * Tolerância: +/- 10% * Características construtivas: * Capacidade volumétrica do copo: 1 litro. * Cabo (alça) ergonômico. * Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. * Recipiente para trituração. * Tampa e lâmina do triturador removíveis. * Base antirrespingos. * Botão turbo. * motor de 400W. * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. * Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. * Matérias primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. * Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. * Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. * O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **16** | 10 | Unid. | * **PURIFICADOR DE ÁGUA REFRIGERADO – (PR))** * Descrição: * Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. * Capacidade: * Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. * Atendimento: mínimo de 30 pessoas * Características gerais: * Constituído de: * Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. * Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. * Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. * Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. * Câmara vertical de filtragem e purificação. * Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. * Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. * Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. * Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). * Temperatura de trabalho: 03 à 40º C. * Componentes para fixação e instalação: - canopla, conexões cromadas, buchas de fixação S8, parafusos, redutor de vazão, adaptadores para registro: flexível e mangueira. * Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming * Potencial" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação. |  |  |  | |
| **17** | 03 | Unid. | * **EXAUSTOR/ VENTILADOR INDUSTRIAL – (EX)** * Descrição: * Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, * produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, * vazão de 3000m³/h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor. |  |  |  | |
| **18** | 07 | Unid. | * **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE DE 11KG – LINHA BRANCA – (MQ)** * Descrição: * Capacidade de roupa seca: 11Kg * voltagem: 220V * Consumo aproximado de energia (kwh): 0,32 * Cor: branca * Potência: 550.0 W (220V) * Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm * Dimensões aproximadas: 1,05 x 62x 61cm (AxLxP) * Peso aproximado: 40 Kg |  |  |  | |
| **19** | 05 | Unid. | * **FERRO ELÉTRICO A SECO – (FR)** * Descrição: * Potência: 1000W * Consumo: 1,0kWh * Cor: branco * Voltagem: 220V (não é bivolt) * Dimensões e Peso: * Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 750g |  |  |  | |
| **20** | 05 | Unid. | * **SECADORA DE ROUPAS – (SC)** * Descrição: * Duto de exaustão * Sistema antirrugas * Secagem por tombamento auto reversível * Seletor deb temperatura de secagem * Seca 10Kg de roupas centrifugadas * Consumo de energia: 0,2 kWh * Voltagem: 220V (não é bivolt) * Cor: branco * Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP) * Peso aproximado: 30Kg * OBS: Todos os equipamentos acima relacionados deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Todos os equipamentos acima relacionados deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos. |  |  |  | |
| **21** | 02 | Unid. | * **BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO – DUAS COLUNAS – (BB1)** * Descrição: * Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. * Dimensões e tolerâncias: * Altura: 960mm * Altura parte conjugada: 650mm * Largura: 660mm * Profundidade: 291mm * Tolerância: +/-10% * características construtivas: * Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra jato. * Gabinete em aço inox AISI 304. * Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. * Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. * Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. * Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC * Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. * Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). * Dreno para limpeza da cuba. * Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. * Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. * Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). * Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. * O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. * Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica “APROVADO”. * O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming * Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". * Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. * Indicação da voltagem no cordão de alimentação. * Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: * As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. * Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. * Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. * Parafusos e porcas de aço inox. * Torneira em latão cromado. * O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. |  |  |  | |
| **22** | 05 | Unid. | * **APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 30000 BTU´S – (AR1)** * Descrição: * Tipo 1 - 30.000 BTUS * Modelo Split High Wall Split High Wall * Tipo de ciclo Quente/Frio Frio * Cor Branco Branco * ENCE No mínimo D No mínimo D * Filtro de Ar Anti-bactéria * Vazão de Ar No mínimo 1.150 m³/h * Controle remoto Sim * Termostato Digital * Funções Sleep e Swing * Voltagem 220 V |  |  |  | |
| **23** | 05 | Unid. | * **APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12000 BTU´S – (AR3)** * Descrição: * Tipo 3 - 12.000 BTUS * Modelo Split High Wall * Tipo de ciclo Quente/Frio Frio * Cor Branco * ENCE A * Filtro de Ar Anti-bactéria * Vazão de Ar No mínimo 500m³/h * Controle remoto Sim * Termostato Digital * Funções Sleep e Swing * Voltagem 220 V * Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos. |  |  |  | |
| **24** | 15 | Unid. | * **TELEVISÃO - SMART TV 32** * Descrição: * HD Netflix Youtube Conversor Digital * Suporte Parede * Wi Fi, Foto Sharing Plus, Miracast, DLNA, PhotoFrame e Rádio FM, * Tela LCD HD com resolução modo TV de 1366x768p, (HD) Resolução (modo Monitor - máxima via VGARGB) 1366 x 768, * Entrada RF (2), * Entrada de vídeo composto (1), * Entrada HDMI (2 sendo 1 lateral / 1 traseira) , * Entrada de Áudio analógico (1), * Saída de HP (1), * Ethernet (1) * USB (2) * Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador * Conversor de TV digital interno * Dimensões: * Altura: 48 * Largura: 74 * Profundidade: 18 * Peso: aproximado até 18Kg |  |  |  | |
| **25** | 10 | Unid. | * **APARELHO DE DVD – (DVD)** * Descrição: * 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 * Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan * 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 * Cor: preto * Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm * Peso: 1,4Kg |  |  |  | |
| **26** | 200 | Unid. | * **VENTILADOR DE PAREDE** * Descrição * Ventilador para fixar parede com  200W de potência, * 3 velocidades, * Quantidade de pás: 6, * Com Suporte para Parede e Grade protetora, * Medidas do produto: 50 x 50 x 33 cm (altura x largura x profundidade). |  |  |  | |
| **27** | 10 | Unid. | * **APARELHO DE SOM TIPO MICROSYSTEM – (MS)** * Descrição: * Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória. * Características: * Entrada USB 1.0/2.0(full speed) * Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS * Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital * Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW * Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA * Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto. * Saída de áudio digital coaxial * Dolby digital(AC3) e DTS * Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela * Saída para fones de ouvido * Potência: 50W * Os equipamentos acima deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Deverão obter os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. |  |  |  | |
| **28** | 170 | Unid. | * **BEBE CONFORTO:** * Descrição: * - Alça giratória, funções fixa e de balanço, * - Redutores dupla face para os recém-nascidos e capota removível, ideal para proteger seu bebê. - Almofadas redutoras com apoio de cabeça dupla face ideais para acomodar os recém-nascidos, estrutura leve que facilita a instalação no veículo e o transporte. - Alça com 4 posições, capota removível. * - cinto de segurança de 3 pontos com protetores de ombros, 2 posições de altura e ajuste centralizado com botão frontal. - Aprovado pelo INMETRO conforme a norma ABNT NBR 14.400 para crianças do nascimento aos 13kg. |  |  |  | |
| **29** | 05 | Unid. | * **FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS A GÁS SEM FORNO** * Fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O tamanho das bocas será de 30x30cm e 2 queimadores simples sendo 2 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria . . espaço paneleiro . queimadores em ferro fundido, fixação através de encaixe  . grelha removíveil em ferro fundido 30x30 com 4 pontas . estrutura desmontável perfil 5 cm . totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento * DIMENSÕES (CXAXP) comprimento 75 cm, altura montado 80 cm, profundidade 82 cm. Medidas aproximadas. Peso aproximado 50 Kg. |  |  |  | |
| **30** | 17 | Unid. | * **FORNO ELÉTRICO 50 LITROS** * Descrição:   - Timer - Seletor de temperatura de 90 até 230°C. - Cordão elétrico com 90cm. - Porta de vidro (temperado)   * - Voltagem: 220 V * - Acendimento manual |  |  |  | |
| **31** | 05 | Unid. | * **REFRIGERADOR FROST FREE 2 PORTAS** * Descrição: * Capacidade de 386 litros, incluindo o espaço do congelador com porta exclusiva. Prateleiras removíveis. Vários compartimentos * Voltagem: 220V * Dimensões aproximadas : Altura 1,76 Metros, largura 62,10 centímetros e profundidade 75,50 centímetros. * Capacidade de armazenagem do refrigerador (L) 294 litros * Capacidade de armazenagem do freezer (L) 92 litros |  |  |  | |
| **32** | 12 | Unid. | * **AQUECEDOR VERSÁTIL 5500W** * Material: Plástico de Alta Resistência Acabamento: Branco Ajustes de Temperatura: 3 Potência: 5500 Watts Tensão:   220 Volts Dimensões: (L)24cm x (A)13cm x (P)20cm Modelo: Versátil 220V Garantia: 12 Meses |  |  |  | |
| **VALOR TOTAL** | | | | | | **R$** |

Validade da proposta: \_\_\_\_\_dias (não inferior a 60 dias)

e-mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefone:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME/CARIMBO E ASSINATURA:**

# ANEXO III

(Processo Licitatório nº 101/2019, modalidade Pregão Eletrônico)

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

A empresa ....................................., inscrita no CNPJ sob o nº .................................., sediada ........................................., por intermédio de seu representante legal, Sr. (a) ...................................., portador (a) da Carteira de Identidade nº................................., CPF nº .........................................., declara, perante à Lei, que até a presente data:

* 1. Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
  2. Não está impedido de transacionar com a Administração Pública;
  3. Não foi apenada com rescisão de contrato, quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 05 (cinco) anos;
  4. Não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/94;
  5. Atende à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/98, que proíbe trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de que qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos; e
  6. Tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.

Cidade - (UF), ....... de ........................ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome do representante legal)

**ANEXO IV**

(Processo Licitatório nº 101/2019, modalidade Pregão Eletrônico)

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

SERVIÇO DE SUPRIMENTOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX

#### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 101/2019 - Modalidade Pregão

Validade da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, a contar desta data.

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_ de 2019 no Serviço de Suprimentos do Município de Campo Alegre, são registrados os preços para eventual \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, conforme descrito no quadro abaixo, celebrado entre o Município de Campo Alegre e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em decorrência da homologação do processo licitatório nº 101/2019, modalidade Pregão, para Sistema de Registro de Preços.

As condições para a entrega do objeto constam no Edital do processo licitatório epigrafado, independentemente de sua transcrição.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Quantidade estimada  (p/ 12 meses) | Unidade | Valor Unitário  Registrado (R$) |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Pregoeira Municipal | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Representante legal da empresa |