

- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda).
- 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.

### **1.4 Fogão industrial 06 bocas com queimadores duplos e forno de câmara 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)

### 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

### 1.6 Microondas 30L – Linha Branca – (MI) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

#### 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: 110V ou 220V (conforme demanda).
- 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.

**1.7 Lavadora de louças industrial – (LV) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

Descrição:

- Lava louça industrial, tipo monocâmara.

Pré-requisitos:

- É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial, cujos procedimentos abaixo devem ser observados.

Procedimentos para instalação:

- A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.



- Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica.
- A instalação da lava louça requer:
  - ✓ rede elétrica (energia);
  - ✓ rede hidráulica (água);
  - ✓ rede sanitária (esgoto);
- Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

#### Requisitos para instalação:

##### Energia elétrica

- Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida.
- Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida.
- Potência requerida: 6,7 KW
- 220V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm<sup>2</sup>.
- 220V trifásico: com fiação de terra, disjuntor tripolar 30ª por fase; fiação mínima de 4mm<sup>2</sup>.
- 380V trifásico: com fiação de terra e neutro; disjuntor tripolar 20ª por fase; fiação mínima de 4 mm<sup>2</sup>.
- 440V trifásico: com fiação de terra; disjuntor tripolar 15ª por fase; fiação mínima de 4mm<sup>2</sup>.

##### Água

- Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar.
- Recomenda-se o uso de filtro de resíduos.

##### Esgoto (dreno)

- Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxague, prevista pela máquina.



### Dimensões e tolerância:

Da máquina

- Largura: 595mm
  - Profundidade: 615mm
  - Altura: 840mm
- Espaço útil de lavagem
- Largura: 495mm
  - Profundidade: 495mm
  - Altura: 340mm
  - Tolerância: +/-20%

### Características construtivas:

- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.
- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm).
- Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).
- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.
- Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.
- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.
- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.
- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta.
- Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.
- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.
- Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C
- Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C



- Potência da bomba de lavagem: 1cv.
- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.
- Acessórios
- Aquecedor elétrico de água e enxágue.
- Conjunto pressurizador de enxágue.
- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbrucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.
- Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.
- Acessórios opcionais
- Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos;
- Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé.
- Estrutura de apoio em aço inoxidável.
- Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.
- Kit 440 volts.
- Termômetros digitais.

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.
- Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

**1.8 Esterilizador de mamadeiras para micro-ondas – (ES)**

Descrição:

- Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em microondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras.



#### Dimensões:

- Altura: máximo 180mm.
- Diâmetro / Largura: máximo 280mm.

#### Características construtivas:

- Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético.

#### Requisitos de segurança:

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

#### Matérias-primas:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Base e tampa do produto confeccionadas em polipropileno copolímero.

### **1.9 Liquidificador industrial capacidade de 8L – (LQ1) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)**

#### 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: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- 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.

**1.10 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L – (LQ2) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

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: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- 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.

### 1.11 Esprededor de frutas cítricas – (EP) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

#### Descrição:

- Esprededor/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: 127/220v (Bivolt).
- 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.

**1.12 Balança de prato com capacidade para 15 kg – (BL1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

Descrição:

- Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO 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 -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura.
- Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.
- Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA.
- Comutação automática de voltagem.



- Frequência de rede elétrica: 60 Hz.
- Consumo máximo: 10W.
- Bateria interna.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação 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.

**1.13 Balança plataforma para 150 kg – (BL2) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

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: 110 e 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.

**1.14 Batedeira planetária 5L – (BT1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

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: 110 ou 220V (monofásica).

### 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.

### 1.15 Batedeira planetária 20L – (BT2) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

#### Descrição:

- Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 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:

- Altura: 764mm
- Comprimento: 517mm
- Largura: 374mm
- Tolerância: +/- 15%

#### Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com três níveis de velocidade.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes.
- Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada.
- Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional.
- Temporizador de 15 minutos.
- Proteção e velocidade inicial "antiplash.
- Acessórios inclusos.
- Voltagens (V): 230/60/1.
- Motor: ½ HP.

*Handwritten signature*





- 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 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.

**1.16 Multiprocessador de Alimentos – (MT) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

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 antidesslizantes (ventosa).
- Motor com potência de 700W.

*Handwritten signature*



- Voltagem: 110V e 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.

**1.17 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 m<sup>3</sup>
- Cor: Alumínio
- Tensão: 110V

**1.18 Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)**

Descrição:

- 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 antirespingos.
- 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.

**1.19 Cafeteira – 20 cafés – (CF)**

Descrição:

- Tipo de cafeteira: elétrica
- Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml
- Potência (W): 1000W
- Voltagem: 110V, 220V
- Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm
- Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg

**1.20 Purificador de água refrigerado – (PR) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)**

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/cm<sup>2</sup> à 4 kgf/cm<sup>2</sup>).
- ✓ Temperatura de trabalho: 03 à 40° C.
- ✓ Componentes para fixação e instalação:
  - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- 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.



## 1.21 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.

## 2.0 Lavanderia:

### 2.1 Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)

#### Descrição:

- Capacidade de roupa seca: 8Kg
- Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V)
- Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V)
- Cor: branca
- Potência: 550.0 W (110/220V)
- Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm
- Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 40,5Kg

### 2.2 Ferro elétrico a seco – (FR)

#### Descrição:

- Potência: 1000W
- Consumo: 1,0kWh
- Cor: branco
- Voltagem: 110V ou 220V (não é bivolt)

#### Dimensões e Peso:

- Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 750g

### 2.3 Secadora de Roupas – (SC)

#### Descrição:

- Duto de exaustão

*Handwritten signature*



- Sistema anti-rugas
- Secagem por tombamento auto-reversível
- Seletor de temperatura de secagem
- Seca 10Kg de roupas centrifugadas
- Consumo de energia: 0,2 kWh
- Voltagem: 110V ou 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.

### 3.0 Apoio Geral:

#### **3.1 Carros coletores de lixo - Cap. 120L – (CL)**

##### Descrição:

- Coletores (tipo contêineres) para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável, com capacidade de 120 litros/50kg;
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 120 litros/50kg.

##### Dimensões e tolerância:

Especificação	Dimensões aproximadas			
	Altura	Largura	Profundidade	Tolerância
Coletor (contêiner para coleta de resíduos orgânicos e seletivos) – 120 litros/50kg	1010mm	500mm	600mm	+/-10%

### Características gerais:

- Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.
- Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.
- Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado em aço com tratamento anti corrosão ou com pintura eletrostática.
- Superfícies internas polidas e cantos arredondados.
- Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.
- Roda de borracha maciça vulcanizada, com núcleo injetado em PP (polipropileno), com tratamento antifurto incorporado; com medida de 200mm x 2".
- Eixo em aço com tratamento anticorrosão.
- Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.

### **3.2 Conjuntos de lixeira coleta seletiva - cap.50L – (LX1)**

#### Descrição:

- Kit composto por 5 coletores para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (vidro), com capacidade de 50 litros;
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (papel), com capacidade de 50 litros;
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo reciclável (metal), com capacidade de 50 litros;
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 50 litros;
  - ✓ 1 (um) coletor para lixo não reciclável, com capacidade de 50 litros;

#### Características gerais:

- Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.
- Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.
- Superfícies internas polidas e cantos arredondados.



- Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.
- Eixo em aço com tratamento anticorrosão.
- Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.
- Possibilidade de aquisição com 3 ou 5 unidades.

### 3.3 Lixeiras 50L com pedal e tampa em plástico rígido – (LX2)

#### Descrição:

- Lixeira 50 litros com pedal, com pedal metálico, fabricada em processo de rotomoldagem sem soldas ou emendas, em polietileno de alta densidade com tratamento em UV. Pedal fabricado em tarugo de ferro maciço galvanizado e chapa xadrez galvanizada. Dobradiça traseira fixada em suporte reforçado e preso à lixeira por 04 parafusos. Chapa da dobradiça arrebitada na tampa.

#### Dimensões:

- Medida Externa : 71,0x44,5x37,0
- Medida Interna : 60,0x39,0x24,0

### 3.4 Bebedouro elétrico conjugado – Duas colunas – (BB1) *(item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)*

#### 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 serpetina (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 4° a 15°C
- 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.

**3.5 Aparelho de Ar Condicionado Split 30000 BTU's – (AR1)**

<b>Tipo 1 - 30.000 BTUS</b>		
	<b>Região Sul e Sudeste</b>	<b>Demais Regiões</b>
<b>Modelo</b>	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
<b>Tipo de ciclo</b>	<b>Quente/Frio</b>	<b>Frio</b>
<b>Cor</b>	Branco	Branco
<b>ENCE</b>	<b>No mínimo D</b>	<b>No mínimo D</b>
<b>Filtro de Ar</b>	Anti-bactéria	Anti-bactéria
<b>Vazão de Ar</b>	No mínimo 1.150 m³/h	No mínimo 1.150 m³/h



<b>Controle remoto</b>	Sim	Sim
<b>Termostato</b>	Digital	Digital
<b>Funções</b>	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
<b>Voltagem</b>	220 V	220 V

### 3.6 Aparelho de Ar Condicionado Split 12000 BTU'S – (AR3)

Tipo 3 - 12.000 BTUS		
	Região Sul e Sudeste	Demais Regiões
<b>Modelo</b>	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
<b>Tipo de ciclo</b>	Quente/Frio	Frio
<b>Cor</b>	Branco	Branco
<b>ENCE</b>	A	A
<b>Filtro de Ar</b>	Anti-bactéria	Anti-bactéria
<b>Vazão de Ar</b>	No mínimo 500 m <sup>3</sup> /h	No mínimo 500 m <sup>3</sup> /h
<b>Controle remoto</b>	Sim	Sim
<b>Termostato</b>	Digital	Digital
<b>Funções</b>	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
<b>Voltagem</b>	220 V	220 V

Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos.

### 3.7 Televisão de LCD 32" com entrada para HDTV – (TV)

#### Descrição:

- Digital Crystal Clear para detalhes profundos e nitidez
- Tela LCD HD com resolução de 1366x768p
- 28,9 bilhões de cores
- Taxa de contraste dinâmico de 26000:1
- Incredibe surround
- Potência de áudio de 2x15W RMS
- Duas entradas HDMI para conexão HD totalmente digital em um único cabo
- Easy Link: controle fácil da TV e dispositivo conectado por HDMI CEC
- Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador
- Conversos TV digital interno

#### Dimensões:

- Altura: 54,40 cm
- Largura: 80,90 cm
- Profundidade: 9,20 cm
- Peso: 18Kg

### 3.8 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 Search, Desligamento automático, Trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption
- Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial
- Função Karaokê: com pontuação
- Cor: preto
- Voltagem: Bivolt automático
- Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm
- Peso: 1,4Kg

### 3.9 Ventilador de Teto – (VT)

#### Descrição:

Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades.

#### Características:

- Comprimento – 48cm
- Largura – 23,5cm
- Altura – 26cm

### 3.10 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

**OBSERVAÇÕES GERAIS:** Todas as fotos apresentadas são meramente ilustrativas. 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.



Os selos a seguir devem estar presentes nos produtos adquiridos:

<b>Energia</b> (Elétrica)	REFRIGERADOR	→ Indica o tipo de equipamento		
Fabricante	ABCDEF	→ Indica o nome do fabricante		
Marca	XYZ(Legit)	→ Indica a marca comercial ou logomarca		
Tipo de degelo	ABC	→ Indica o modelo/tensão		
Modelo (tensão V)	IPQR/220	→ Indica o modelo/tensão		
<b>Mais eficiente</b>	<b>A</b>	→ A letra indica a eficiência energética do equipamento. Veja a tabela correspondente na coluna ao lado.		
<b>Menos eficiente</b>				
<b>CONSUMO DE ENERGIA (kWh/mês)</b>			XYZ	→ Indica o consumo de energia, em kWh/mês.
Volume do compartimento refrigerado (l)			000	
Volume do compartimento do congelador (l)			000	
Temperatura do congelador (°C)	0 000 -18			
<p>Regulamento Específico Para Unidades de Energia Nacional de Consumo Não-Elétrico - Grande Temperatura e Assimetria - SELPROCEL-PEE Instruções de instalação e recomendações de uso, veja o Manual do aparelho.</p> <p><b>PROCEL</b> PROGRAMA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA <b>INMETRO</b></p> <p>IMPORTANTE: A REMOÇÃO DESTA ETIQUETA ANTES DA VENDA, ESTA EM VIOLACÃO COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>				



*[Handwritten signature]*



## Relação de Lotes para Cotação

### 1.0 Conjunto Pregão Eletrônico n°31-2013

- 1.1 Berço com colchão (BÇ1)
- 1.2 Colchonete para repouso (CO3)
- 1.3 Cadeira de alimentação (C1)
- 1.4 Poltrona individual estofada (PO)
- 1.5 Colchonete para trocador (CO2)
- 1.6 Conjunto coletivo tamanho 01 – (CJC-01)
- 1.7 Conjunto aluno tamanho 01 – (CJA-01)

### 2.0 Conjunto Pregão Eletrônico n°16-2013

- 2.1 Conjunto para professor – (CJP-01)
- 2.2 Conjunto aluno tamanho 03 – (CJA-03)

### 3.0 Conjunto Pregões Eletrônicos n°39 e 40-2013

- 3.1 Balanço 4 lugares (BA)
- 3.2 Casa de bonecas (CS)
- 3.3 Escorregador grande em polietileno (ES)
- 3.4 Gangorra de 3 lugares (GA)
- 3.5 Gira gira – carrossel (CR)
- 3.6 Túnel lúdico (TL)

### 4.0 Conjunto Pregão Eletrônico n°78-2012

- 4.1 Geladeira vertical industrial – 4 portas (RF1)
- 4.2 Geladeira de uso doméstico frostfree 300L (RF2)
- 4.3 Microondas 30L (MI)
- 4.4 Lavadora de louças industrial (LV)
- 4.5 Liquidificador industrial capacidade 8L (LQ1)
- 4.6 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L (LQ2)
- 4.7 Esprededor de frutas cítricas (EP)
- 4.8 Balança de prato com capacidade para 15 Kg (BL1)





- 4.9 Balança plataforma para 150 Kg (BL2)
- 4.10 Batedeira planetária 5L (BT1)
- 4.11 Batedeira planetária 20L (BT2)
- 4.12 Multiprocessador de alimentos (MT)
- 4.13 Mixer de alimentos – linha doméstica (MX)
- 4.14 Purificador de água refrigerado (PR)
- 4.15 Ebedouro elétrico conjugado – duas colunas (BB1)

### 5.0 Conjunto Mobiliário para Crianças

- 5.1 Mesa retangular para refeitório (M1)
- 5.2 Banco retangular para refeitório (B1)
- 5.3 Mesa para crianças de 5 a 6 anos para informática (M4)
- 5.4 Cadeira para crianças de 5 a 6 anos para informática (C4)
- 5.5 Placa de tatame (TA1)

### 6.0 Conjunto Mobiliário para Técnicos

- 6.1 Mesa de trabalho (M6)
- 6.2 Cadeira com altura regulável (C6)
- 6.3 Mesa de reunião (M7)
- 6.4 Cadeira para reunião (C7)
- 6.5 Sofá de dois lugares (SF1)
- 6.6 Mesa de refeição para adultos (M8)
- 6.7 Cadeira para refeição de adultos (C8)

### 7.0 Mobiliário de Aço

- 7.1 Armário roupeiro 16 portas (AM1)
- 7.2 Armário roupeiro 12 portas (AM2)
- 7.3 Armário para Primeiros Socorros (AM3)
- 7.4 Armário alto 2 portas (AM4)
- 7.5 Arquivo deslizante (AQ1)

### 8.0 Conjunto para cozinha/ lavanderia / Conforto

- 8.1 Freezer vertical 300L (FZ)
- 8.2 Fogão industrial de 6 bocas (FG1)



- 8.3 Fogão de uso doméstico de 4 bocas (FG2)
- 8.4 Esterilizador para mamadeiras para micro-ondas (ES)
- 8.5 Centrifuga de frutas 800W (CT)
- 8.6 Cafeteira elétrica 1000W (CF)
- 8.7 Exaustor/ ventilador industrial (EX)
- 8.8 Máquina de lavar roupas 8Kg (MQ)
- 8.9 Ferro de passar roupas (FR)
- 8.10 Secadora de roupas (SC)
- 8.11 Ar condicionado Split 30.000 BTU's (AR1)
- 8.12 Ar condicionado Split 12.000 BTU's (AR3)
- 8.13 Televisão LCD (TV)
- 8.14 Aparelho de DVD (DVD)
- 8.15 Ventilador de teto (VT)
- 8.16 Aparelho de Som (MS)

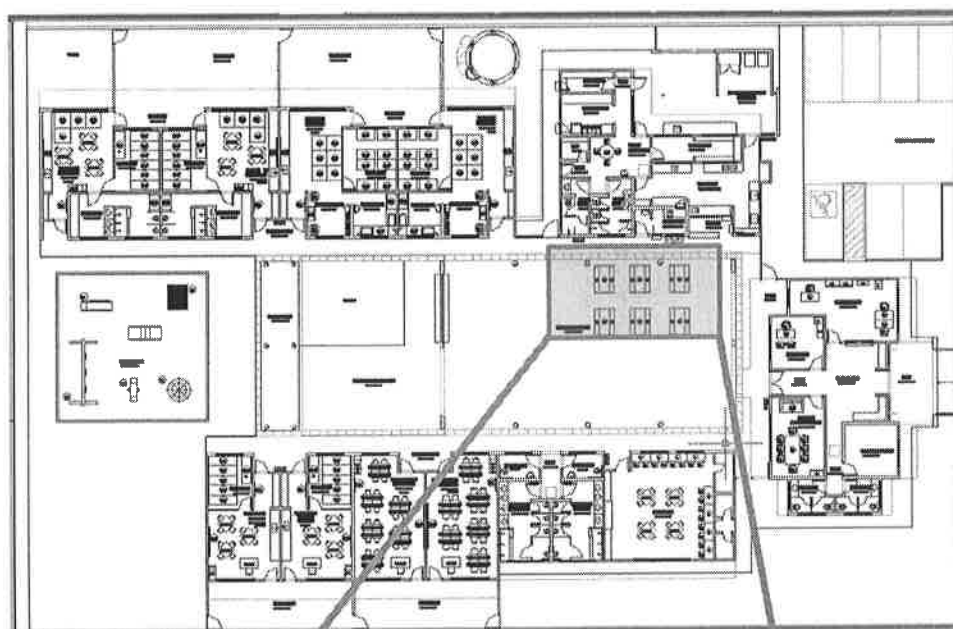
#### 9.0 Conjunto para apoio geral

- 9.1 Carro coletor de lixo (CL)
- 9.2 Conjunto de lixeiras para coleta seletiva (LX1)
- 9.3 Lixeira 50L com pedal (LX2)
- 9.4 Quadro mural de feltro (QM)
- 9.5 Quadro branco tipo Lousa magnético (QB1 e QB2)
- 9.6 Quadro de avisos em metal (QC)

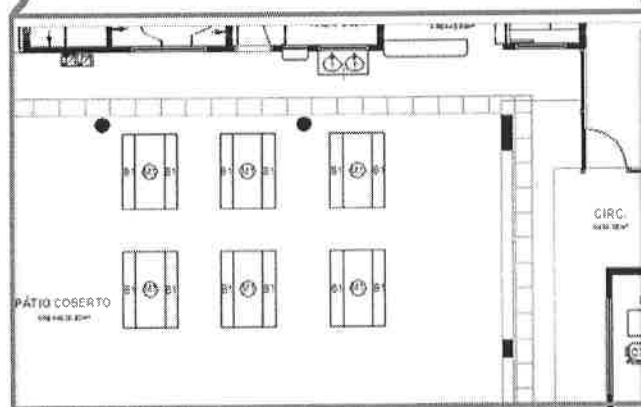
*Handwritten signature*



## Layouts Proinfância Tipo B



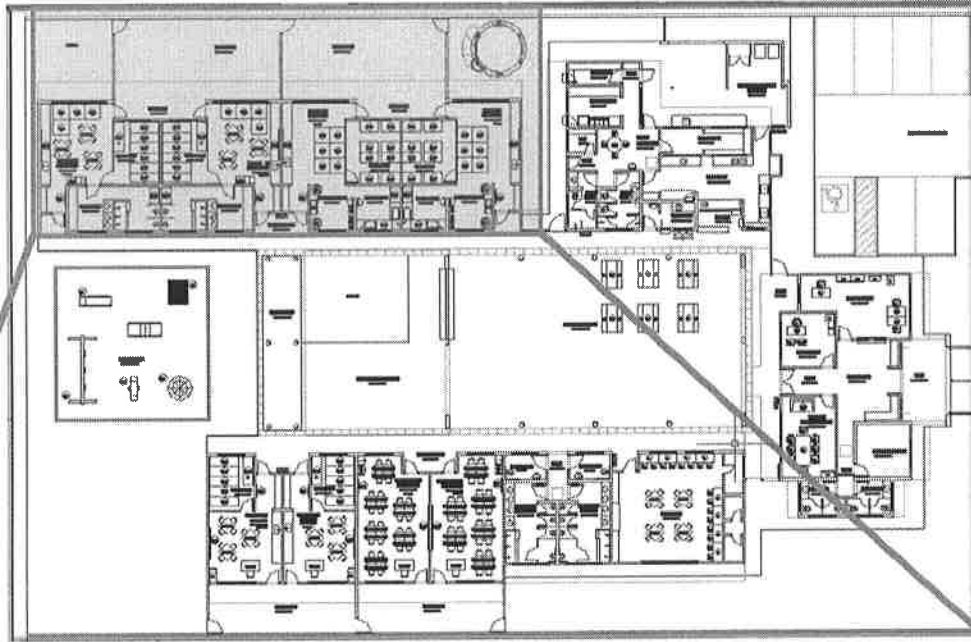
*Planta Baixa - Layout*



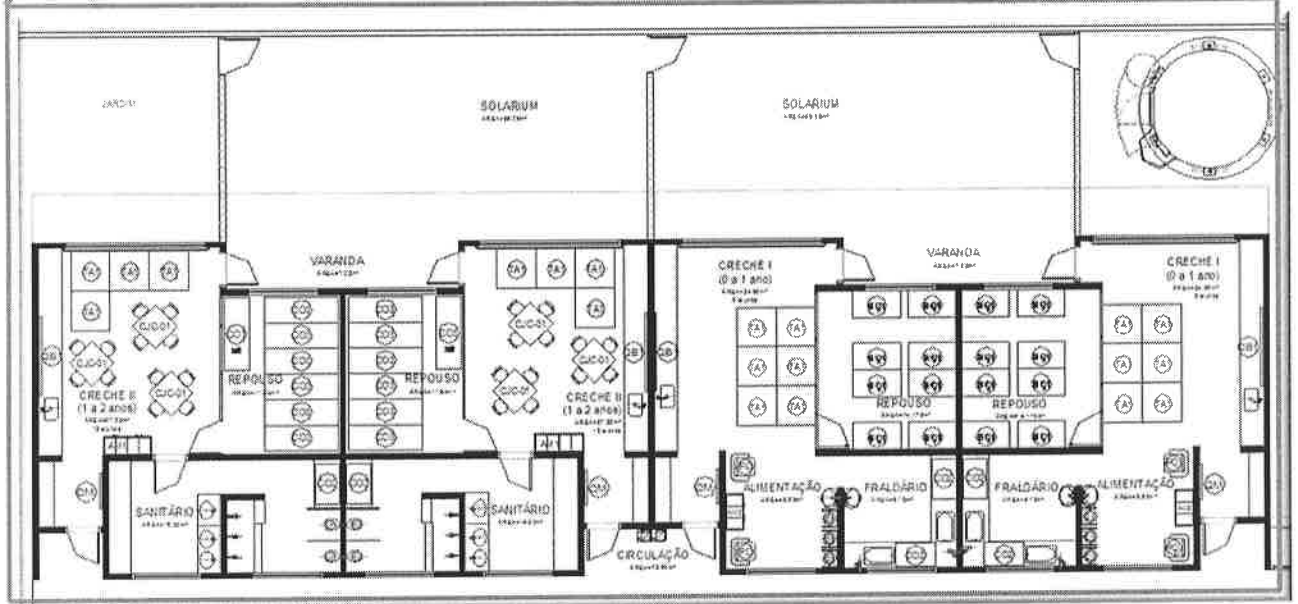
*Refeitório*

*ul*





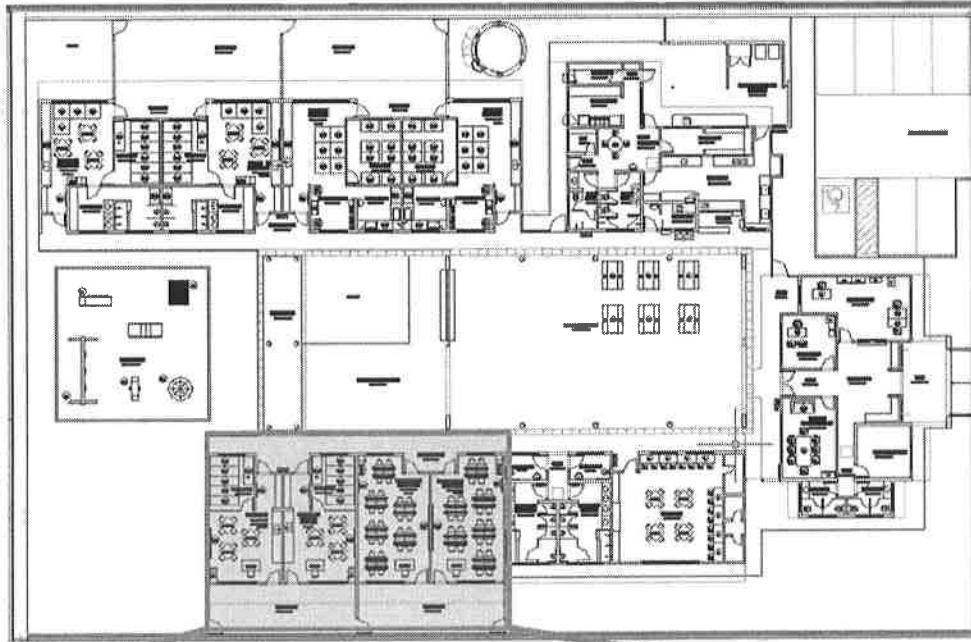
Planta Baixa - Layout



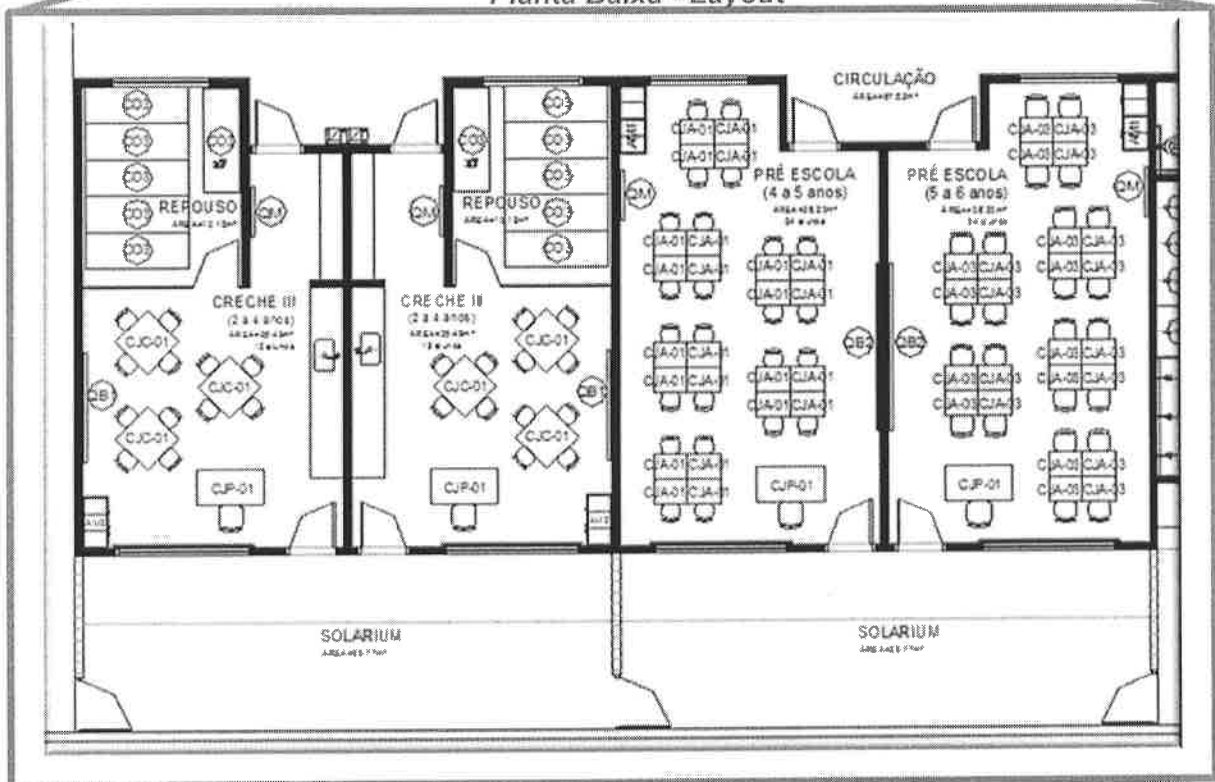
Bloco Pedagógico 01

*ul*





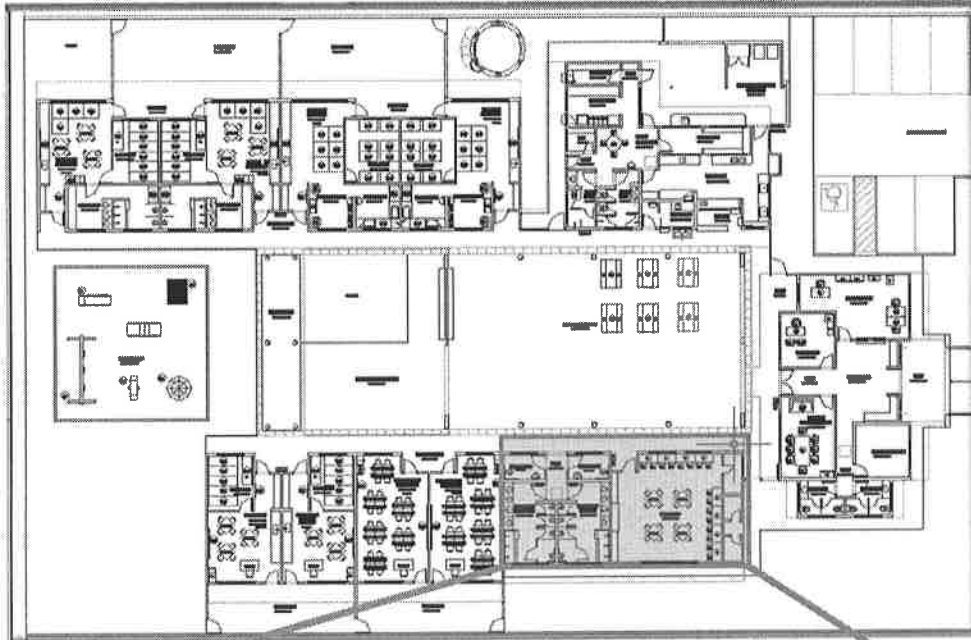
Planta Baixa - Layout



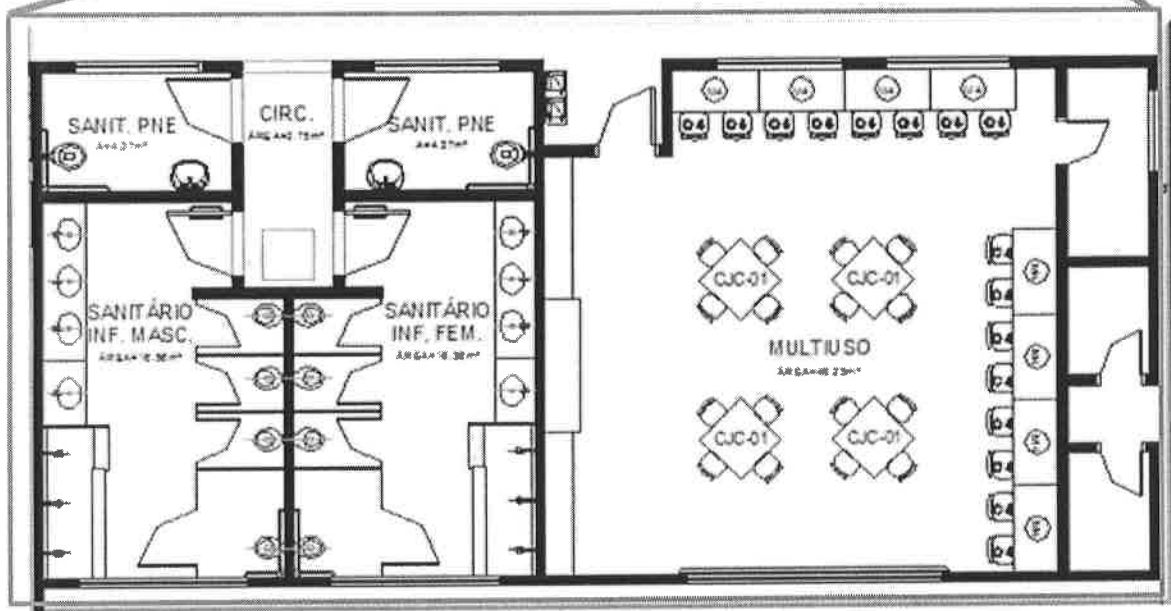
Bloco Pedagógico 02

ul





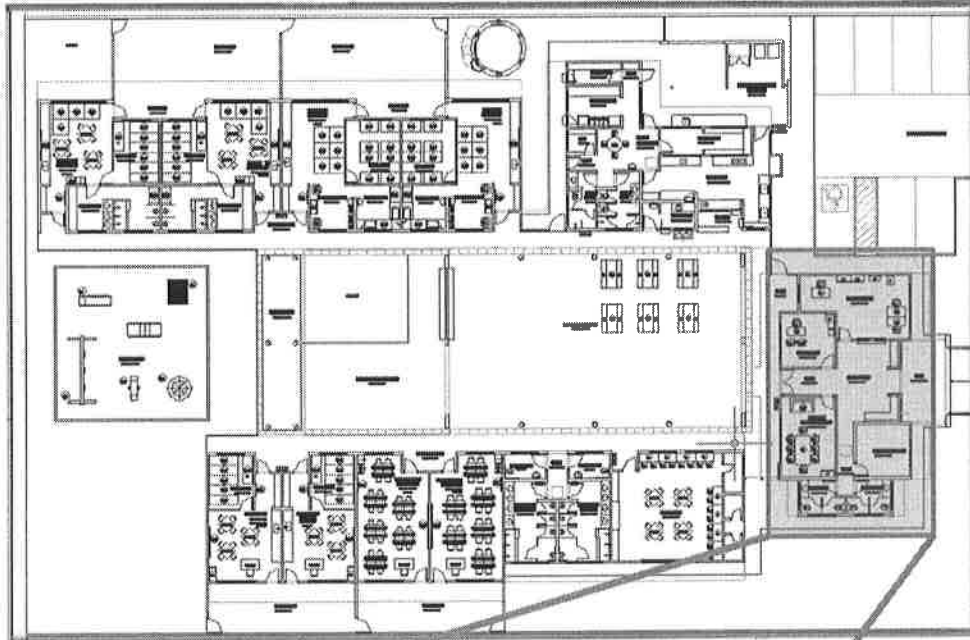
Planta Baixa - Layout



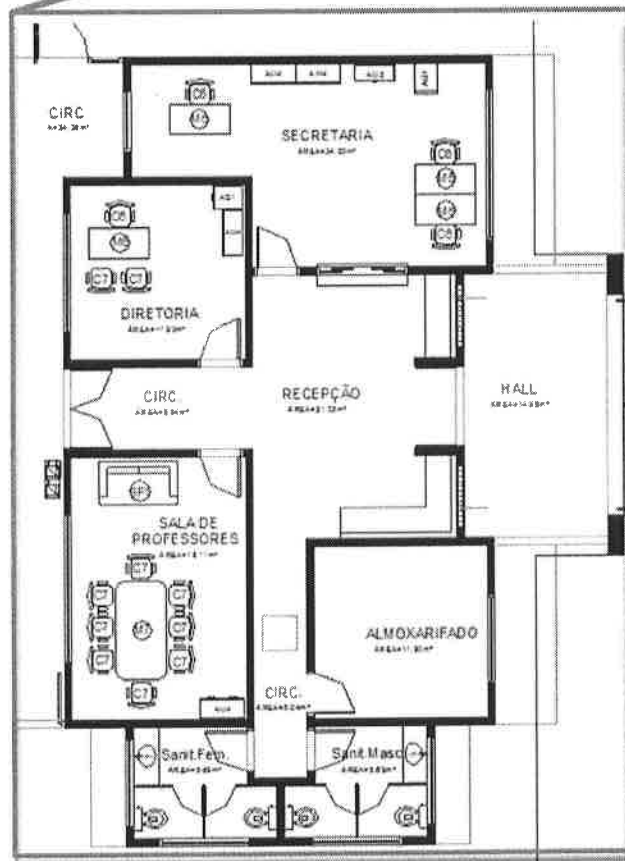
Bloco Multiuso

*ul*





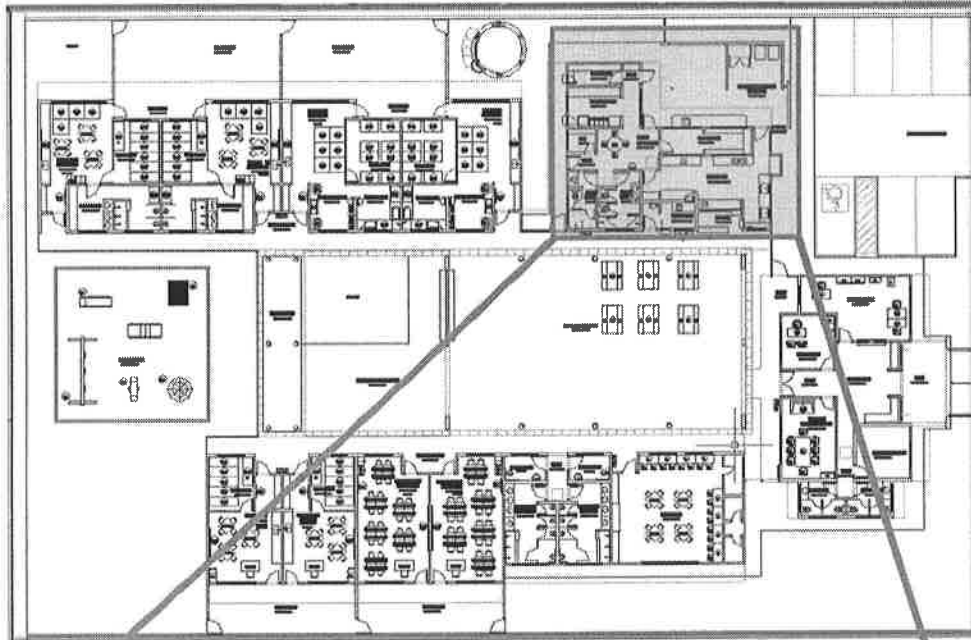
Planta Baixa - Layout



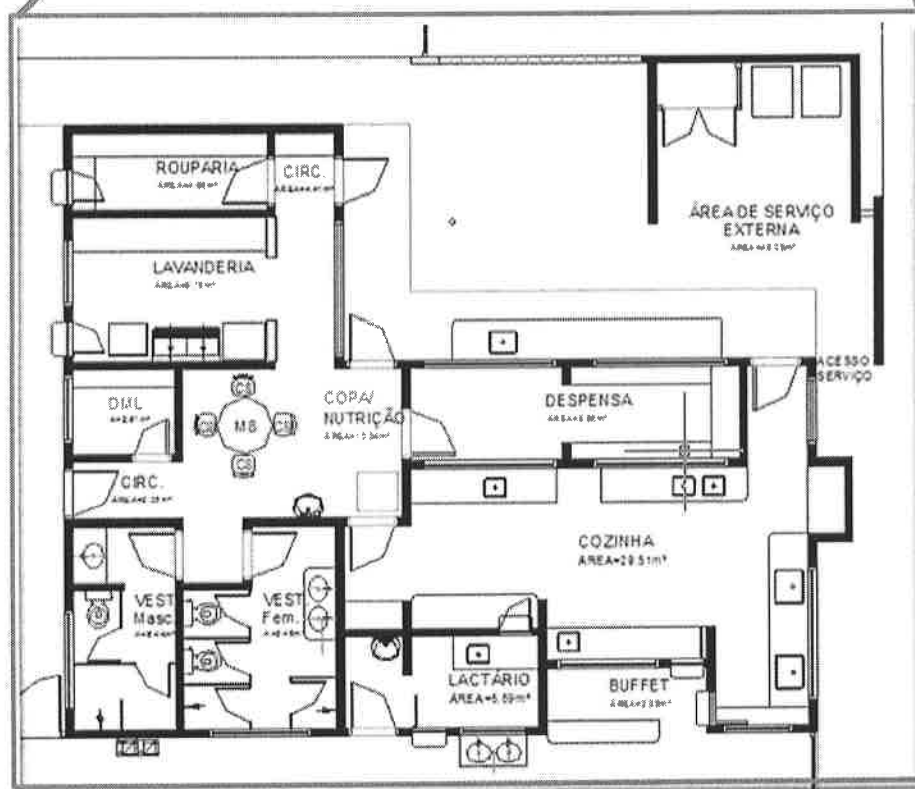
Bloco Administrativo

*ml*





Planta Baixa - Layout

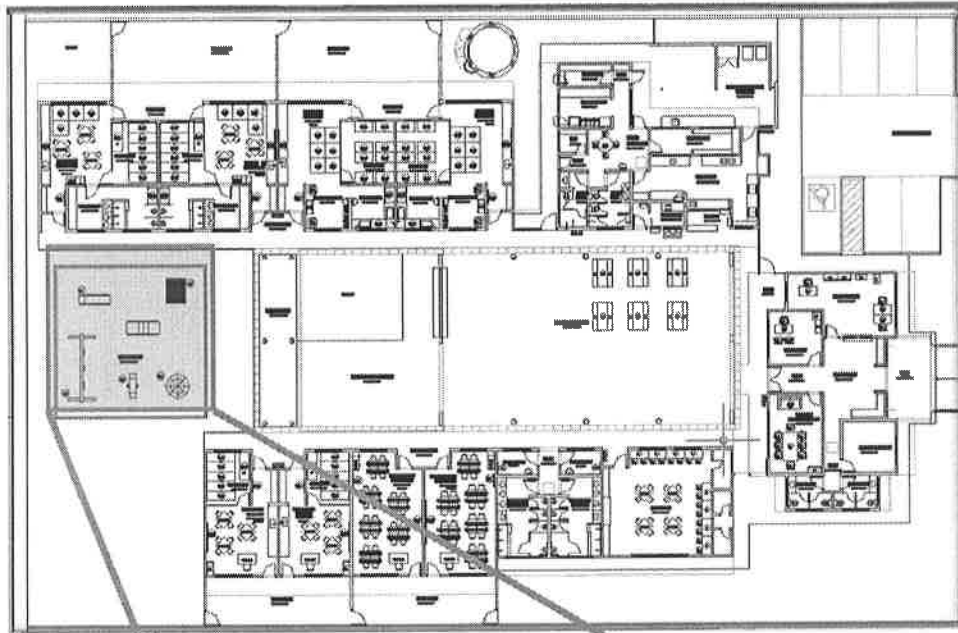


Bloco de Serviços

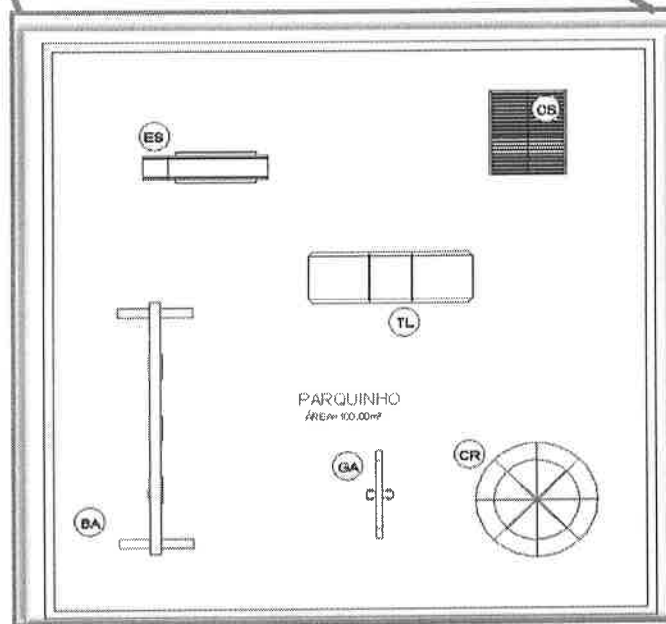
*ul*







Planta Baixa - Layout



Playground



### Tabela Resumo Kit Mobiliário - Proinfância Tipo B

LOCAL	CODIGO	QUANTITATIVO	ITEM	PREGÃO
REFEITÓRIO	M1	6		
	B1	12		
REPOUSO	BÇ1	16	Berço com colchão	31/2013
	CO3	12 (12x4=48unidades)	Conjunto de colchonete para repouso (4 un)	31/2013
HIGIENE E ALIMENTAÇÃO	C1	6	Cadeira alta para alimentação de crianças	31/2013
	PO	4	Poltrona individual estofada	31/2013
	CO2	2 (2x3=6 unidades)	Conj. de colchonete para trocador (3 un)	31/2013
SALAS DE ATIVIDADES ESCOLARES	TA1	20		
	CJC-01	16	Conjunto Coletivo tamanho 01	31/2013
	CJP-01	4	Conjunto para Professor	16/2013
	M4	8		
	C4	16		
	CJA-01	24	Conjunto para Aluno tamanho 01	31/2013
	CJA-03	24	Conjunto para Aluno tamanho 03	16/2013
	AM1	4		
	AM2	4		
	QM	8		
ADMINISTRAÇÃO	QB1	6		
	QB2	2		
ADMINISTRAÇÃO	AM3	1		
	AM4	4		



	AQ1	2		
	M6	4		
	C6	4		
	M7	1		
	C7	10		
	SF1	1		
	QC	2		
<b>COZINHA/COPA</b>	M8	1		
	C8	4		
<b>AREA DE LAZER EXTERNA</b>	BA	1		39/2013 e 40/2013
	CS	1		39/2013 e 40/2013
	ES	1		39/2013 e 40/2013
	GA	1		39/2013 e 40/2013
	CR	1		39/2013 e 40/2013
	TL	1		39/2013 e 40/2013

*ul*



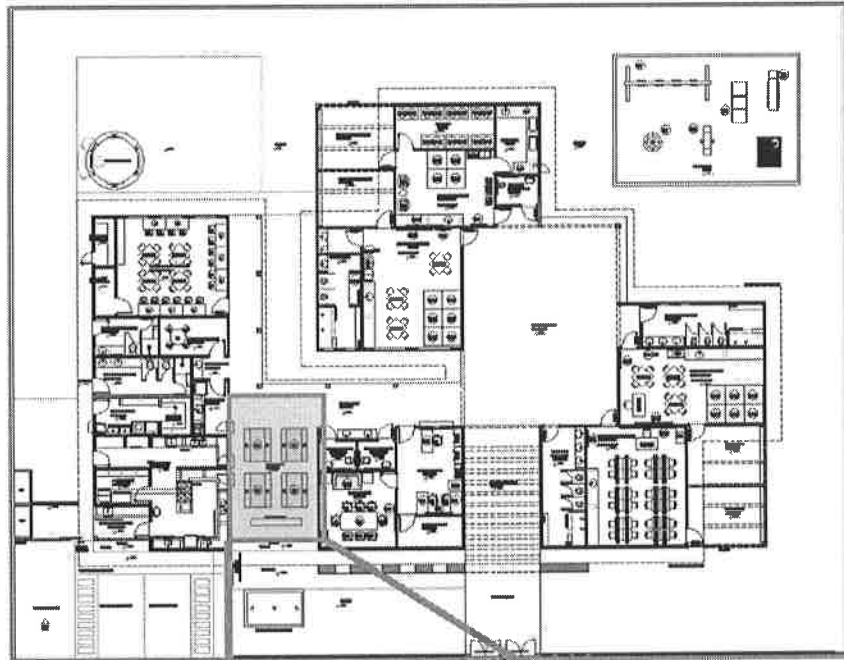
### Tabela Resumo Kit Equipamentos - Proinfância Tipo B

LOCAL	CODIGO	QUANTITATIVO	ITEM	PREGÃO
COZINHA	FZ	1		
	RF1	1		78/2012
	RF2	2		78/2012
	FG1	1		
	FG2	1		
	MI	2		78/2012
	LV	1		78/2012
	ES	2		
	LQ1	1		78/2012
	LQ2	3		78/2012
	EP	1		78/2012
	BL1	1		78/2012
	BL2	1		78/2012
	BT1	1		78/2012
	BT2	1		78/2012
	MT	1		78/2012
	CT	1		
	MX	1		78/2012
	CF	1		
	PR	3		78/2012
EX	1			
LAVANDERIA	MQ	1		
	FR	2		
	SC	1		
APOIO GERAL	CL	2		
	LX1	2		
	LX2	8		
	BB1	5		78/2012

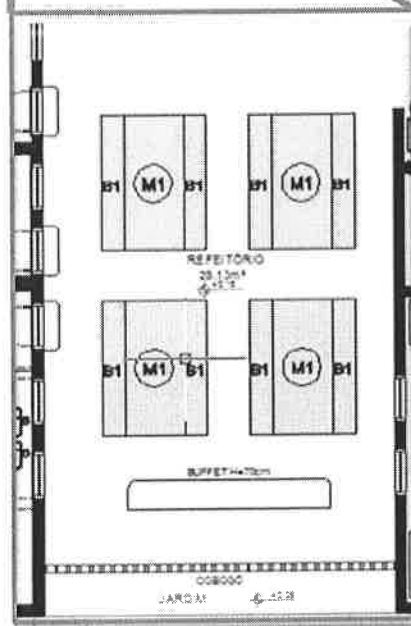
	AR1	1		
	AR2	1		
	AR3	2		
	TV	2		
	DVD	2		
	VT	13		
	MS	9		



# Layouts Proinfância Tipo C



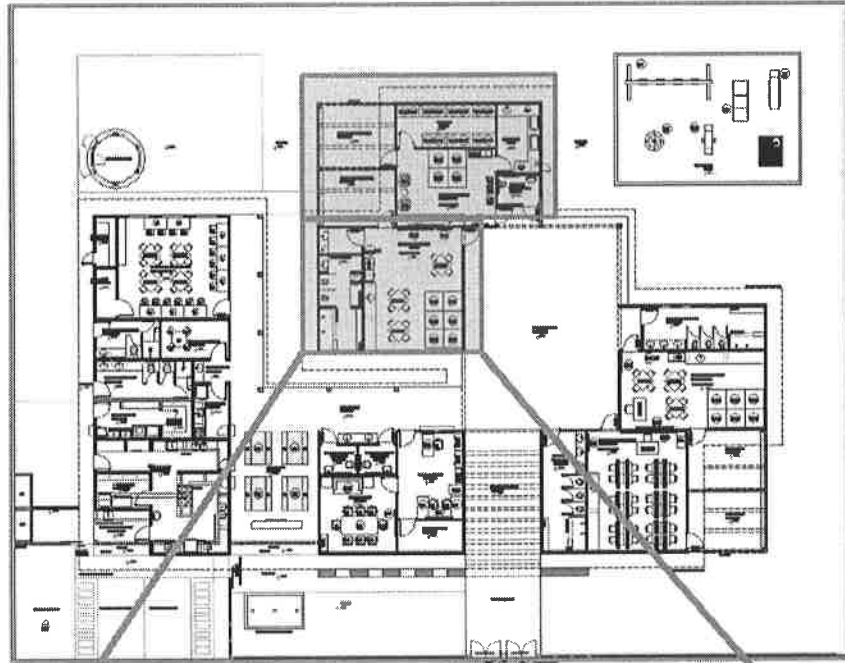
Planta Baixa - Layout



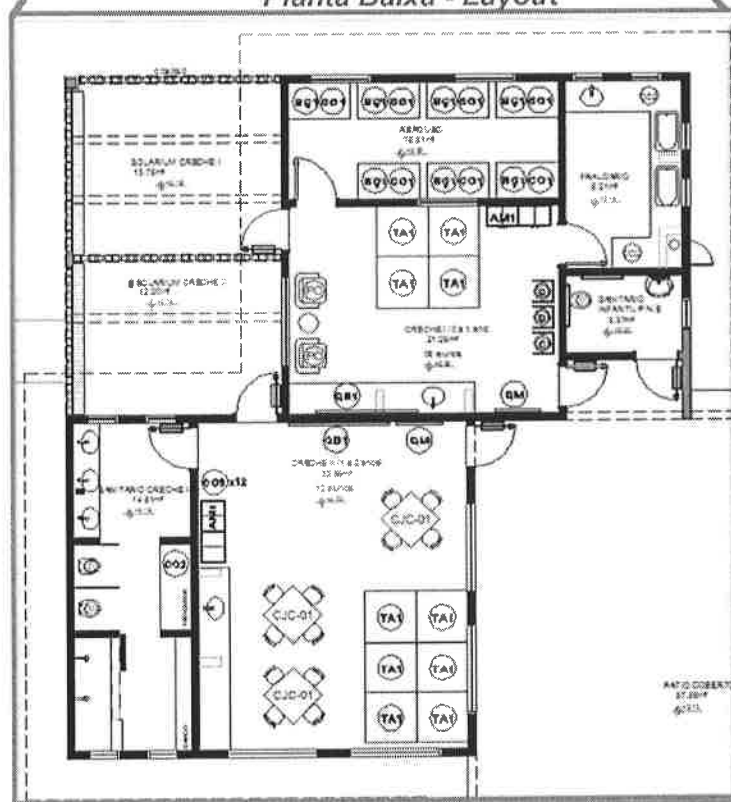
Refeitório

*Handwritten signature or mark.*

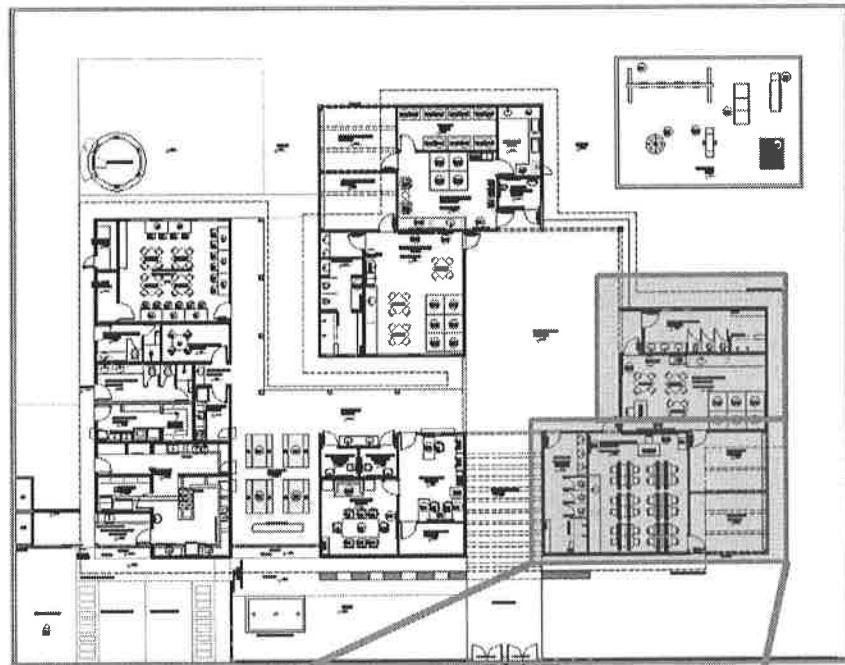




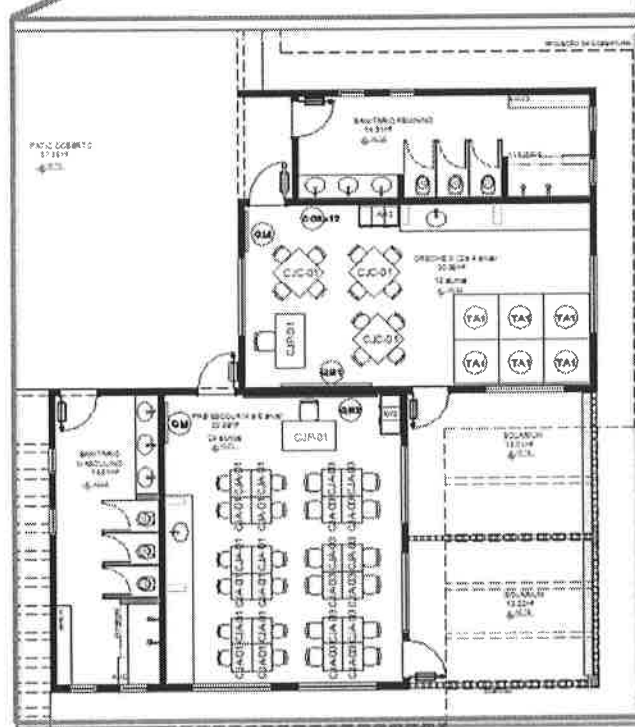
*Planta Baixa - Layout*



*Bloco Creches I e II*



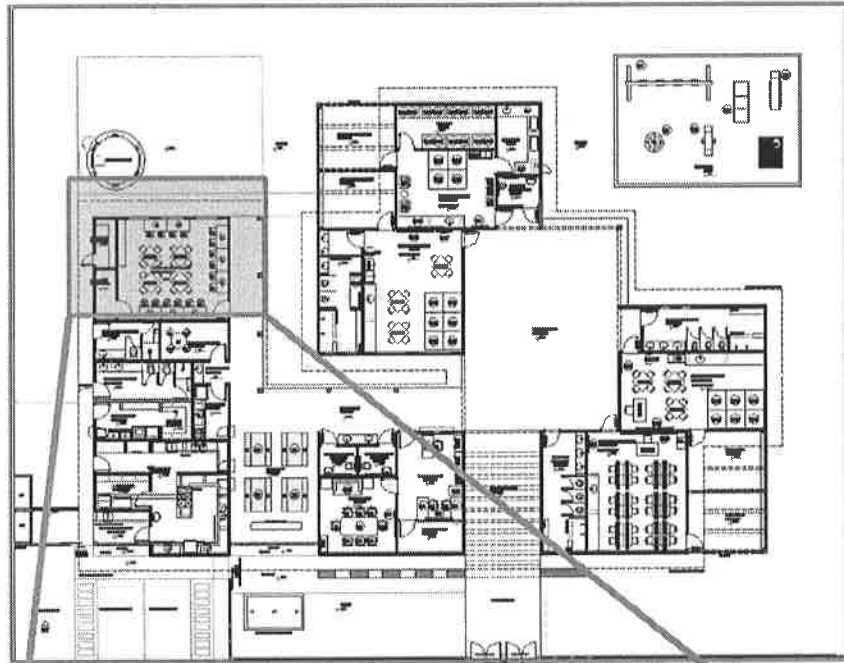
Planta Baixa - Layout



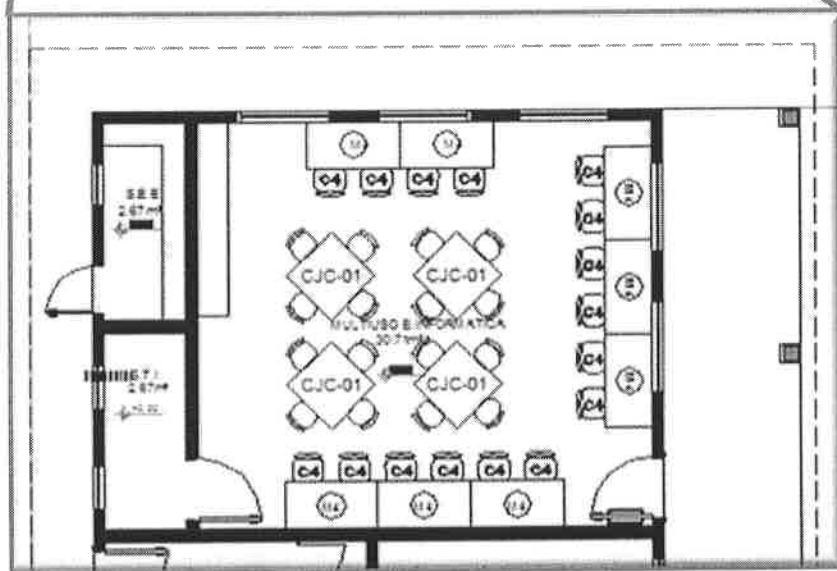
Bloco Creche III e Pré-Escola





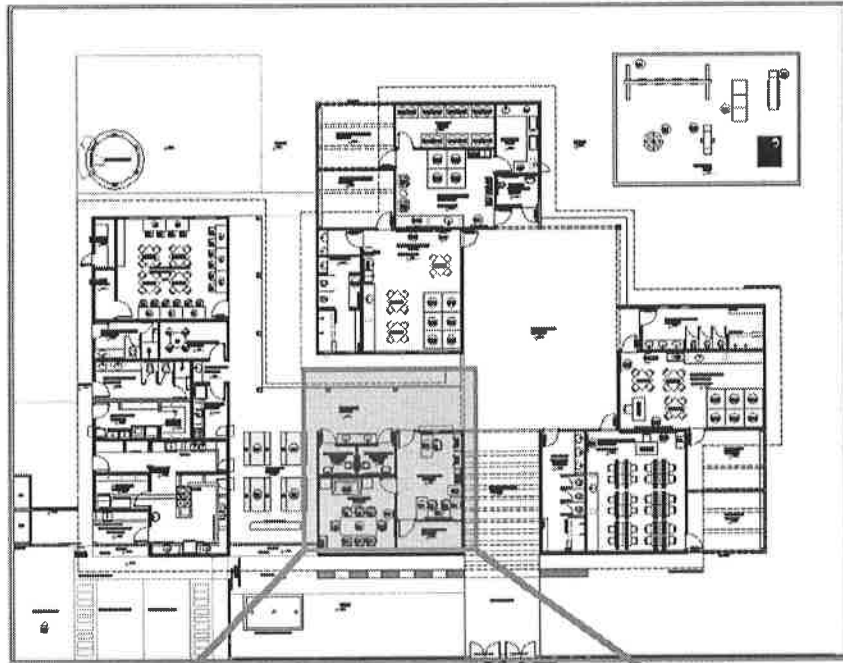


Planta Baixa - Layout

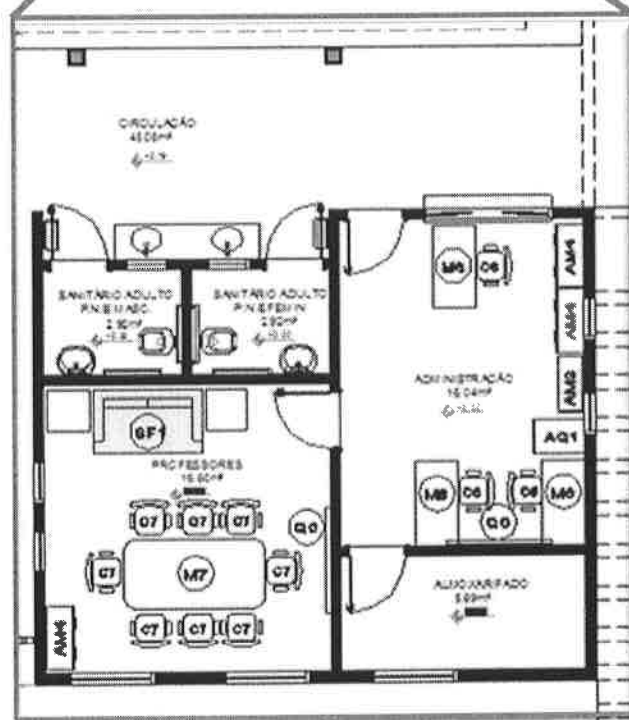


Bloco Multiuso





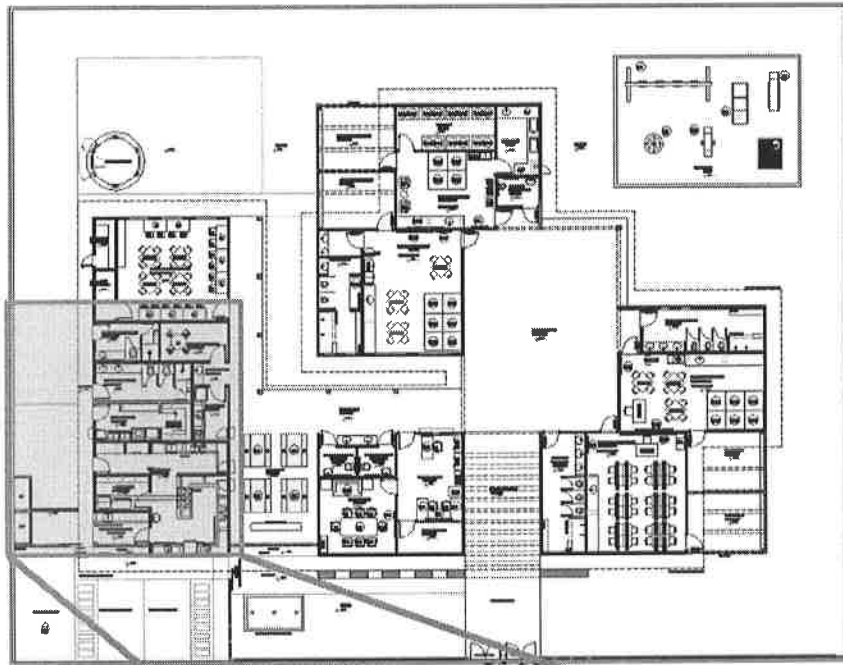
Planta Baixa - Layout



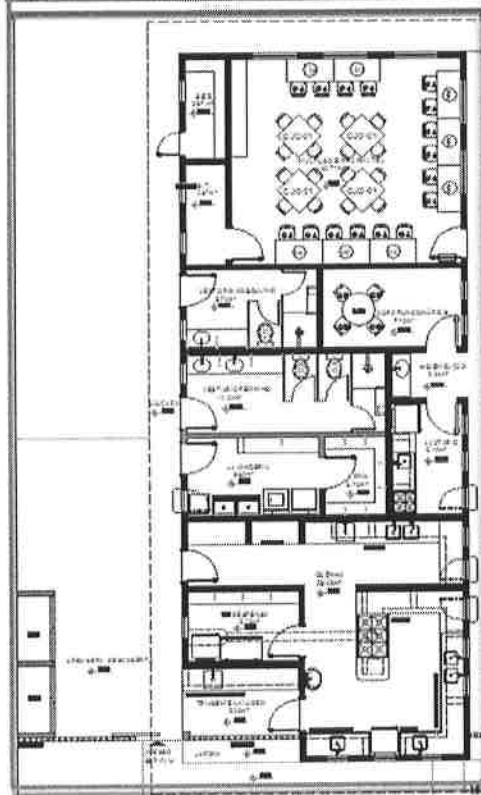
Bloco Administrativo

*Handwritten signature*





*Planta Baixa - Layout*



*Bloco de Serviços*

*ul*



### Tabela Resumo Kit Mobiliário - Proinfância Tipo C

LOCAL	CODIGO	QUANTITATIVO	ITEM	PREGÃO
REFEITÓRIO	M1	4		
	B1	8		
REPOUSO	BÇ1	7	Berço com colchão	31/2013
	CO3	6 (6x4=24unidades)	Conjunto de colchonete para repouso (4 unidades)	31/2013
HIGIENE E ALIMENTAÇÃO	C1	3	Cadeira alta para alimentação de crianças	31/2013
	PO	2	Poltrona individual estofada	31/2013
	CO2	1 (1x3=3 unidades)	Conj. de colchonete para trocador (3 un.)	31/2013
SALAS DE ATIVIDADES ESCOLARES	TA1	16		
	CJC-01	10	Conjunto Coletivo tamanho 01	31/2013
	CJP-01	2	Conjunto para Professor	16/2013
	M4	8		
	C4	16		
	CJA-01	12	Conjunto para Aluno tamanho 01	31/2013
	CJA-03	12	Conjunto para Aluno tamanho 03	16/2013
	AM1	2		
	AM2	2		
	QM	4		
	QB1	3		
QB2	1			
ADMINISTRAÇÃO	AM3	1		
	AM4	3		



*ue*

	AQ1	1		
	M6	3		
	C6	3		
	M7	1		
	C7	8		
	SF1	1		
	QC	2		
<b>COZINHA/COPA</b>	M8	1		
	C8	4		
<b>AREA DE LAZER EXTERNA</b>	BA	1		39/2013 e 40/2013
	CS	1		39/2013 e 40/2013
	ES	1		39/2013 e 40/2013
	GA	1		39/2013 e 40/2013
	CR	1		39/2013 e 40/2013
	TL	1		39/2013 e 40/2013

*ul*



### Tabela Resumo Kit Equipamentos - Proinfância Tipo C

LOCAL	CODIGO	QUANTITATIVO	ITEM	PREGÃO
COZINHA	FZ	1		
	RF1	1		78/2012
	RF2	2		78/2012
	FG1	1		
	FG2	1		
	MI	2		78/2012
	LV	1		78/2012
	ES	2		
	LQ1	1		78/2012
	LQ2	2		78/2012
	EP	1		78/2012
	BL1	1		78/2012
	BL2	1		78/2012
	BT1	1		78/2012
	BT2	1		78/2012
	MT	1		78/2012
	CT	1		
	MX	1		78/2012
	CF	1		
	PR	3		78/2012
EX	1			
LAVANDERIA	MQ	1		
	FR	2		
	SC	1		
APOIO GERAL	CL	2		
	LX1	1		
	LX2	8		
	BB1	2		78/2012
	AR1	1		
	AR3	2		

	TV	2	
	DVD	2	
	VT	8	
	MS	5	



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PINDORETAMA**



**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA**

**(ESTE DOCUMENTO SOMENTE DEVERÁ SER APRESENTADO APÓS A FASE DE DISPUTA)**

À  
Comissão Permanente de Licitação  
Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE.

Ref.: Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa ao objeto desta licitação, bem como as informações, condições da proposta e declarações exigidas no Edital do pregão acima citado.

**1. Identificação do Licitante:**

- Razão Social:
- CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Telefone, fax, e-mail:
- Banco, Agência e nº da conta corrente:

**2. Condições Gerais da Proposta:**

- A presente proposta é válida por XX (xxxx) dias contados da data de sua apresentação.

**3. Pelo presente, a empresa acima qualificada, por meio do signatário, que legalmente a representa, declara e garante que:**

- Examinou cuidadosamente todo o Edital e Anexos e aceita todas as condições nele estipuladas e que, ao assinar a presente declaração, renuncia ao direito de alegar discrepância de entendimento com relação ao Edital;
- Que cumpre plenamente as disposições normativas relativas ao trabalho do menor, contida na Lei nº 9.854, de 27/10/1999 e na Constituição Federal de 1988;
- Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições para cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação;
- Que sua proposta engloba todas as despesas referentes ao fornecimento, bem como todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, garantia, frete e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir sobre o objeto da licitação.

Obs.: O proponente deverá declarar, sob as penalidades da lei, a existência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação, somente se houver.

**PROPOSTA DE PREÇOS:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL







PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PINDORETAMA**



ANEXO III  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

Edital nº \_\_\_\_\_

(Nome da empresa), inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo),  
DECLARA sob as penas da Lei que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação  
no processo licitatório supracitado e, da mesma forma ainda estar ciente da obrigatoriedade em  
declarar ocorrências posteriores inerentes ao processo licitatório em questão.

(Local e data).

Nome e assinatura  
Número do Documento de identidade  
Número do C.P.F.  
Cargo

**OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa  
proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.**

*Handwritten signature*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PINDORETAMA**



**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Edital nº \_\_\_\_\_

(Nome da empresa) inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo),  
DECLARA sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, sob pena de  
sujeição às penalidades previstas no Edital.

(Local e data).

Nome e assinatura  
Número do Documento de identidade  
Número do C.P.F.  
Cargo

**OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa  
proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PINDORETAMA**



**ANEXO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Edital nº \_\_\_\_\_

(Nome da empresa) inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo),  
DECLARA sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que  
é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei  
Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando  
apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento  
licitatório, realizado pelo Município de Pindoretama, Estado do Ceará.

(Local e data).

Nome e assinatura  
Número do Documento de identidade  
Número do C.P.F.  
Cargo

**OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa  
proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PINDORETAMA**



**ANEXO VI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA**  
**CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Edital nº \_\_\_\_\_

(Nome da empresa). Inscrita no CNPJ sob n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada à (endereço completo),  
DECLARA, sob as penas da lei, para fins habilitação no Pregão Eletrônico \_\_\_\_/\_\_\_\_, bem como para  
atendimento ao disposto no inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei  
9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno,  
perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de  
aprendiz

Local e data).

Nome e assinatura  
Número do Documento de identidade  
Número do C.P.F.  
Cargo

**OBS.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa  
proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.**

*ul*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA



## ANEXO VII MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_

Contrato que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE PINDORETAMA/CE, por intermédio da Secretaria de \_\_\_\_\_ e a empresa \_\_\_\_\_, para o fim que nele se declara.

O **MUNICÍPIO DE PINDORETAMA/CE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua: Juvenal Gondim, nº 221. CEP: 62.860-000. Centro – Pindoretama, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 23.563.448/0001-19, por intermédio da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (a) Secretário (a) Municipal de \_\_\_\_\_, Sr(a). \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ e a empresa \_\_\_\_\_, doravante designada **CONTRATADA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_. Bairro: \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr.(a). \_\_\_\_\_ portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_ expedida pela(o) \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL.

1.1. O presente Contrato fundamenta-se:

1.1.1. nas determinações estabelecidas na Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 com suas alterações, a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002 que regulamenta a modalidade Pregão, Decreto Federal nº. 10.024 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

1.1.2. nos preceitos de direito público; e

1.1.3. supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO.

2.1. O cumprimento deste Contrato vincula-se ao que consta:

2.1.1. no Edital e seus Anexos do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_./\_\_\_\_;

2.1.2. nos termos da proposta firmada pela CONTRATADA que, simultaneamente:

a) constem no Processo Administrativo nº \_\_\_\_./\_\_\_\_;

b) não contrariem o interesse público.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO.

3.1. O presente Contrato tem como objeto o \_\_\_\_\_ de acordo com as especificações constantes do Quadro I do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_./\_\_\_\_, que passa a integrar o presente Contrato independentemente de transcrição.



3.2. A CONTRATADA declara que sua proposta contempla todos os elementos necessários para a execução, não podendo alegar durante a execução do presente Contrato, a falta de algum elemento necessário a perfeita execução do objeto contratado.

**CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA.**

4.1. O presente Contrato terá vigência a partir da publicação do extrato do contrato, até \_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_.

**CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR.**

5.1. O valor global estimado do presente Contrato é de R\$ \_\_ (\_\_\_\_\_).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
<b>VALOR GLOBAL</b>						

5.2. O valor do item acima, bem como o valor unitário, é o constante da proposta da CONTRATADA, vencedora do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que passa a integrar o presente Contrato.

5.3. Por se tratar de estimativas, o valor constante da cláusula 5.1 não constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o CONTRATANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

5.4. Os preços dos materiais serão aqueles constantes da Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA, as quais deverão ser devidamente certificadas pelo CONTRATANTE.

**CLÁUSULA SEXTA – DEVERES DA CONTRATADA.**

6.1. Executar o objeto observando rigorosamente o cumprimento das responsabilidades, encargos, prazos e especificações técnicas e em conformidade com as condições do edital e seus anexos, do contrato e das demais cominações legais;

6.2. Dar início à execução do fornecimento conforme estabelecido na Ordem de Fornecimento/Compra expedida pela CONTRATANTE;

6.3. A CONTRATADA deverá entregar o objeto Contratado nos locais determinados pela contratante, e no prazo máximo de até 3 (três) dias úteis, contados a partir do recebimento da nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento expedido pela Secretaria competente, que poderá ser confirmada por E-mail, ou por Telefone/Fax, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: Marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.



6.4. Substituir os produtos entregues com eventuais defeitos de confecção ou fabricação ou que apresentar adulteração de qualidade ou que sofrer eventual alteração de suas características dentro dos prazos de validade / garantia, quando for o caso, desde que não seja causada por inconveniência na estocagem, caso fortuito, negligência, ou por terceiros, sem nenhum ônus adicional para a CONTRATANTE.

6.4.1. A substituição de que trata o item 6.4 deverá ser feita no prazo máximo de **3 (três) dias úteis**, a contar da data do recebimento da notificação formal da CONTRATANTE, sujeitando-se, na inobservância, às penalidades previstas neste Termo.

6.5. Cientificar, por escrito, dentro do prazo de 24 horas, a fiscalização da CONTRATANTE qualquer ocorrência anormal verificada na execução dos fornecimentos, independentemente da comunicação verbal, sob pena de multa;

6.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

6.7. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais, transporte e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

6.8. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/93;

6.9. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6.10. Cumprir fielmente as condições constantes do edital e seus anexos.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DEVERES DO CONTRATANTE.**

7.1. O CONTRATANTE obrigará-se a efetuar o pagamento nos termos estabelecidos no **item 10** deste Termo.

7.2. O CONTRATANTE comunicará, por escrito, a CONTRATADA toda e qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos.

7.3. O CONTRATANTE aplicará as penalidades previstas no Termo de Referência e no Edital da licitação, na hipótese da CONTRATADA não cumprir com o compromisso assumido, mantidas as situações normais, arcando a empresa com quaisquer prejuízos que tal ato acarretar à Administração.

#### **CLÁUSULA OITAVA – CRONOGRAMA E ENDEREÇO DE ENTREGA.**





8.1. Os produtos solicitados, rigorosamente de acordo com o Edital da Licitação deverão ser entregues nos locais determinados pela CONTRATANTE, no horário das 08h00min às 14h00min, no prazo constante do item 6.3 deste termo.

8.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que notificados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e aceitos pelo CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

#### **CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO.**

9.1. Durante a vigência do presente Contrato, a fiscalização e o acompanhamento serão exercidos pela Secretaria Competente, através de servidor devidamente designado para este fim pela CONTRATANTE.

9.2. O CONTRATANTE poderá recusar qualquer fornecimento quando entender que os materiais entregues não sejam os especificados na proposta vencedora do certame.

9.3. A ação de fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por eventuais danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de qualquer de seus empregados ou prepostos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO.**

10.1. Os pagamentos serão realizados até **30 (trinta) dias** corridos após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente e acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

10.2. Constatada qualquer divergência ou irregularidade na documentação, esta será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

10.3. O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA encontra-se adimplente com a Regularidade Fiscal e Trabalhista.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES.**

11.1. O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas no presente Termo, sujeitará à CONTRATADA às sanções previstas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, garantida a prévia e ampla defesa.

11.2. Por ilícitos cometidos, a Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE poderá, garantida a prévia defesa e ainda segundo critérios de adequada dosimetria, aplicar as seguintes sanções:



- I. advertência;
- II. multa de:

- a) 0,33% ao dia sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material, limitada a incidência de 30 (trinta) dias;
- b) 10,0% sobre o valor total estimado do presente Termo, no caso de atraso injustificado no prazo de entrega de qualquer material por período superior ao previsto no item anterior, inexecução da obrigação assumida ou não assinatura do Contrato;

III. ficar impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos (art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

IV. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos casos de falha na execução do contrato, garantida a ampla defesa;

11.3. O descumprimento total da obrigação, acarretará a rescisão unilateral do compromisso e aplicação das sanções previstas nos incisos II e III.

11.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

11.5. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou cobradas diretamente da CONTRATADA, administrativa ou judicialmente.

11.6. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

12.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: \_\_\_\_\_.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES.**

13.1. No interesse do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

13.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

13.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido na cláusula 13.1, deste termo, exceto as reduções resultantes de acordo entre as partes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL.**



14.1. A inexecução total ou parcial do Contrato por qualquer dos motivos constantes do art. 78 da Lei nº 8.666/93 é causa para sua rescisão, na forma do art. 79 e com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

14.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do Contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

14.3. No procedimento que visa à rescisão de Contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias, sem prejuízo da possibilidade de o CONTRATADO adotar motivadamente, providências acauteladoras.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO.**

15.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE com a apresentação das devidas justificativas e formalizadas em processo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO.**

16.1. Em conformidade com o disposto no Parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93, o presente Contrato será publicado no Quadro de Avisos da Unidade Gestora, na forma de extrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO.**

17.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de Pindoretama/CE, como o único capaz de dirimir as questões decorrentes do presente Contrato, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja caso não sejam resolvidas administrativamente.

E, por estarem de acordo com o ajustado, as partes assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme perante as testemunhas que também assinam, em duas vias, de igual teor, para um só efeito jurídico.

Pindoretama/CE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

#### **TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_  
CPF:

2. \_\_\_\_\_  
CPF: