



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL - PMC

PALÁCIO MAXIMINO PORPINO DA SILVA

Endereço: Av. Barão do Rio Branco, 2232 - Centro - CEP.: 68743-050

Fone: (91) 3721-1445 / (91) 3721-1634 / (91) 3721-1990 (Tel/fax)

PROTOCOLO

Nº do Processo : 2023/3/1626

Data Protocolo : 14/03/23

Requerente SEMED - Secretaria Municipal de Educação

Assunto Requerimento/Processo

Sub-Assunto: Ofícios

Logradouro: Tv. Altamira

Número: 235

Complemento ...: Castanhal

Bairro: Não consta

CEP: 68741-320

Telefone:

CPF/CNPJ: 00.000.000/0000-00

ORIGEM:

Órgão: Secretaria de Administração

Funcionário: Tainara da Silva Amador

Data/Hora Entrada: 14/03/23/09:41

Situação: EM TRAMITE

Observação: Ofício nº129/CA/SEMED/PM

À Secretaria de Licitação

Solicitamos equipamento para atender algumas unidades escolares de educação infantil, por meio do FNDE/MEC Nº202240789-5 processo:Nº23400.000624/2022-33, através do pregão eletrônico.//

DESTINO:

Órgão: Sec de Suprimento e Licitação

Funcionário:

Data/Hora Saída : 14/03/23/09:51

Tainara Amador

Assinatura Funcionário

Assinatura Requerente

Ofício Nº 129/2023/CA/SEMED/PMC

Castanhal, 14 de março de 2023.

À senhora
KARLA ELISA CORREA BARROS
Secretária Municipal de Suprimentos e Licitação

Assunto: Demanda para instrução de Processo Licitatório.

Senhora Secretária,

Cumprimentando-a cordialmente, encaminhamos para vossa senhoria a demanda para instrução de Processo para adquirir equipamento de cozinha, para atender algumas Unidades Escolares de Educação Infantil da Rede Municipal, por meio de assistência financeira do FNDE/MEC (Termo de Compromisso Nº 202240789-5 – Processo: Nº 23400.000624/2022-33), através de Pregão Eletrônico. Desta forma, encaminhamos em anexo o termo de Referência, cotações, documentações da empresa e despachos, para análise e apreciação desta secretaria.

Contamos com a vossa permanente colaboração desde já e solicitamos celeridade no atendimento.

Atenciosamente,


Augusto Nazareno do Rosário
Coordenador Administrativo
Portaria: 290/2021

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - Objeto

1.1. O presente tem como finalidade por meio do Pregão eletrônico, adquirir equipamento de cozinha, para atender algumas Unidades Escolares de Educação Infantil da Rede Municipal, por meio de assistência financeira do FNDE/MEC (Termo de Compromisso N° 202240789-5 – Processo: N° 23400.000624/2022-33), por um período de 12 meses.

2 - Justificativa

2.1. A solicitação de contratação de empresa especializada no fornecimento de equipamentos de cozinha, se fundamenta pela necessidade de se cumprir a aquisição do objeto do Termo de Compromissos firmados entre o Governo Federal e o Município de Castanhall por meio de recursos financeiros provenientes de Transferência Direta do FNDE. Tais bens, serão destinados as unidades escolares de Educação Infantil, Termo de Compromisso N° 202240789-5. A solicitação por meio de Pregão Eletrônico se justifica pelo fato da contratação pretendida atender a demanda programada e beneficiada pelo termo de compromisso firmado.

3 - Valor Total Estimado da Contratação

R\$ 149.940,28 (cento e quarenta e nove mil, novecentos e quarenta reais e vinte e oito centavos).

4 - Itens e Orçamento estimado

TERMO DE REFERÊNCIA DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS					
Item	Descrição do Produto	Qtde Total	Un	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
01	BALANÇA PLATAFORMA 150KG - BL2 (PROINFÂNCIA)	4	Un	R\$ 1.812,83	R\$ 7.251,32
02	BATEDEIRA PLANETÁRIA 20 LITROS	4	Un	R\$ 4.147,49	R\$ 16.589,96
03	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS	4	Un	R\$ 4.956,47	R\$ 19.825,88
04	BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL – LINHA DOMÉSTICA	4	Un	R\$ 1.687,83	R\$ 6.751,32
05	ESPRESSO DE FRUTAS CÍTRICAS – LINHA COMERCIAL	4	Un	R\$ 371,72	R\$ 1.486,88
06	FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS	4	Un	R\$ 3.771,98	R\$ 15.087,92
07	LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL 2 LITROS	4	Un	R\$ 788,65	R\$ 3.154,60
08	PROCESSADOR DE ALIMENTOS/ CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO)	4	Un	R\$ 692,10	R\$ 2.768,40
09	REFRIGERADOR TIPO DOMÉSTICO “FROSTFREE” DE 410L - LINHA DOMÉSTICA	4	Un	R\$ 4.727,16	R\$ 18.908,64
10	REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX - 4 PORTAS (1.000L) - LINHA COMERCIAL	4	Un	R\$ 14.528,84	R\$ 58.115,36
VALOR GLOBAL ESTIMADO					R\$ 149.940,28

4.1. ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES

4.1.1. **Especificações mínimas** detalhadas de todos os itens relacionados nos Termos de compromissos mencionado, de acordo com o MANUAL DESCRITIVO PARA AQUISIÇÃO

Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Trav. Altamira, n.º 200, Bairro Nova Olinda – CEP: 68741-320 E-mail:
educacao@castanhall.pa.gov.br ou adm.semed@castanhall.pa.gov.br

DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS, elaborados pelo Ministério da Educação – MEC – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, anexado ao instrumento convocatório deste processo licitatório, segue resumo das especificações:

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO
1	BALANÇA PLATAFORMA 150KG - BL2 (PROINFÂNCIA)	Especificações mínimas: • 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.
2	BATEDEIRA PLANETÁRIA 20 LITROS	Especificações mínimas: • Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20

Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Trav. Altamira, n.º 200, Bairro Nova Olinda – CEP: 68741-320 E-mail:
educacao@castanhhal.pa.gov.br ou adm.semed@castanhhal.pa.gov.br

		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. 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.
3	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS	Especificações mínimas: • 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.
4	BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSIVEL – LINHA DOMÉSTICA	Especificações mínimas: • 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 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.
5	ESPRESSOR DE FRUTAS CÍTRICAS – LINHA COMERCIAL	Especificações mínimas: • Espressor/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.
6	FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS	Especificações mínimas: • 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)
7	LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL 2 LITROS	Especificações mínimas: • 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 do 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.
8	PROCESSADOR DE ALIMENTOS/CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO)	Especificações mínimas: • 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: 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.
9	REFRIGERADOR TIPO DOMÉSTICO "FROSTFREE" DE 410L - LINHA DOMÉSTICA	Especificações mínimas: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros. • Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). • Refrigerador vertical combinado, linha branca. • Sistema de refrigeração "frostfree". • Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. • Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. • Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. • Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. • Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. • Sistema de fechamento hermético. • Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. • Dobradiças metálicas. • Sapatas niveladoras. • Sistema de controle de temperatura ajustável. • Sistema de degelo "frostfree". • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Sapatas niveladoras. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. • Sistema de refrigeração "frostfree". • Gás refrigerante R600a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a

		corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
10	REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX – 4 PORTAS (1.000L) - LINHA COMERCIAL	Especificações mínimas: Geladeira Vertical Industrial – 4 portas Descrição: • Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. • 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 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”). Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. • 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 + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. • 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.
--	--	--

5- DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1 - LOCAL DE ENTREGA DO MATERIAL: Todo os equipamentos de cozinha solicitados deverão ser entregues, sem exceção, no endereço abaixo:

Endereço para entrega:

Av. Altamira, nº 200 – Bairro: Nova Olinda – Coordenadoria de Infraestrutura.

E-mail: adm.semed@castanhall.pa.gov.br

5.2 – PRAZO DE ENTREGA - Até 20 (vinte) dias úteis, a contar do recebimento da Nota de Empenho, podendo ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Coordenadoria de Apoio Administrativo – SEMED;

5.2.1 - A solicitação de prorrogação deverá ser feita em papel timbrado oficial da empresa, assinada pelo responsável autorizado, podendo ser enviado por e-mail.

Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Trav. Altamira, n.º 200, Bairro Nova Olinda – CEP: 68741-320 E-mail:
educacao@castanhall.pa.gov.br ou adm.semed@castanhall.pa.gov.br

5.2.2 - A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora.

5.2.3 - Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1- Fornecer o objeto deste certame no prazo fixado no item 5.2 deste termo, após aprovação pela Administração do Contratante, que a si reserva o direito de rejeitá-lo, caso não satisfaça aos padrões especificados;

6.2- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação observando o item 5.2 deste Termo;

6.3- Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, com prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual deverão constar as indicações referentes à procedência e fabricante;

6.4- Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados;

6.5- A qualidade dos produtos deverá ser avaliada pelo responsável do Almoxarifado;

6.6- Responsabilizar-se por todos os custos, diretos e indiretos, inclusive de transporte e de pessoal, necessários à entrega, em plena conformidade com os termos e especificações previstos neste Termo de Referência e demais regras constantes na proposta;

6.7- Substituir, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, o produto com avarias ou defeitos;

6.8- Substituir os equipamentos que, após o aceite ou utilização, durante o prazo de garantia, venha a apresentar, reincidentes em número igual ou superior a duas vezes, venham a dificultar ou impossibilitar a sua utilização, desde que, para a sua ocorrência, não tenha contribuído – por ação ou omissão – a Prefeitura Municipal de Castanhall;

6.9- Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer das aquisições de material a que está obrigada sem prévio assentimento por escrito da Prefeitura Municipal de Castanhall.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1- A CONTRATANTE compromete-se a:

7.1.1- Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações contratuais, inclusive permitir o livre acesso dos técnicos da empresa fornecedora às dependências da CONTRATANTE relacionadas à execução do contrato, respeitadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio, das pessoas e das informações;

7.1.2- Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas;

7.1.3- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela empresa fornecedora, de acordo com os termos de sua proposta;

7.1.4- Emitir Autorização de Fornecimento, ou qualquer outro documento equivalente, com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da administração designado e comunicar à empresa por meio de telefone, fax ou e-mail da emissão da mesma;

7.1.5- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;

7.1.6- Assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado pelas demais fornecedoras de equipamentos de climatização objeto desta licitação, de forma a garantir que continuem a ser os mais vantajosos;

7.1.7- Controlar e documentar as ocorrências havidas; e,

7.1.8- Notificar a empresa fornecedora, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no equipamento, para que sejam adotadas as medidas cabíveis.

8 - PRAZO DE GARANTIA

8.1- O prazo de garantia do produto será de no **mínimo** 12 (doze) meses e/ou conforme, contatos da data de seu recebimento definitivo, ficando a cargo da contratada todas as despesas de envio dos produtos.

8.2- O fornecedor do produto deverá encaminhar uma garantia contratual, por meio de um termo escrito, que deverá esclarecer:

· **No que consiste a garantia;**

· **Qual o seu prazo;**

· **Qual o lugar onde ela deve ser exigida;**

· **O que a garantia não cobre**

9 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

9.1- Os atos praticados contrários ao objetivo desta compra, de satisfação parcial ou total à obrigação assumida, sujeitam os faltosos às penalidades estabelecidas na Lei nº 8.666/93, suas alterações e toda legislação complementar que o caso requeira, garantindo sempre a ampla defesa e o contraditório.

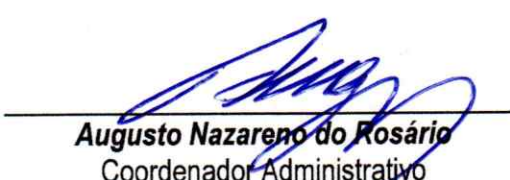
9.2- Em caso de dúvidas ou informações do referido Termo, solicitamos enviar o pedido de esclarecimento Coordenadoria de Apoio Administrativo – SEMED pelo e-mail: adm.semed@castanhhal.pa.gov.br.

10 - RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

10.1- Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado pela Secretaria Municipal de Educação um representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou

defeitos observados.

Castanhhal, 13 de março de 2023.



Augusto Nazareno do Rosário
Coordenador Administrativo
Port. Nº 290/2021