



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARABÁ

Ata de Realização do Pregão Eletrônico
Nº 00025/2018 (SRP)

Às 09:09 horas do dia 15 de maio de 2018, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal Portaria 142/2018- de 01/02/2018, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 4.616/2018, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00025/2018. Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para eventual aquisição de equipamentos (câmaras frias) para compor a rede de frios do município de Marabá contemplando a Coordenação de Imunização e também as salas de vacinas das Unidade de Saúde.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1

Descrição: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Complementar: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 3

Valor estimado: R\$ 146.396,2900

Unidade de fornecimento: Unidade

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, pelo melhor lance de R\$ 28.995,7000 e a quantidade de 3 Unidade .

Item: 2

Descrição: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Complementar: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio alta resistência

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Valor estimado: R\$ 20.291,4300

Unidade de fornecimento: Unidade

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, pelo melhor lance de R\$ 20.250,0000 e a quantidade de 1 Unidade .

Item: 3

Descrição: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Complementar: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. . - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não
Quantidade: 18
Valor estimado: R\$ 40.522,4300

Unidade de fornecimento: Unidade
Situação: Aceito e Habilitado com intenção de recurso

Aceito para: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 13.854,0000 e a quantidade de 18 Unidade .

Item: 4

Descrição: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Complementar: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 6

Valor estimado: R\$ 40.522,4300

Unidade de fornecimento: Unidade

Situação: Aceito e Habilitado com intenção de recurso

Aceito para: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 14.100,0000 e a quantidade de 6 Unidade .

Histórico

Item: 1 - CÂMARA FRIGORÍFICA

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.

(As propostas com * na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
13.273.660/0001-98	BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA	Sim	Sim	3	R\$ 70.000,0000	R\$ 210.000,0000	14/05/2018 19:48:56

Marca: ColdLab

Fabricante: ColdLab Equipamentos para Laboratórios Ltda

Modelo / Versão: CL 1600-40

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Volume: 1603,92 litros (Capacidade para 148.000 doses de 5 ml). Faixa de trabalho: programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Dimensões Internas (A x L x P): 1200 x 1630 x 820mm Frequência: 50 ou 60 Hertz Tensão: 110 Volts Registro Anvisa (Classe II): 8073XXXXXXX Câmara de conservação de vacinas: Equipamento vertical, projetado e desenvolvido para armazenamento e conservação de produtos como plasma, sangue, hemoderivados, reagentes, guarda científica de imunobiológicos, vacinas, termolábeis, assemelhados, amostras, kits, soroteca, tecidos, e materiais biológicos. Indicado para hospitais, farmácias, postos de saúde e laboratórios, hemocentros, lactários e centros de pesquisa. Tecnologia avançada para armazenamento de produtos sensíveis. Gabinete Externo: Fabricado em aço inoxidável escovado ou chapa de aço SAE 1020 tratada e com pintura esmalte (Anticorrosivo) ou chapa de aço SAE 1020 tratada com pintura eletrostática ou pintura epóxi (Ou conforme a necessidade do cliente). Gabinete Interno: Fabricado em aço inoxidável 304 polido (Ou conforme necessidade do cliente). Sistema de Refrigeração: Refrigeração por compressor hermético AC de alta capacidade, uniforme, selado e de baixo consumo de energia, com condensação de ar, com circulação interna selada garantindo a homogeneização da temperatura em toda a câmara interna, sem contato com o meio externo. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Sistema de comando digital, com painel de comandos e controles frontal superior de fácil acesso, com sistema microprocessado, com sistema eletrônico integrado em display único, quantidade de registros ilimitados, certificado de calibração RBC para gerenciamento do equipamento com teclado para entrada de dados e painel digital (Podendo ser em LCD ao nível dos olhos com sistema de porta USB/Pen drive para emissão de relatórios exportáveis com resumo do período e gráficos com registro da temperatura, alarmes e eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos, ou conforme a necessidade do cliente. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, seco com evaporação de condensado sem trabalho adicional; Evaporador automático. 3 portas de vidro triplo a vácuo (Ou conforme a necessidade do cliente) tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Possui 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. (Ou conforme a necessidade do cliente). Isolamento Térmico mínimo de 70mm nas paredes: projetado em poliuretano injetado expandido livre de CFC. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de termostato de segurança para redundância eletrônico/eletônico, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Memória interna com capacidade de armazenamento de 1 ano. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. (Ou conforme a necessidade do cliente). Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. O usuário poderá ligar a iluminação pela placa de controle com a porta fechada. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Três áreas de visita (Poderá ser adicionado mais orifícios para entrada de sensores externos, conforme a necessidade do cliente em quantidade e dimensionamento do sensor) para sondas externas ou outros instrumentos para calibração, validação e outros procedimentos. Sistema de alarme áudio visual de máxima e mínima temperatura, montado em display frontal único descrevendo no visor: em casos de desvios de temperatura ou falhas no fornecimento de energia, porta aberta, para temperatura interna, temp

04.470.103/0001-76	BIOTECNO	Não	Não	3	R\$ 70.800,0000	R\$ 212.400,0000	14/05/2018
--------------------	----------	-----	-----	---	-----------------	------------------	------------

Marca: BIOTECNO**Fabricante:** BIOTECNO**Modelo / Versão:** BT-1100/1700

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento de 1700 litros. Refrigeração por compressores herméticos. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados.. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Registro na Anvisa - Classe II, e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz. Demais configurações, conforme edital. Marca: Biotecno, Modelo BT-1100/1700, ANVISA 80573310001

27.114.845/0001-64 PREGWEB LTDA Sim Sim 3 R\$ 140.000,0000 R\$ 420.000,0000 15/05/2018 08:32:18

Marca: ELBER**Fabricante:** ELBER**Modelo / Versão:** CSV 1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 1500 / Marca ELBER. Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento DE 1500 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico de 75 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Controlador de tensão elétrica: Monitora e aciona o sistema de emergência caso ocorra instabilidade da energia elétrica, sub ou sobre tensão, enviando dados de performance para o software de gerenciamento da câmara. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Baterias seladas, com carregador automático integrado ao gabinete. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750002. GARANTIA: 12 (doze) meses.

81.618.753/0001-67 ELBER INDUSTRIA Não Não 3 R\$ 140.000,0000 R\$ 420.000,0000 15/05/2018 08:36:39
DE REFRIGERACAO
LTDA

Marca: ELBER**Fabricante:** ELBER**Modelo / Versão:** CSV 1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 1500 / Marca ELBER. Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento DE 1500 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico de 75 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para

números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Controlador de tensão elétrica: Monitora e aciona o sistema de emergência caso ocorra instabilidade da energia elétrica, sub ou sobre tensão, enviando dados de performance para o software de gerenciamento da câmara. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Baterias seladas, com carregador automático integrado ao gabinete. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750002. GARANTIA: 12 (doze) meses.

20.896.688/0001-47	PROJEMAQ INDUSTRIA DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 146.300,0000	R\$ 146.300,0000	07/05/2018 15:35:06
--------------------	--	-----	-----	---	------------------	------------------	---------------------

Marca: Projemaq

Fabricante: Projemaq Ind. de Maq. e Equip. Ltda

Modelo / Versão: CVP-1560L

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o pannel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

78.589.504/0001-86	INDREL INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LONDRINENSE LTDA	Não	Não	3	R\$ 146.390,0000	R\$ 439.170,0000	14/05/2018 15:23:05
--------------------	---	-----	-----	---	------------------	------------------	---------------------

Marca: INDREL

Fabricante: INDREL

Modelo / Versão: RVV2000D/INDREL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Marca: Indrel/ Modelo: RVV2000D/ Anvisa: 10253020013 - Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o pannel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

12.283.935/0001-01	HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI	Sim	Sim	3	R\$ 146.390,0000	R\$ 439.170,0000	14/05/2018 17:00:42
--------------------	---	-----	-----	---	------------------	------------------	---------------------

Marca: Nova Técnica

Fabricante: Nova Técnica Ind e Com de Equip p/ Lab. Ltda EPP

Modelo / Versão: Nova Técnica

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

83.581.827/0001-63	RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	3	R\$ 146.396,0000	R\$ 439.188,0000	14/05/2018 09:52:40
--------------------	----------------------------------	-----	-----	---	------------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: csv-1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

54.177.886/0001-72	COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA	Não	Não	3	R\$ 146.396,0000	R\$ 439.188,0000	14/05/2018 16:33:10
--------------------	---	-----	-----	---	------------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia

elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

11.360.157/0001-44 INOXCOOK Sim Sim 3 R\$ 146.396,0000 R\$ 439.188,0000 14/05/2018 17:09:20

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CVS 1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias .

05.575.239/0001-03 THERMOAMBIENTAL Sim Sim 3 R\$ 146.396,2900 R\$ 439.188,8700 08/05/2018 08:26:48

Marca: Artemec

Fabricante: Artemec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil.

20.296.523/0001-34 TERMEC INDUSTRIA Não Não 3 R\$ 146.396,2900 R\$ 439.188,8700 08/05/2018 17:49:00

Marca: Termec

Fabricante: Termec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil.

19.104.617/0001-85 CARDOSO E AGUIAR COMERCIO E SERVICOS LTDA Sim Sim 3 R\$ 146.396,2900 R\$ 439.188,8700 13/05/2018 22:59:29

Marca: EOS

Fabricante: EOS

Modelo / Versão: CÂMARA FRIA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5

ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o pannel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

26.483.292/0001-54	IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI	Sim	Sim	3	R\$ 146.396,2900	R\$ 439.188,8700	14/05/2018 17:37:17
--------------------	-------------------------------	-----	-----	---	------------------	------------------	---------------------

Marca: Elber

Fabricante: Elber

Modelo / Versão: CSV 1500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil.

22.349.162/0001-72	EMPIRE COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	3	R\$ 300.000,0000	R\$ 900.000,0000	14/05/2018 18:50:18
--------------------	-------------------------	-----	-----	---	------------------	------------------	---------------------

Marca: Nova tecnica

Fabricante: Nova tecnica

Modelo / Versão: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento mínimo de 1560 litros úteis ou 148.000 doses de 5 ml. Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8ºC com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4ºC por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperatura, evento ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o pannel pelo usuário. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. Registro na Anvisa - Classe II, certificação ISO 13485 e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz.

Lances (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 300.000,0000	22.349.162/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,2900	05.575.239/0001-03	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,2900	20.296.523/0001-34	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,2900	19.104.617/0001-85	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,2900	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:09:20:497

R\$ 146.396,0000	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.396,0000	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.390,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.390,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 146.300,0000	20.896.688/0001-47	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 140.000,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 140.000,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 70.800,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 70.000,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 69.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:13:46:707
R\$ 68.500,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:18:52:640
R\$ 66.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:19:04:373
R\$ 65.982,9400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:20:12:727
R\$ 62.500,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:20:39:440
R\$ 62.491,1200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:20:42:963
R\$ 62.490,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:21:10:620
R\$ 62.478,0900	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:21:13:690
R\$ 61.400,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:21:38:490
R\$ 61.393,5600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:21:42:337
R\$ 50.900,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:21:56:657
R\$ 50.884,2000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:22:02:440
R\$ 50.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:22:13:127
R\$ 50.494,4400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:22:22:717
R\$ 49.500,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:22:30:477
R\$ 49.493,8300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:22:43:417
R\$ 46.900,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:22:51:173
R\$ 49.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:22:52:590
R\$ 49.400,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:22:58:030
R\$ 46.885,8700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:23:04:733
R\$ 44.300,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:23:44:620
R\$ 44.279,1000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:23:48:067
R\$ 47.250,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:24:12:963
R\$ 41.800,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:24:16:943
R\$ 41.781,3500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:24:20:423
R\$ 41.600,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:24:44:050
R\$ 41.581,4900	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:24:47:587
R\$ 39.600,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:24:59:287
R\$ 41.500,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:25:06:457
R\$ 39.589,9900	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:25:07:843
R\$ 39.450,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:25:17:440
R\$ 39.444,8300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:25:28:057
R\$ 39.300,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:25:44:387
R\$ 39.297,9300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:25:48:187
R\$ 37.600,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:26:00:313
R\$ 39.100,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:26:06:307
R\$ 37.594,4100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:26:08:507
R\$ 146.291,4100	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:26:14:920
R\$ 138.975,4700	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:26:20:607
R\$ 35.700,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:26:26:620
R\$ 37.400,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:26:27:137
R\$ 35.696,7700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:26:29:893
R\$ 138.968,9800	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:26:36:020
R\$ 132.017,4400	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:26:41:260
R\$ 34.900,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:26:53:867
R\$ 34.894,3600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:26:57:503
R\$ 132.009,1200	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:27:00:643
R\$ 125.399,5100	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:27:03:603
R\$ 125.394,4300	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:27:25:080
R\$ 119.117,7300	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:27:27:943
R\$ 33.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:27:30:983
R\$ 32.988,8900	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:27:34:473
R\$ 32.500,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:27:56:153
R\$ 119.109,7100	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:27:58:867

R\$ 32.497,0800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:27:59:347
R\$ 31.500,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:28:17:027
R\$ 31.478,1800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:28:20:170
R\$ 31.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:28:39:153
R\$ 30.989,0400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:28:42:300
R\$ 29.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:29:07:110
R\$ 28.995,7000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:29:10:250
R\$ 27.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:29:31:510
R\$ 46.000,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:30:02:160
R\$ 113.149,6200	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:30:14:613
R\$ 113.144,5400	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:30:18:693
R\$ 107.480,3500	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:30:35:877
R\$ 107.474,2300	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:30:40:970
R\$ 102.094,2300	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:30:56:690
R\$ 102.087,7900	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:31:02:350
R\$ 66.493,8200	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:31:17:217
R\$ 26.900,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:36:10:940
R\$ 26.800,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:38:24:253
R\$ 26.799,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:39:23:907
R\$ 26.700,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:39:34:443
R\$ 26.699,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:39:52:490
R\$ 26.600,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:40:09:263
R\$ 26.599,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:40:43:883

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	15/05/2018 09:12:06	Item aberto.
Iminência de Encerramento	15/05/2018 09:20:11	Batida iminente. Data/hora iminência: 15/05/2018 09:26:11.
Encerrado	15/05/2018 09:40:50	Item encerrado
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 10:43:55	Convocado para envio de anexo o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 12:30:29	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Aceite	29/05/2018 10:34:31	Aceite individual da proposta. Fornecedor: BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, pelo melhor lance de R\$ 26.599,9900.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 10:55:53	Convocado para envio de anexo o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 14:01:55	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Inabilitado	29/05/2018 16:57:23	Inabilitação de proposta. Fornecedor: BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, pelo melhor lance de R\$ 26.599,9900. Motivo: Proposta comercial inabilitada por não envio da documentação de habilitação requerida no Item 12.1: I (estatuto ou contrato social); III, "a" (balanço patrimonial), IV, "a" (atestado de capacidade técnica) e "b" (vigilância sanitária), no prazo e forma requeridos no edital.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 10:18:13	Convocado para envio de anexo o fornecedor BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 13:40:21	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76.
Recusa	30/05/2018 13:53:42	Recusa da proposta. Fornecedor: BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76, pelo melhor lance de R\$ 26.600,0000. Motivo: Proposta comercial recusada por não atendimento ao Item 8.2.1 c/c o Item 10.4, "a", ambas do Edital.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 13:54:48	Convocado para envio de anexo o fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67.
Encerramento do prazo de	30/05/2018 15:11:41	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67.

Convocação - Anexo		
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 15:12:00	Convocado para envio de anexo o fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 15:12:51	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67.
Aceite	04/06/2018 10:13:51	Aceite individual da proposta. Fornecedor: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, pelo melhor lance de R\$ 28.995,7000.
Habilitado	07/06/2018 09:24:51	Habilitação individual da proposta. Fornecedor: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, pelo melhor lance de R\$ 28.995,7000.

Não existem intenções de recurso para o item

Item: 2 - CÂMARA FRIGORÍFICA

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.
(As propostas com * na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
13.273.660/0001-98	BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA Marca: ColdLab Fabricante: ColdLab Equipamentos para Laboratórios Ltda Modelo / Versão: CL 1000-40 Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Volume: 1003,68 litros (Capacidade para 98.000 doses de 5 ml). Faixa de trabalho: 2°C a 8°C. Dimensões Internas (A x L x P): 1200 x 1020 x 820mm Frequência: 50 ou 60 Hertz Tensão: 110 Volts Registro Anvisa (Classe II): 807XXXXXXX Câmara de conservação de vacinas: Equipamento vertical, projetado e desenvolvido para armazenamento e conservação de produtos como plasma, sangue, hemoderivados, reagentes, guarda científica de imunobiológicos, vacinas, termolábeis, assemelhados, amostras, kits, soroteca, tecidos, e materiais biológicos. Indicado para hospitais, farmácias, postos de saúde e laboratórios, hemocentros, lactários e centros de pesquisa. Tecnologia avançada para armazenamento de produtos sensíveis. Vertical, estruturado e isento de vibração. Gabinete Externo: fabricado em chapa de aço SAE 1020 tratada e com pintura esmalte (Anticorrosivo) ou chapa de aço SAE 1020 tratada com pintura eletrostática ou pintura epóxi (Ou conforme a necessidade do cliente). Gabinete Interno: fabricado em aço inoxidável 304 polido (Ou conforme necessidade do cliente). Sistema de Refrigeração: Refrigeração por compressor hermético AC de alta capacidade, uniforme, selado e de baixo consumo de energia, com condensação de ar, com circulação interna selada garantindo a homogeneização da temperatura em toda a câmara interna, sem contato com o meio externo. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Sistema de comando digital, com painel de comandos e controles frontal superior de fácil acesso, com sistema microprocessado, com sistema eletrônico integrado em display único, quantidade de registros ilimitados, certificado de calibração RBC para gerenciamento do equipamento com teclado para entrada de dados e painel digital (Podendo ser em LCD ao nível dos olhos com sistema de porta USB/Pen drive para emissão de relatórios exportáveis com resumo do período e gráficos com registro da temperatura, alarmes e eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos, ou conforme a necessidade do cliente. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, seco com evaporação de condensado sem trabalho adicional; Evaporador automático. 3 portas de vidro triplo a vácuo (Ou conforme a necessidade do cliente) tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Possui 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. (Ou conforme a necessidade do cliente). Isolamento Térmico mínimo de 70mm nas paredes: projetado em poliuretano injetado expandido livre de CFC. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de termostato de segurança para redundância elétrico/eletrônico, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Memória interna com capacidade de armazenamento de 1 ano. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. (Ou conforme a necessidade do cliente). Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável o painel pelo usuário. O usuário poderá ligar a iluminação pela placa de controle com a porta fechada. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Três áreas de visita (Poderá ser adicionado mais orifícios para entrada de sensores externos, conforme a necessidade do cliente em quantidade e dimensionamento do sensor) para sondas externas ou outros instrumentos para calibração, validação e outros procedimentos. Sistema de alarme áudio visual de máxima e mínima temperatura, montado em display frontal único descrevendo no visor: em casos de desvios de temperatura ou falhas no fornecimento de energia, porta aberta, para temperatura interna, temperatura fora da faixa, falta de alimentação	Sim	Sim	1	R\$ 20.000,0000	R\$ 20.000,0000	14/05/2018 19:48:56
20.896.688/0001-47	PROJEMAQ INDUSTRIA DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA Marca: Projemaq Fabricante: Projemaq Ind. de Maq. e Equip. Ltda Modelo / Versão: CVP-972L Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em	Sim	Sim	1	R\$ 20.290,0000	R\$ 20.290,0000	07/05/2018 15:35:06

caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painele em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

12.283.935/0001-01	HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI	Sim	Sim	1	R\$ 20.290,0000	R\$ 20.290,0000	14/05/2018 17:04:43
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: Nova Técnica

Fabricante: Nova Técnica Ind e Com de Equip p/ Lab. Ltda EPP

Modelo / Versão: Nova Técnica

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painele em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz

83.581.827/0001-63	RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 20.291,4000	R\$ 20.291,4000	14/05/2018 09:52:40
--------------------	-------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV-1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painele em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos

interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

05.575.239/0001-03	THERMOAMBIENTAL DO BRASIL LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 20.291,4300	R\$ 20.291,4300	08/05/2018 08:26:48
--------------------	--------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: Artemec

Fabricante: Artemec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio alta resistência

20.296.523/0001-34	TERMEC INDUSTRIA E CONSTRUcoes EIRELI	Não	Não	1	R\$ 20.291,4300	R\$ 20.291,4300	08/05/2018 17:49:00
--------------------	---------------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: Termec

Fabricante: Termec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio alta resistência

19.104.617/0001-85	CARDOSO E AGUIAR COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 20.291,4300	R\$ 20.291,4300	13/05/2018 22:59:29
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: EOS

Fabricante: EOS

Modelo / Versão: CÂMARA FRIA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

26.483.292/0001-54	IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI	Sim	Sim	1	R\$ 20.291,4300	R\$ 20.291,4300	14/05/2018 17:38:21
--------------------	-------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: Elber

Fabricante: Elber

Modelo / Versão: CSV 1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em

caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio alta resistência

81.618.753/0001-67	ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA	Não	Não	1	R\$ 29.850,0000	R\$ 29.850,0000	15/05/2018 08:36:39
--------------------	--------------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 1000 / Marca ELBER. Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento de 1000 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2°C e 8°C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 02 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico de 75 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2°C a 8°C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4°C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750002. GARANTIA: 12 (doze) meses.

27.114.845/0001-64	PREGWEB LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 29.900,0000	R\$ 29.900,0000	15/05/2018 08:32:18
--------------------	--------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 1000 / Marca ELBER. Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento de 1000 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2°C e 8°C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 02 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico de 75 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2°C a 8°C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4°C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750002. GARANTIA: 12 (doze) meses.

04.470.103/0001-76	BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	Não	Não	1	R\$ 40.800,0000	R\$ 40.800,0000	14/05/2018 17:21:19
--------------------	------------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

Marca: BIOTECNO

Fabricante: BIOTECNO

Modelo / Versão: BT-1100/1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, frente de vidro, em aço inoxidável, especificamente para armazenamento de vacinas. Capacidade para armazenamento de 1000 litros. Refrigeração por compressores

herméticos. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderia causar variação indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2º C e 8º C, doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. 03 portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2º C a 8º C com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4º C por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados.. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Registro na Anvisa - Classe II, e manual do proprietário em português. Chave geral de energia - liga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60Hz. Demais configurações, conforme edital. Marca: Biotechno, Modelo BT-1100/1000, ANVISA 80573310001.

13.389.967/0001-59	LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 41.500,0000	R\$ 41.500,0000	14/05/2018 21:47:00
--------------------	-----------------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: INDREL

Fabricante: INDREL

Modelo / Versão: RVV 1500D

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. - Equipamento vertical, de formato externo e interno retangular em aço inoxidável, desenvolvido especificamente para a guarda científica de VACINAS. - Capacidade para armazenamento mínimo de 970 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressor hermético, selado, de baixo consumo de energia, com sistema de circulação forçado de ar interno, garantindo uma maior homogeneidade na temperatura interna. - Degelo automático seco com evaporação de condensado sem trabalho adicional. - Câmara interna em aço inoxidável para longa vida útil e perfeita assepsia. - Oito prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - Duas portas de vidro duplo tipo no fog por acesso vertical. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel de comandos e controles frontal superior ao nível dos olhos, com sistema microprocessado pelo display em LCD, programável de 2º C a 8º C com temperatura controlada automaticamente a 4º C por solução diatérmica, apresentando simultaneamente a visualização das temperaturas de momento, máxima e mínima, descrição de eventos e nível de carga da bateria. - Sistema com pen drive diretamente no equipamento para registro de temperatura, eventos ou relatórios, sem utilizar software ou computador externo. - Iluminação interna temporizada em led de alta capacidade e vida útil, com acionamento externo diretamente no pannel com tempo programável pelo usuário. - Sistema de alarme visual e sonoro de máxima e mínima temperatura, falta de energia dotado de bateria recarregável. - Silenciador do alarme sonoro, de apenas um toque. - Sistema de redundância elétrico / eletrônico garantindo perfeito funcionamento do equipamento. - Sistema de bateria para acionamento dos alarmes na falta de energia. - Registro na ANVISA, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 ou 220 volts, 50/60 Hz. OPCIONAIS INCLUSOS NOME 12 PRATELEIRAS DESCRIÇÃO 11 Prateleiras removíveis e ajustáveis fabricadas em aço inoxidável. NOME PAINEL EM LCD/2 COM MEMÓRIA INTERNA DESCRIÇÃO Sistema de comando com display único localizado na parte superior frontal com fundo iluminado Multi sensores. Apresenta simultaneamente as temperaturas de momento, máxima, mínima e descrição de alarmes e eventos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. NOME SAÍDA USB/2 DESCRIÇÃO Sistema de relatório exportáveis por Pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos como: queda de energia, abertura e fechamento da porta, datas, horas, entre outros. NOME DISCADORA DE TELEFONE DESCRIÇÃO Sistema que realiza ligação telefônica para até 9 números telefônicos pré-programados em caso de falta de energia e/ou variação para mais ou para menos dos parâmetros ajustados. NOME SAFETY SYSTEM - SISTEMA DE EMERGÊNCIA 24 HORAS DESCRIÇÃO Exclusivo sistema de segurança acoplado ao equipamento capaz de manter seu funcionamento mesmo na falta de energia elétrica. Alimentado por baterias seladas, conversor de energia 12V DC e manterá o equipamento trabalhando na temperatura programada por até 24 horas. Possui um controlador da tensão ativando o sistema de emergência na falta de energia ou protegendo o equipamento em variações bruscas de energia elétrica. MEDIDAS EXTERNAS APROXIMADAS ALTURA 195,00 CM LARGURA 140,00 CM PROFUND. 79,00 CM *** MARCA: INDREL / MODELO: RVV 1500D / ANVISA Nº 10253020013 ***

11.360.157/0001-44	INOXCOOK COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	1	R\$ 49.500,0000	R\$ 49.500,0000	14/05/2018 17:09:20
--------------------	---------------------------	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 1000

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. -Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. -Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tela incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. -Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. -Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no pannel pelo usuário. -Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. -Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em

Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias .

22.349.162/0001-72 EMPIRE COMERCIAL Sim Sim 1 R\$ 925.000,0000 R\$ 925.000,0000 14/05/2018 18:50:18

Marca: Nova tecnica

Fabricante: Nova tecnica

Modelo / Versão: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, interno em aço inoxidável retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 972 litros úteis ou 98.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar, garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. - Doze prateleiras fabricadas em aço inoxidável. - 03 Portas de vidro triplo tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 o c a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. - Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

Lances (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 925.000,0000	22.349.162/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 49.500,0000	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 41.500,0000	13.389.967/0001-59	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.800,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 29.900,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 29.850,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.291,4300	20.296.523/0001-34	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.291,4300	05.575.239/0001-03	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.291,4300	19.104.617/0001-85	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.291,4300	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.291,4000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.290,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.290,0000	20.896.688/0001-47	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 20.000,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 26.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:14:41:393
R\$ 25.992,8700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:20:14:120
R\$ 20.288,0000	13.389.967/0001-59	15/05/2018 09:20:33:930
R\$ 19.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:22:31:150
R\$ 20.287,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:31:30:363
R\$ 20.250,0000	13.389.967/0001-59	15/05/2018 09:36:51:910
R\$ 18.900,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:36:52:247

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	15/05/2018 09:12:26	Item aberto.
Iminência de Encerramento	15/05/2018 09:20:11	Batida iminente. Data/hora iminência: 15/05/2018 09:26:11.
Encerrado	15/05/2018 09:41:08	Item encerrado
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 10:44:09	Convocado para envio de anexo o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Encerramento do prazo de	15/05/2018 12:30:45	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.

Convocação - Anexo		
Recusa	16/05/2018 15:30:59	Recusa da proposta. Fornecedor: TERMEC INDUSTRIA E CONSTRUÇÕES EIRELI, CNPJ/CPF: 20.296.523/0001-34, pelo melhor lance de R\$ 20.291,4300. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP).
Recusa	16/05/2018 15:31:34	Recusa da proposta. Fornecedor: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERAÇÃO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, pelo melhor lance de R\$ 25.992,8700. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP).
Recusa	16/05/2018 15:31:59	Recusa da proposta. Fornecedor: BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76, pelo melhor lance de R\$ 26.000,0000. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP).
Aceite	29/05/2018 10:34:55	Aceite individual da proposta. Fornecedor: BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, pelo melhor lance de R\$ 18.900,0000.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 10:56:23	Convocado para envio de anexo o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 14:01:32	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98.
Inabilitado	29/05/2018 16:57:54	Inabilitação de proposta. Fornecedor: BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, pelo melhor lance de R\$ 18.900,0000. Motivo: Proposta comercial inabilitada por não envio da documentação de habilitação requerida no Item 12.1: I (estatuto ou contrato social); III, "a" (balanço patrimonial), IV, "a" (atestado de capacidade técnica) e "b" (vigilância sanitária), no prazo e forma requeridos no edital.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 10:18:36	Convocado para envio de anexo o fornecedor RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 83.581.827/0001-63.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 13:40:45	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 83.581.827/0001-63.
Recusa	30/05/2018 13:54:10	Recusa da proposta. Fornecedor: RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 83.581.827/0001-63, pelo melhor lance de R\$ 19.000,0000. Motivo: Proposta comercial recusada por não atendimento ao Item 8.2.1 c/c o Item 10.4, "a", ambas do Edital.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 13:55:14	Convocado para envio de anexo o fornecedor LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	30/05/2018 15:01:13	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59.
Aceite	04/06/2018 10:32:15	Aceite individual da proposta. Fornecedor: LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59, pelo melhor lance de R\$ 20.250,0000.
Habilitado	07/06/2018 09:25:28	Habilitação individual da proposta. Fornecedor: LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59, pelo melhor lance de R\$ 20.250,0000.

Não existem intenções de recurso para o item

Item: 3 - CÂMARA FRIGORÍFICA

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.
(As propostas com * na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
02.605.669/0001-32	ROSANGELA SOARES SARDINHA CORNETTA	Sim	Sim	18	R\$ 28.000,0000	R\$ 504.000,0000	15/05/2018 08:39:09
	Marca: elber Fabricante: elber Modelo / Versão: csv 340 Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: garantia 12 meses Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.						
04.470.103/0001-76	BIOTECNO INDUSTRIA E	Não	Não	18	R\$ 30.000,0000	R\$ 540.000,0000	14/05/2018 17:21:19

COMERCIO LTDA

Marca: BIOTECNO

Fabricante: BIOTECNO

Modelo / Versão: BT-1100/340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 C a 8 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4 C por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Registro na ANVISA classe II, e Manual do proprietário em Português. Chave geral de energia iga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Demais configurações, conforme edital. Marca: ANVISA, Modelo BT-1100/340, ANVISA 80573310001.

81.618.753/0001-67	ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA	Não	Não	18	R\$ 38.000,0000	R\$ 684.000,0000	15/05/2018 08:36:39
--------------------	--	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 340 / Marca ELBER. Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750001. GARANTIA: 12 (doze) meses.

13.273.660/0001-98	BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.000,0000	R\$ 720.000,0000	14/05/2018 19:48:56
--------------------	---	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: ColdLab

Fabricante: ColdLab Equipamentos para Laboratórios Ltda

Modelo / Versão: CL-374-40

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Volume: 340 a 374,40 litros (Capacidade para 22.000 doses de 5 ml). Faixa de trabalho: 2º C a 8ºC. Dimensões Internas (A x L x P): 1200 x 520 x 600mm Frequência: 50 ou 60 Hertz Tensão: 110 Volts Registro Anvisa (Classe II): 8073XXXXXX Câmara de conservação de vacinas: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, projetado e desenvolvido para armazenamento e conservação de produtos como plasma, sangue, hemoderivados, reagentes, guarda científica de imunobiológicos, vacinas, termolábeis, assemelhados, amostras, kits, soroteca, tecidos, e materiais biológicos. Indicado para hospitais, farmácias, postos de saúde e laboratórios, hemocentros, lactários e centros de pesquisa. Tecnologia avançada para armazenamento de produtos sensíveis. Gabinete Externo: fabricado em chapa de aço SAE 1020 tratada e com pintura esmalte (Anticorrosivo) ou chapa de aço SAE 1020 tratada com pintura eletrostática ou pintura epóxi (Ou conforme a necessidade do cliente). Gabinete Interno: fabricado em aço inoxidável 304 polido (Ou conforme necessidade do cliente). Gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de Refrigeração: Refrigeração por compressor hermético AC de alta capacidade, uniforme, selado e de baixo consumo de energia, com condensação de ar, com circulação interna selada garantindo a homogeneização da temperatura em toda a câmara interna, sem contato com o meio externo. Sistema de circulação de ar

através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Sistema de comando digital, com painel de comandos e controles frontal superior de fácil acesso, com sistema microprocessado, com sistema eletrônico integrado em display único, quantidade de registros ilimitados, certificado de calibração RBC para gerenciamento do equipamento com teclado para entrada de dados e painel digital (Podendo ser em LCD ao nível dos olhos com sistema de porta USB/Pen drive para emissão de relatórios exportáveis com resumo do período e gráficos com registro da temperatura, alarmes e eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos, ou conforme a necessidade do cliente. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. Programável de 2° C a 8°C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos (Ou conforme a necessidade do cliente) após abertura de porta. Temperatura de trabalho entre 2° C e 8° C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, seco com evaporação de condensado sem trabalho adicional; Evaporador automático. 3 portas de vidro triplo a vácuo (Ou conforme a necessidade do cliente) tipo com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Possui 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. (Ou conforme a necessidade do cliente). Isolamento Térmico mínimo de 70mm nas paredes: projetado em poliuretano injetado expandido livre de CFC. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de termostato de segurança para redundância elétrico/eletônico, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. (Ou conforme a necessidade do cliente). Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. O usuário poderá ligar a iluminação pela placa de controle com a porta fechada. (Ou conforme a necessidade do cliente). Sistema de multi-sensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperatura ocorridas. Três áreas de visita (Poderá ser adicionado mais orifícios para entrada de sensores e

27.114.845/0001-64	PREGWEB LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.000,0000	R\$ 720.000,0000	15/05/2018 08:32:18
--------------------	--------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 340 / Marca ELBER. Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750001. GARANTIA: 12 (doze) meses.

20.896.688/0001-47	PROJEMAQ INDUSTRIA DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 40.500,0000	R\$ 40.500,0000	07/05/2018 15:35:06
--------------------	--	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

Marca: Projemaq

Fabricante: Projemaq Ind. de Maq. e Equip. Ltda

Modelo / Versão: CVP-340L

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o

78.589.504/0001-86	INDREL INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LONDRINENSE LTDA	Não	Não	18	R\$ 40.500,0000	R\$ 729.000,0000	14/05/2018 15:23:05
--------------------	---	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: INDREL

Fabricante: INDREL

Modelo / Versão: RVV440D/INDREL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Marca: Indrel / Modelo: RVV440D/ Anvisa: 10253020013 - Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

12.283.935/0001-01	HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI	Sim	Sim	18	R\$ 40.520,0000	R\$ 729.360,0000	14/05/2018 17:04:43
--------------------	---	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Nova Técnica

Fabricante: Nova Técnica Ind e Com de Equip p/ Lab. Ltda EPP

Modelo / Versão: Nova Técnica.

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz

83.581.827/0001-63	RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,0000	R\$ 729.396,0000	14/05/2018 09:52:40
--------------------	-------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV-340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações

indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no pannel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

11.360.157/0001-44	INOXCOOK COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,0000	R\$ 729.396,0000	14/05/2018 17:09:20
--------------------	------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. -Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. -Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogenia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. -Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no pannel pelo usuário. -Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. -Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias .

05.286.960/0001-83	V. S. COSTA & CIA LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,0000	R\$ 729.396,0000	14/05/2018 17:43:37
--------------------	---------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	------------------------

Marca: ELBER-CSV 340

Fabricante: ELBER-CSV 340

Modelo / Versão: ELBER-CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogenia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no pannel pelo usuário. - Sistema de discagem por

telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz

05.575.239/0001-03	THERMOAMBIENTAL DO BRASIL LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,4300	R\$ 729.403,7400	08/05/2018 08:26:48
--------------------	--------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Artemec

Fabricante: Artemec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

20.296.523/0001-34	TERMEC INDUSTRIA E CONSTRUÇÕES EIRELI	Não	Não	18	R\$ 40.522,4300	R\$ 729.403,7400	08/05/2018 17:49:00
--------------------	---------------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Termec

Fabricante: Termec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

19.104.617/0001-85	CARDOSO E AGUIAR COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,4300	R\$ 729.403,7400	13/05/2018 22:59:29
--------------------	---	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: EOS

Fabricante: EOS

Modelo / Versão: CÂMARA FRIA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogênea em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

54.177.886/0001-72	COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA	Não	Não	18	R\$ 40.522,4300	R\$ 729.403,7400	14/05/2018 16:33:10
--------------------	-------------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

26.483.292/0001-54	IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI	Sim	Sim	18	R\$ 40.522,4300	R\$ 729.403,7400	14/05/2018 17:40:40
--------------------	-------------------------------	-----	-----	----	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Elber

Fabricante: Elber

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

22.349.162/0001-72	EMPIRE COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	18	R\$ 250.000,0000	R\$ 4.500.000,0000	14/05/2018 18:50:18
--------------------	-------------------------	-----	-----	----	------------------	--------------------	---------------------

Marca: Nova tecnica

Fabricante: Nova tecnica

Modelo / Versão: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

Lances (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 250.000,0000	22.349.162/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	20.296.523/0001-34	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	05.575.239/0001-03	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	19.104.617/0001-85	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.520,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.500,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.500,0000	20.896.688/0001-47	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.000,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.000,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 38.000,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 30.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 28.000,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 27.999,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:12:47:120
R\$ 27.999,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:13:38:620
R\$ 27.998,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:13:41:707
R\$ 27.998,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:14:11:590
R\$ 27.997,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:14:14:617
R\$ 27.997,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:14:42:313
R\$ 27.996,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:14:45:540
R\$ 27.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:14:48:850
R\$ 27.499,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:05:550
R\$ 27.499,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:15:33:993
R\$ 27.498,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:37:267
R\$ 27.400,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:15:41:543
R\$ 27.399,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:57:287
R\$ 27.399,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:16:05:300
R\$ 27.398,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:16:17:473
R\$ 27.398,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:16:40:067
R\$ 27.397,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:16:43:247
R\$ 27.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:16:48:573
R\$ 26.100,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:17:00:897
R\$ 26.999,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:17:03:600
R\$ 26.999,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:17:12:427
R\$ 26.099,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:17:23:833
R\$ 26.099,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:17:44:047
R\$ 26.098,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:17:47:560
R\$ 26.098,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:18:10:033
R\$ 26.097,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:18:13:263
R\$ 26.097,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:18:36:060
R\$ 26.096,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:18:39:303
R\$ 26.090,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:19:07:040
R\$ 26.089,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:19:10:280
R\$ 25.500,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:19:15:620
R\$ 24.500,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:19:23:003
R\$ 24.499,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:19:30:497
R\$ 24.499,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:19:41:443
R\$ 24.498,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:19:50:800
R\$ 23.200,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:19:56:613
R\$ 23.199,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:20:10:917
R\$ 23.199,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:20:17:933
R\$ 23.198,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:20:31:170
R\$ 21.900,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:20:58:087
R\$ 21.899,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:21:01:310
R\$ 21.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:21:59:560
R\$ 20.999,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:22:03:103
R\$ 20.700,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:22:15:957

R\$ 20.699,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:22:23:277
R\$ 15.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:23:31:910
R\$ 19.120,0000	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:23:32:103
R\$ 14.950,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:24:58:873
R\$ 16.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:25:31:723
R\$ 14.800,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:26:17:880
R\$ 26.000,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:27:46:300
R\$ 14.796,2700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:51:48:250
R\$ 14.790,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:52:17:533
R\$ 14.776,8300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:52:20:843
R\$ 14.770,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:52:47:047
R\$ 14.753,7900	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:52:50:337
R\$ 14.385,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:53:19:270
R\$ 14.750,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:53:19:890
R\$ 14.754,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:53:20:830
R\$ 14.373,6100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:53:22:713
R\$ 14.379,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:53:41:020
R\$ 14.370,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:53:42:063
R\$ 14.366,2800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:53:45:480
R\$ 14.365,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:54:21:760
R\$ 14.359,8800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:54:25:090
R\$ 14.360,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:56:27:510
R\$ 14.358,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:57:47:770
R\$ 22.900,0000	54.177.886/0001-72	15/05/2018 09:57:48:963
R\$ 25.992,4300	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:57:50:633
R\$ 14.342,6000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:57:51:040
R\$ 14.300,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:58:13:187
R\$ 14.279,5300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:58:16:193
R\$ 14.340,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:58:19:293
R\$ 14.270,9900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:58:53:777
R\$ 14.270,1100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:58:57:433
R\$ 14.265,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:59:11:707
R\$ 14.256,7500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:59:20:253
R\$ 14.269,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:59:24:980
R\$ 14.250,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:59:51:537
R\$ 14.231,4800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:59:57:073
R\$ 14.250,7800	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:00:00:630
R\$ 14.229,9900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:00:27:467
R\$ 14.221,8000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:00:31:697
R\$ 14.219,4500	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:00:58:770
R\$ 14.206,1000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:01:03:353
R\$ 14.220,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:01:13:157
R\$ 14.220,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:01:29:480
R\$ 14.200,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:01:55:480
R\$ 14.195,5100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:01:58:960
R\$ 14.200,2100	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:01:59:667
R\$ 14.201,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:02:26:450
R\$ 14.193,7000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:02:29:917
R\$ 14.179,1000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:02:33:350
R\$ 14.185,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:02:35:190
R\$ 14.158,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:02:50:047
R\$ 14.157,6400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:02:53:943
R\$ 14.178,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:02:56:623
R\$ 14.156,7300	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:03:23:530
R\$ 14.156,4200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:03:26:867
R\$ 14.155,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:03:51:987
R\$ 14.153,0400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:03:56:007
R\$ 14.154,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:04:07:700
R\$ 14.152,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:04:28:797
R\$ 14.134,2400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:04:32:183
R\$ 14.152,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:04:36:943
R\$ 14.134,2300	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:05:13:750
R\$ 14.130,5600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:05:17:067

R\$ 14.133,7800	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:05:22:987
R\$ 14.126,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:05:45:297
R\$ 14.125,1400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:05:48:610
R\$ 14.130,5500	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:05:53:007
R\$ 14.123,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:06:17:353
R\$ 14.103,3700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:06:20:700
R\$ 14.103,0900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:06:56:030
R\$ 14.098,0500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:06:59:380
R\$ 14.100,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:06:59:847
R\$ 14.098,0100	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:07:16:367
R\$ 14.077,0200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:07:19:563
R\$ 14.076,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:07:40:250
R\$ 14.055,8200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:07:43:523
R\$ 14.075,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:08:21:820
R\$ 14.055,8100	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:08:43:833
R\$ 14.039,3500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:08:47:093
R\$ 14.030,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:09:05:353
R\$ 14.011,5200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:09:08:467
R\$ 14.011,5100	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:09:30:633
R\$ 14.010,9300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:09:33:787
R\$ 14.000,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:09:41:670
R\$ 13.994,7700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:09:54:800
R\$ 14.010,9900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:10:05:740
R\$ 13.990,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:10:09:613
R\$ 13.971,6000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:10:15:777
R\$ 13.971,0600	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:10:40:390
R\$ 13.960,6200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:10:43:500
R\$ 13.965,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:10:54:023
R\$ 13.960,0900	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:11:08:510
R\$ 13.951,3000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:11:11:827
R\$ 13.940,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:11:28:980
R\$ 13.919,4600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:11:32:787
R\$ 13.951,0100	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:11:43:950
R\$ 13.925,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:11:50:047
R\$ 13.919,4400	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:12:05:470
R\$ 13.906,7800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:12:08:707
R\$ 13.895,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:12:30:520
R\$ 13.886,0800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:12:33:983
R\$ 13.901,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:12:35:630
R\$ 13.886,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:12:50:557
R\$ 13.876,8700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:12:54:203
R\$ 13.875,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:13:12:933
R\$ 13.856,8100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:13:15:970
R\$ 13.885,0000	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:13:22:287
R\$ 13.856,7100	13.273.660/0001-98	15/05/2018 10:13:48:123
R\$ 13.854,9500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:13:51:190
R\$ 13.844,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:14:03:647

Desempate de Lances ME/EPP

CPF/CNPJ	Data/Hora Inicial Desempate	Data/Hora Final Desempate	Situação do Lance	Valor do Lance
13.273.660/0001-98	15/05/2018 14:16:07:997	15/05/2018 14:21:07:997	Tempo para envio de lance expirou	-
12.283.935/0001-01	15/05/2018 14:21:16:150	15/05/2018 14:22:15:513	Fornecedor enviou lance	R\$ 13.854,0000

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	15/05/2018 09:12:45	Item aberto.
Iminência de Encerramento	15/05/2018 09:51:46	Batida iminente. Data/hora iminência: 15/05/2018 09:57:46.
Encerrado	15/05/2018 10:14:08	Item encerrado
Abertura do prazo de	15/05/2018 10:44:21	Convocado para envio de anexo o fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54.

Convocação - Anexo		
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 13:49:36	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54.
Recusa	15/05/2018 14:08:31	Recusa da proposta. Fornecedor: IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, pelo melhor lance de R\$ 13.844,0000. Motivo: Proposta comercial recusada por não atendimento ao Item 8.2.1 c/c o Item 10.4, "a", ambas do Edital.
Volta de Fase	15/05/2018 14:16:07	Item retornou para a fase de desempate ME/EPP.
Início do desempate	15/05/2018 14:16:07	Item está em 1º desempate, aguardando lance.
Encerramento do desempate	15/05/2018 14:21:16	Item teve o 1º desempate ME/EPP encerrado às 14:21:07 de 15/05/2018. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13273660000198
Início do desempate	15/05/2018 14:21:16	Item está em 2º desempate, aguardando lance.
Encerramento do desempate	15/05/2018 14:22:15	Item teve o 2º desempate ME/EPP encerrado. O fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12283935000101 enviou um lance no valor de 13.854,0000
Encerrado	15/05/2018 14:22:15	Item encerrado.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 10:36:09	Convocado para envio de anexo o fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 11:47:05	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01.
Aceite	29/05/2018 14:09:41	Aceite individual da proposta. Fornecedor: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, pelo melhor lance de R\$ 13.854,0000.
Habilitado	07/06/2018 09:25:49	Habilitação individual da proposta. Fornecedor: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, pelo melhor lance de R\$ 13.854,0000.
Registro Intenção de Recurso	07/06/2018 09:36:34	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: PREGWEB LTDA CNPJ/CPF: 27114845000164. Motivo: Manifesto intenção de recurso pela desclassificação da empresa HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, devido ela ter apresentando ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA que não condiz de ter executado forne
Intenção de Recurso Aceita	07/06/2018 10:17:58	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: PREGWEB LTDA, CNPJ/CPF: 27114845000164. Motivo: Intenção de recurso administrativo aceita por preencher os requisitos de admissibilidade.

Intenções de Recurso para o Item

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
27.114.845/0001-64	07/06/2018 09:36	07/06/2018 10:17	Aceito
Motivo Intenção: Manifesto intenção de recurso pela desclassificação da empresa HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, devido ela ter apresentando ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA que não condiz de ter executado fornecimento da mesma natureza do presente edital e também de ter ofertado equipamento da MARCA NOVA TECNICA e eles não possuem o certificado da ISO 13485 conforme solicita no descritivo do item do edital.			
Motivo Aceite ou Recusa: Intenção de recurso administrativo aceita por preencher os requisitos de admissibilidade.			

Item: 4 - CÂMARA FRIGORÍFICA

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.
(As propostas com * na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
02.605.669/0001-32	ROSANGELA SOARES SARDINHA CORNETTA	Sim	Sim	6	R\$ 28.000,0000	R\$ 168.000,0000	15/05/2018 08:40:45
Marca: elber Fabricante: elber Modelo / Versão: csv 340 Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: garantia 12 meses Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. . - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.							
04.470.103/0001-76	BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	Não	Não	6	R\$ 30.000,0000	R\$ 180.000,0000	14/05/2018 17:21:19

Marca: BIOTECNO

Fabricante: BIOTECNO

Modelo / Versão: BT-1100/340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 C a 8 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 4 C por solução diatérmica para todos os sensores. Sistema de relatório exportáveis por pendrive. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. Registro na ANVISA classe II, e Manual do proprietário em Português. Chave geral de energia iga desliga. Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Demais configurações, conforme edital. Marca: ANVISA, Modelo BT-1100/340, ANVISA 80573310001.

81.618.753/0001-67	ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA	Não	Não	6	R\$ 38.000,0000	R\$ 228.000,0000	15/05/2018 08:36:39
--------------------	--------------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 340 / Marca ELBER. Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750001. GARANTIA: 12 (doze) meses.

27.114.845/0001-64	PREGWEB LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.000,0000	R\$ 240.000,0000	15/05/2018 08:32:18
--------------------	--------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO de Vacinas, Hemoderivados, Kit, Reagentes, Termolábeis e Sangue. Modelo CSV 340 / Marca ELBER. Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em

display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. Certificado da ANVISA - AFE / CBPF. Certificado ISO 13485 Registro ANVISA Nº 80698750001. GARANTIA: 12 (doze) meses.

20.896.688/0001-47	PROJEMAQ INDUSTRIA DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	1	R\$ 40.500,0000	R\$ 40.500,0000	07/05/2018 15:35:06
--------------------	--	-----	-----	---	-----------------	-----------------	---------------------

Marca: Projemaq

Fabricante: Projemaq Ind. de Maq. e Equip. Ltda

Modelo / Versão: CVP-340L

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogenia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

78.589.504/0001-86	INDREL INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LONDRINENSE LTDA	Não	Não	6	R\$ 40.500,0000	R\$ 243.000,0000	14/05/2018 15:25:36
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: INDREL

Fabricante: INDREL

Modelo / Versão: RVV440D/INDREL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Marca: Indrel / Modelo: RVV440D/ Anvisa: 10253020013 - Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogenia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em

diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

12.283.935/0001-01	HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 40.520,0000	R\$ 243.120,0000	14/05/2018 17:04:43
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Nova Técnica.

Fabricante: Nova Técnica Ind e Com de Equip p/ Lab. Ltda EPP

Modelo / Versão: Nova Técnica In

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0 C a 8 0C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz

83.581.827/0001-63	RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,0000	R\$ 243.132,0000	14/05/2018 09:52:40
--------------------	-------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV-340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

11.360.157/0001-44	INOXCOOK COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,0000	R\$ 243.132,0000	14/05/2018 17:09:20
--------------------	---------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER

Fabricante: ELBER

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. -Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. -Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. -Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. -Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. -Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias .

05.286.960/0001-83	V. S. COSTA & CIA LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,0000	R\$ 243.132,0000	14/05/2018 17:43:37
--------------------	------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: ELBER-CSV 340

Fabricante: ELBER-CSV 340

Modelo / Versão: ELBER-CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. -Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Pannel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz

05.575.239/0001-03	THERMOAMBIENTAL DO BRASIL LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,4300	R\$ 243.134,5800	08/05/2018 08:26:48
--------------------	--------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Artemec

Fabricante: Artemec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. -Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em

aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

20.296.523/0001-34	TERMEC INDUSTRIA E CONSTRUÇOES EIRELI	Não	Não	6	R\$ 40.522,4300	R\$ 243.134,5800	08/05/2018 17:49:00
--------------------	---------------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Termec

Fabricante: Termec

Modelo / Versão: Conforme edital

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

19.104.617/0001-85	CARDOSO E AGUIAR COMERCIO E SERVICOS LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,4300	R\$ 243.134,5800	13/05/2018 22:59:29
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: EOS

Fabricante: EOS

Modelo / Versão: CÂMARA FRIA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

26.483.292/0001-54	IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 40.522,4300	R\$ 243.134,5800	14/05/2018 17:42:09
--------------------	-------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: Elber

Fabricante: Elber

Modelo / Versão: CSV 340

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8' garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação.

13.389.967/0001-59	LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 40.552,0000	R\$ 243.312,0000	14/05/2018 21:49:06
--------------------	-----------------------------------	-----	-----	---	-----------------	------------------	---------------------

Marca: INDREL

Fabricante: INDREL

Modelo / Versão: RVV 440D

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. - Equipamento vertical, de formato externo e interno retangular, desenvolvido especificamente para a guarda científica de VACINAS. - Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressor hermético, selado, de baixo consumo de energia, com sistema de circulação forçado de ar interno, garantindo uma maior homogeneidade na temperatura interna. - Degelo automático seco com evaporação de condensado sem trabalho adicional. - Câmara interna em aço inoxidável para

longa vida útil e perfeita assepsia. - Cinco gavetas deslizantes fabricadas em aço inoxidável com contra portas em acrílico. - Porta de acesso tipo vertical. - Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. - Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel de comandos e controles frontal superior de fácil acesso, com sistema microprocessado por display único em LED, registro das temperaturas mínima e máxima. - Faixa de trabalho mínima de +2°C e máxima de +8°C com temperatura controlada automaticamente a 4°C por solução diatérmica. - Iluminação interna temporizada em led de alta capacidade e vida útil com acionamento na abertura da porta ou externamente direto no painel. - Sistema de alarme visual e sonoro de máxima e mínima temperatura, falta de energia ou porta aberta dotado de bateria recarregável. - Compressor AC que funciona independente de componente externo com rápida recuperação de temperatura após abertura da porta, no máximo em 15 minutos já está operando na temperatura programada. - Silenciador do alarme sonoro de apenas um toque. - Sistema de redundância elétrico / eletrônico garantindo perfeito funcionamento do equipamento. - Registro na ANVISA, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 ou 220 volts, 50/60 Hz. OPCIONAIS INCLUSOS NOME PORTA DE VIDRO TRIPLO DESCRIÇÃO Porta em vidro triplo tipo "no fog" possuindo três camadas de vidro intercaladas por vácuo e gás, garantindo um excelente isolamento térmico e permitindo a visualização do conteúdo interno sem perder rendimento ou diminuir a qualidade do produto armazenado. NOME PAINEL EM LCD/2 COM MEMÓRIA INTERNA DESCRIÇÃO Sistema de comando com display único localizado na parte superior frontal com fundo iluminado Multi sensores. Apresenta simultaneamente as temperaturas de momento, máxima, mínima e descrição de alarmes e eventos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. NOME SAÍDA USB/2 DESCRIÇÃO Sistema de relatório exportáveis por Pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos como: queda de energia, abertura e fechamento da porta, datas, horas, entre outros. NOME DISCADORA DE TELEFONE DESCRIÇÃO Sistema que realiza ligação telefônica para até 9 números telefônicos préprogramados em caso de falta de energia e/ou variação para mais ou para menos dos parâmetros ajustados. NOME SAFETY SYSTEM - SISTEMA DE EMERGÊNCIA 36 HORAS DESCRIÇÃO Exclusivo sistema de segurança acoplado ao equipamento capaz de manter seu funcionamento mesmo na falta de energia elétrica. Alimentado por baterias seladas, conversor de energia 12V DC e manterá o equipamento trabalhando na temperatura programada por até 36 horas. Possui um controlador da tensão ativando o sistema de emergência na falta de energia ou protegendo o equipamento em variações bruscas de energia elétrica. MEDIDAS EXTERNAS APROXIMADAS ALTURA 185,00 CM LARGURA 75,00 CM PROFUND. 85,00 CM *** MARCA: INDREL / MODELO: RVV 440D / ANVISA Nº 10253020013 ***

22.349.162/0001-72	EMPIRE COMERCIAL EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 200.000,0000 R\$ 1.200.000,0000	14/05/2018 18:50:18
--------------------	----------------------------	-----	-----	---	-------------------------------------	------------------------

Marca: Nova tecnica

Fabricante: Nova tecnica

Modelo / Versão: CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Equipamento vertical, de formato externo e interno em aço retangular, desenvolvido especificamente para armazenamento de VACINAS. Capacidade para armazenamento mínimo de 340 litros úteis ou 22.000 doses de 5 ml. - Refrigeração por compressores herméticos AC de alta capacidade, selado, com condensação a ar. Sistema de circulação de ar através de ventilador interno. - Sistema de ventilação com controle de desligamento automático em caso de abertura de porta. Estabilidade e recuperação rápida de temperatura com evaporador e não por placa fria. Equipamento com sistema de degelo automático sem interrupção ou perda da temperatura, com evaporação do condensado. - Sistema de ventilação interna com circulação de ar forçado através de ventilador interno com hélice axial de mínima de 8" Garantindo uma distribuição térmica homogeneia em todo o interior da câmara, maior estabilidade da temperatura sem a necessidade de elementos internos de aquecimento que poderiam causar variações indesejadas no ajuste da temperatura da câmara. - Rápida recuperação e estabilidade da temperatura interna em aproximadamente 15 minutos após abertura de porta. - Temperatura de trabalho entre 2 0 C e 8 0 C, com rápida recuperação e sistema de controle de temperatura registrados em memória interna. Ajuste de set point em apenas três passos direto no comando frontal superior. - Câmara interna e gavetas construídas em aço inoxidável com travamento externo evitando quedas. Sistema de contra portas em acrílico de alta resistência por compartimento. - Porta de vidro triplo tipo "no fog" com perfil de alumínio de alta resistência e longa vida útil. Isolamento térmico mínimo de 70 mm nas paredes em poliuretano injetado expandido livre de CFC. Equipado com 4 rodízios especiais com freio na parte frontal para fácil travamento. - Painel em LCD localizado na parte superior frontal de fácil acesso, com sistema eletrônico integrado em display único, programável de 2 0C a 8 0 C com tecla incorporadas e de fácil ajuste. Temperatura controlada automaticamente em 40C por solução diatérmica para todos os sensores. - Sistema de relatório exportáveis por pendrive com resumo do período, histórico de temperaturas, eventos ocorridos, com intervalos programáveis de 1 a 60 minutos. Memória interna com capacidade de armazenamento mínimo de 1 ano. - Sistema de alarme sonoro e visual montado em display frontal único descrevendo no visor: falta de energia elétrica, temperatura fora de faixa, falha de sensor de temperatura, porta aberta, manutenção programada, entre outros que podem ser ajustados. Acionamento automático da iluminação interna na abertura de porta ou externamente programável no painel pelo usuário. - Sistema de discagem por telefone automática com capacidade de 09 memórias para números telefônicos. Sistema de multisensores alocados em diferentes pontos interno: superior, meio e inferior da câmara, todos imersos em solução diatérmica, possibilitando um controle preciso de temperatura em todo interior do equipamento, com registros individuais de mínima e máxima temperaturas ocorridas. - Sistema de emergência na falta de energia com baterias recarregáveis acoplado ao corpo do produto acionado por controlador de tensão elétrica caso ocorra instabilidade de energia. - Sistema de termostato de segurança para redundância, garantindo perfeito funcionamento do equipamento em caso de panes elétricas e eletrônicas, no comando principal, ou seja, caso o produto tenha problemas elétricos ou eletrônicos, seu funcionamento estará garantido. - Tampa frontal basculante para limpeza do sistema mecânico e filtros. - Registro na ANVISA - classe II, Certificações ISO 13485 e Manual do proprietário em Português. - Chave geral de energia - liga desliga. - Equipamento disponível em 110 volts, 50/60 Hz.

Lances (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 200.000,0000	22.349.162/0001-72	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.552,0000	13.389.967/0001-59	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	20.296.523/0001-34	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	05.575.239/0001-03	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	19.104.617/0001-85	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,4300	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.522,0000	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.520,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.500,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.500,0000	20.896.688/0001-47	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 40.000,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 38.000,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 30.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:09:20:497

R\$ 28.000,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:09:20:497
R\$ 27.999,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:12:57:483
R\$ 27.999,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:13:53:393
R\$ 27.998,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:13:56:767
R\$ 27.998,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:14:25:910
R\$ 27.997,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:14:28:957
R\$ 27.997,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:14:59:983
R\$ 27.996,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:03:363
R\$ 27.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:15:29:390
R\$ 27.499,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:32:533
R\$ 27.499,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:15:50:250
R\$ 27.498,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:15:53:430
R\$ 27.498,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:16:21:697
R\$ 27.497,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:16:24:730
R\$ 27.497,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:16:54:407
R\$ 27.496,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:16:57:543
R\$ 26.100,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:17:14:730
R\$ 26.099,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:17:17:963
R\$ 27.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:17:26:800
R\$ 26.099,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:17:57:230
R\$ 26.098,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:18:00:707
R\$ 26.098,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:18:25:440
R\$ 26.097,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:18:28:610
R\$ 26.097,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:18:52:320
R\$ 26.096,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:18:56:167
R\$ 26.095,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:19:20:507
R\$ 26.094,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:19:23:737
R\$ 24.500,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:19:35:680
R\$ 25.500,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:19:36:740
R\$ 24.499,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:19:43:813
R\$ 24.499,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:20:02:913
R\$ 24.498,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:20:06:277
R\$ 23.200,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:20:18:210
R\$ 23.199,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:20:26:497
R\$ 21.900,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:21:08:873
R\$ 24.498,0000	02.605.669/0001-32	15/05/2018 09:21:10:293
R\$ 35.000,0000	13.389.967/0001-59	15/05/2018 09:21:11:930
R\$ 21.899,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:21:12:067
R\$ 23.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:21:16:297
R\$ 21.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:21:49:150
R\$ 20.999,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:21:52:380
R\$ 20.700,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:22:26:353
R\$ 20.699,9900	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:22:31:707
R\$ 17.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:23:51:440
R\$ 19.120,0000	05.286.960/0001-83	15/05/2018 09:23:51:617
R\$ 16.950,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:25:05:013
R\$ 16.000,0000	04.470.103/0001-76	15/05/2018 09:25:21:143
R\$ 15.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:25:59:327
R\$ 26.000,0000	78.589.504/0001-86	15/05/2018 09:28:31:473
R\$ 15.450,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:29:38:163
R\$ 15.400,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:29:57:960
R\$ 15.350,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:34:30:000
R\$ 15.300,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:36:04:290
R\$ 15.250,0000	27.114.845/0001-64	15/05/2018 09:37:54:507
R\$ 15.200,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:38:21:090
R\$ 15.197,1100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:51:48:767
R\$ 15.195,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:52:32:687
R\$ 15.190,7000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:52:36:273
R\$ 15.180,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:53:01:320
R\$ 15.174,9600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:53:04:737
R\$ 15.100,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:53:29:260
R\$ 15.175,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:53:30:370
R\$ 15.096,1300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:53:32:560

R\$ 15.090,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:53:52:537
R\$ 15.081,1400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:53:55:703
R\$ 15.050,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:54:09:460
R\$ 15.042,4500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:54:15:723
R\$ 15.050,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:54:25:820
R\$ 15.040,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:54:52:760
R\$ 15.039,5400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:54:58:583
R\$ 15.000,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:56:05:910
R\$ 14.990,1400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:56:08:967
R\$ 14.991,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:56:41:543
R\$ 14.980,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:57:07:990
R\$ 14.973,2200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:57:12:390
R\$ 14.500,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:57:39:820
R\$ 14.499,7300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:57:43:990
R\$ 24.490,2000	11.360.157/0001-44	15/05/2018 09:57:50:710
R\$ 14.385,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:57:59:820
R\$ 14.498,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:58:01:610
R\$ 14.373,8600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:58:05:933
R\$ 14.370,0000	83.581.827/0001-63	15/05/2018 09:58:26:210
R\$ 14.369,2800	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:58:30:383
R\$ 14.360,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:58:39:923
R\$ 14.347,7100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:58:51:177
R\$ 14.342,9900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 09:59:06:010
R\$ 14.339,7000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:59:11:710
R\$ 14.325,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 09:59:32:003
R\$ 14.313,5600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 09:59:36:550
R\$ 14.300,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:00:14:077
R\$ 14.289,5500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:00:17:630
R\$ 14.281,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:00:42:100
R\$ 14.260,5700	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:00:45:947
R\$ 14.256,8700	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:01:21:363
R\$ 14.251,1100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:01:25:473
R\$ 14.250,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:01:31:743
R\$ 14.247,9200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:01:47:337
R\$ 14.245,2300	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:02:17:090
R\$ 14.244,6500	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:02:20:770
R\$ 14.243,9900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:02:43:210
R\$ 14.225,2300	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:02:47:267
R\$ 14.223,7900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:03:12:550
R\$ 14.209,9400	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:03:16:297
R\$ 14.208,3700	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:03:39:123
R\$ 14.201,3600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:03:42:533
R\$ 13.510,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:04:02:700
R\$ 14.200,0900	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:04:10:643
R\$ 14.100,0000	12.283.935/0001-01	15/05/2018 10:05:31:797
R\$ 13.480,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:05:39:067
R\$ 13.380,0000	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:06:34:450
R\$ 13.370,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:09:21:940
R\$ 13.361,4200	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:09:25:073
R\$ 13.350,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:09:57:907
R\$ 13.333,0600	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:10:01:020
R\$ 13.330,0000	26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:10:28:867
R\$ 13.326,3100	81.618.753/0001-67	15/05/2018 10:10:32:437

Desempate de Lances ME/EPP

CPF/CNPJ	Data/Hora Inicial Desempate	Data/Hora Final Desempate	Situação do Lance	Valor do Lance
26.483.292/0001-54	15/05/2018 10:14:12:827	15/05/2018 10:15:26:283	Fornecedor enviou lance	R\$ 13.325,0000

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	15/05/2018 09:12:52	Item aberto.
Iminência de Encerramento	15/05/2018 09:51:46	Batida iminente. Data/hora iminência: 15/05/2018 09:57:46.
Aguardando Convocação	15/05/2018 10:11:06	Aguardando convocação ME/EPP

ME/EPP		
Início do desempate	15/05/2018 10:14:12	Item está em 1º desempate, aguardando lance.
Encerramento do desempate	15/05/2018 10:15:26	Item teve o 1º desempate ME/EPP encerrado. O fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26483292000154 enviou um lance no valor de 13.325,0000
Encerrado	15/05/2018 10:15:26	Item encerrado.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 10:44:32	Convocado para envio de anexo o fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	15/05/2018 13:50:02	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54.
Recusa	15/05/2018 14:08:00	Recusa da proposta. Fornecedor: IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, pelo melhor lance de R\$ 13.325,0000. Motivo: Proposta comercial recusada por não atendimento ao Item 8.2.1 c/c o Item 10.4, "a", ambas do Edital.
Recusa	16/05/2018 15:33:50	Recusa da proposta. Fornecedor: ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, pelo melhor lance de R\$ 13.326,3100. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP). Item de cota reservada a participação de ME/EPP, vinculado ao Item 03.
Recusa	16/05/2018 15:34:14	Recusa da proposta. Fornecedor: BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76, pelo melhor lance de R\$ 16.000,0000. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP). Item de cota reservada a participação de ME/EPP, vinculado ao Item 03.
Recusa	16/05/2018 15:34:46	Recusa da proposta. Fornecedor: INDREL INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LONDRINENSE LTDA, CNPJ/CPF: 78.589.504/0001-86, pelo melhor lance de R\$ 26.000,0000. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP). Item de cota reservada a participação de ME/EPP, vinculado ao Item 03.
Recusa	16/05/2018 15:35:12	Recusa da proposta. Fornecedor: TERMEC INDUSTRIA E CONSTRUcoes EIRELI, CNPJ/CPF: 20.296.523/0001-34, pelo melhor lance de R\$ 40.522,4300. Motivo: Proposta comercial apresentada por licitante cujo enquadramento é diferente de micro empresa ou empresa de pequeno porte (Demais - Diferente de ME/EPP). Item de cota reservada a participação de ME/EPP, vinculado ao Item 03.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 10:36:57	Convocado para envio de anexo o fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	29/05/2018 12:11:37	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01.
Aceite	29/05/2018 14:10:02	Aceite individual da proposta. Fornecedor: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, pelo melhor lance de R\$ 14.100,0000.
Habilitado	07/06/2018 09:26:07	Habilitação individual da proposta. Fornecedor: HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, pelo melhor lance de R\$ 14.100,0000.
Registro Intenção de Recurso	07/06/2018 09:37:48	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: PREGWEB LTDA CNPJ/CPF: 27114845000164. Motivo: Manifesto intenção de recurso pela desclassificação da empresa HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, devido ela ter apresentando ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA que não condiz de ter executado forne
Intenção de Recurso Aceita	07/06/2018 10:18:18	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: PREGWEB LTDA, CNPJ/CPF: 27114845000164. Motivo: Intenção de recurso administrativo aceita por preencher os requisitos de admissibilidade.

Intenções de Recurso para o Item

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
27.114.845/0001-64	07/06/2018 09:37	07/06/2018 10:18	Aceito
Motivo Intenção: Manifesto intenção de recurso pela desclassificação da empresa HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, devido ela ter apresentando ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA que não condiz de ter executado fornecimento da mesma natureza do presente edital e também de ter ofertado equipamento da MARCA NOVA TECNICA e eles não possuem o certificado da ISO 13485 conforme solicita no descritivo do item do edital.			
Motivo Aceite ou Recusa: Intenção de recurso administrativo aceita por preencher os requisitos de admissibilidade.			

Troca de Mensagens

	Data	Mensagem
Pregoeiro	15/05/2018 09:10:13	Bom dia Srs. Licitantes, após a classificação das propostas daremos inicio a etapa de lances.
Pregoeiro	15/05/2018 09:10:24	Continuem acompanhando.
Pregoeiro	15/05/2018 09:13:24	Srs. Licitantes, os itens estão abertos para lances.
Pregoeiro	15/05/2018	Srs. Licitantes, estamos aguardando seus lances.

	09:19:32	
Sistema	15/05/2018 09:20:11	O(s) Item(ns) 1 e 2 está(ão) em iminência até 09:26 de 15/05/2018, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Pregoeiro	15/05/2018 09:36:41	Srs. Licitantes, após o encerramento dos itens 1 e 2, estaremos procedendo o encerramento dos itens 03 e 04.
Sistema	15/05/2018 09:51:46	O(s) Item(ns) 3 e 4 está(ão) em iminência até 09:57 de 15/05/2018, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Sistema	15/05/2018 10:11:06	O item 4 teve participação de Micro/Pequena Empresa optante pelo benefício da Lei Complementar 123 de 12/12/2006 e poderá ter desempate dos lances após o encerramento de todos os itens. Mantenham-se conectados.
Sistema	15/05/2018 10:14:12	O(s) item(ns) 4 terá(ão) desempate(s) ME/EPP ou 7174 do(s) lance(s). Clique em "Desempate ME/EPP/7174" e mantenham-se conectados.
Sistema	15/05/2018 10:14:12	Sr. Fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26483292000154, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item 4, inferior ao lance vencedor, até às 10:19:12 de 15/05/2018.
Sistema	15/05/2018 10:15:26	O item 4 teve o 1º desempate ME/EPP encerrado. O fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26483292000154 enviou um lance no valor de 13.325,0000
Sistema	15/05/2018 10:15:26	Srs. Fornecedores, todos os itens estão encerrados. Será iniciada a fase de aceitação das propostas. Favor acompanhar através da consulta "Acompanha aceitação/habilitação/admissibilidade"
Pregoeiro	15/05/2018 10:35:21	Srs. Licitantes estaremos procedendo a convocação de anexos.
Pregoeiro	15/05/2018 10:37:40	Para BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA - Sr. Licitante, estaremos procedendo a convocação de proposta comercial que deve ser enviada via funcionalidade enviar anexo. O arquivo contendo a proposta deverá com todos os elementos requeridos no edital. deverá ser anexada no prazo de até tres horas contadas da convocação.
Pregoeiro	15/05/2018 10:42:52	Para BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA - Para fins de análise da proposta comercial solicitamos que juntamente com a proposta de preços nos envie o catálogo do equipamento oferecido.
Pregoeiro	15/05/2018 10:43:26	Para IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI - Sr. Licitante, estaremos procedendo a convocação de proposta comercial que deve ser enviada via funcionalidade enviar anexo. O arquivo contendo a proposta deverá com todos os elementos requeridos no edital. deverá ser anexada no prazo de até tres horas contadas da convocação.
Pregoeiro	15/05/2018 10:43:34	Para IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI - Para fins de análise da proposta comercial solicitamos que juntamente com a proposta de preços nos envie o catálogo do equipamento oferecido.
Sistema	15/05/2018 10:43:55	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	15/05/2018 10:44:09	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, solicito o envio do anexo referente ao item 2.
Sistema	15/05/2018 10:44:21	Senhor fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, solicito o envio do anexo referente ao item 3.
Sistema	15/05/2018 10:44:32	Senhor fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, solicito o envio do anexo referente ao item 4.
Pregoeiro	15/05/2018 10:47:08	Informamos aos licitantes arrematantes que o prazo para o envio dos anexos é de três horas contadas da convocação, e devem conter todas as informações requeridas no Item 9.1 do edital e estar acompanhada de catálogo dos equipamentos.
Pregoeiro	15/05/2018 11:41:45	Informamos aos licitantes arrematantes dos itens deste certame que a não anexação do arquivo no portal Comprasnet contendo proposta comercial com todas as informações requeridas no Item 9.1 do edital, no prazo e forma requeridos no edital, serão recusadas.
Sistema	15/05/2018 12:30:29	Senhor Pregoeiro, o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, enviou o anexo para o item 1.
Sistema	15/05/2018 12:30:45	Senhor Pregoeiro, o fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, enviou o anexo para o item 2.
Sistema	15/05/2018 13:49:36	Senhor fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, o prazo para envio de anexo para o item 3 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Sistema	15/05/2018 13:50:02	Senhor fornecedor IR COMERCIO & SERVICOS EIRELI, CNPJ/CPF: 26.483.292/0001-54, o prazo para envio de anexo para o item 4 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Sistema	15/05/2018 14:16:07	Sr. Fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13273660000198, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item 3, inferior ao lance vencedor, até às 14:21:07 de 15/05/2018.
Sistema	15/05/2018 14:21:16	O item 3 teve o 1º desempate ME/EPP encerrado às 14:21:07 de 15/05/2018. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13273660000198
Sistema	15/05/2018 14:21:16	Sr. Fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12283935000101, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item 3, inferior ao lance vencedor, até às 14:26:16 de 15/05/2018.
Sistema	15/05/2018 14:22:15	O item 3 teve o 2º desempate ME/EPP encerrado. O fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12283935000101 enviou um lance no valor de 13.854,0000
Sistema	15/05/2018 14:22:15	Srs. Fornecedores, todos os itens estão encerrados. Será iniciada a fase de aceitação das propostas. Favor acompanhar através da consulta "Acompanha aceitação/habilitação/admissibilidade"
Pregoeiro	16/05/2018	Bom dia Srs. Licitantes, daremos continuidade a esta sessão no dia 16.05.2018, a partir das

	09:21:16	15h00.
Pregoeiro	16/05/2018 09:21:50	Continuem acompanhando. Obrigado
Pregoeiro	16/05/2018 15:08:35	Boa tarde Srs. Licitantes, daremos continuidade a sessão. Acompanhem.
Pregoeiro	16/05/2018 15:13:57	Srs. Licitantes, este certame licitatório concede tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, nos termos da LC 123/2006.
Pregoeiro	16/05/2018 15:15:02	Para o cumprimento do disposto no edital, a administração pública estabelece cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte (Item 3.3.4 do edital).
Pregoeiro	16/05/2018 15:21:00	Este certame licitatório também contém item de participação exclusiva para micro empresa e empresa de pequeno porte.
Pregoeiro	16/05/2018 15:23:30	Face a essas peculiaridades do certame informamos que procederemos a desclassificação de propostas comerciais de empresa que não se enquadrem no porte de micro empresa ou empresa de pequeno porte.
Pregoeiro	16/05/2018 15:27:10	Enquadram-se nesta situação o Item 02 que é de participação exclusiva para micro empresa ou empresa de pequeno porte, pois seu valor é inferior a R\$ 80.000,00 e o Item 04 que é cota reservada a participação de micro empresa ou empresa de pequeno porte vinculado ao Item 03, conforme informado na tabela constante no Anexo II do Edital.
Pregoeiro	16/05/2018 18:05:18	Srs. Licitantes, a sessão será suspensa, reiniciaremos os trabalhos a partir das 14h00 do dia 17.05.2018.
Pregoeiro	17/05/2018 14:24:18	Boa tarde Srs. Licitantes.
Pregoeiro	17/05/2018 14:24:35	Continuem acompanhando.
Pregoeiro	17/05/2018 17:30:21	Srs. Licitantes, devido a grande demanda de atividades administrativas, daremos continuidade a este certame dia 18.05.2018, a partir das 10h00.
Pregoeiro	21/05/2018 09:22:53	Bom dia Srs. Licitantes, esclarecemos que face a dificuldade de acesso a internet, não foi possível darmos continuidade na data e horário informados anteriormente e que nos termos do Item 8.1.9 do edital, comunicamos que a continuidade desta sessão dar-se-á às 10h00 do dia 22 de maio de 2018.
Pregoeiro	21/05/2018 09:23:06	Continuem acompanhando.
Pregoeiro	22/05/2018 10:14:56	Bom dia Srs. Licitantes, prosseguiremos com os trabalhos destes certame. Continuem acompanhando.
Pregoeiro	28/05/2018 17:44:49	Boa tarde Srs. Licitantes informamos que daremos continuidade a este certame amanhã, dia 29 de maio de 2018, a partir das 10h30.
Pregoeiro	29/05/2018 10:14:41	Bom dia Srs. Licitantes, daremos continuidade ao certame.
Pregoeiro	29/05/2018 10:15:15	Acompanhem.
Pregoeiro	29/05/2018 10:28:19	Esclarecemos que, nos termos do edital, a licitante que tiver sua proposta comercial aceita deverá enviar, via funcionalidade ENVIAR ANEXO, a documentação de habilitação no prazo e forma exigido no edital.
Pregoeiro	29/05/2018 10:30:01	Esclarecemos ainda que a licitante que tiver sua proposta comercial habilitada deverá apresentar na sede da CPL a proposta comercial e documentação de habilitação original requerida no edital, no prazo de até 03 dias úteis.
Sistema	29/05/2018 10:36:09	Senhor fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, solicito o envio do anexo referente ao item 3.
Sistema	29/05/2018 10:36:57	Senhor fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, solicito o envio do anexo referente ao item 4.
Pregoeiro	29/05/2018 10:41:29	Estaremos solicitando o envio da documentação de habilitação das propostas comerciais aceitas.
Pregoeiro	29/05/2018 10:51:12	Para BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA - Sr. Licitante, solicitaremos o envio do arquivo contendo documentação de habilitação digitalizada, via funcionalidade ENVIAR ANEXO, no prazo e forma requeridos no edital. A documentação de habilitação é a exigida no Item 12.1, incisos I, II, III e IV, do edital.
Pregoeiro	29/05/2018 10:54:06	Para BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA - A consulta ao SICAF, impressa, assinada e digitalizada, onde informa a validade da certidões e os índices do balanço, substituirá a documentação exigida no item 12.1, II, "c", "d", "e", "f", III, "a", do edital.
Sistema	29/05/2018 10:55:53	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	29/05/2018 10:56:23	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, solicito o envio do anexo referente ao item 2.
Sistema	29/05/2018 11:47:05	Senhor Pregoeiro, o fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, enviou o anexo para o item 3.
Sistema	29/05/2018 12:11:37	Senhor Pregoeiro, o fornecedor HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI, CNPJ/CPF: 12.283.935/0001-01, enviou o anexo para o item 4.
Sistema	29/05/2018 14:01:32	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, o prazo para envio de anexo para o item 2 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Sistema	29/05/2018 14:01:55	Senhor fornecedor BIOFOCO EQUIPAMENTOS PARA LABORATORIOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.273.660/0001-98, o prazo para envio de anexo para o item 1 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Pregoeiro	29/05/2018 16:59:18	Srs. Licitantes, a sessão será suspensa, retornaremos amanhã dia 30.05.2018, a partir das 10h00.

Pregoeiro	30/05/2018 10:13:48	Bom dia Srs. Licitantes, estamos dando continuidade a este pregão. Acompanhem.
Pregoeiro	30/05/2018 10:16:37	Os itens 01 e 02 tiveram propostas inabilitadas, face a esta situação estaremos convocamos os licitantes remanescentes para envio de proposta comercial, via funcionalidade ENVIAR ANEXO, que, caso sejam aceitas, serão convocadas para envio de documentação de habilitação.
Pregoeiro	30/05/2018 10:17:49	Esclarecemos que nos termos do edital, os arquivos (proposta ou documentação de habilitação) devem ser enviados em até 03 (três) horas, contadas a partir da convocação.
Sistema	30/05/2018 10:18:13	Senhor fornecedor BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	30/05/2018 10:18:36	Senhor fornecedor RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 83.581.827/0001-63, solicito o envio do anexo referente ao item 2.
Pregoeiro	30/05/2018 10:21:57	Para BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - Sr. Licitante estamos aguardando o recebimento de arquivo contendo sua proposta comercial, que deve conter as informações requeridas no edital, no formato e prazo estipulados no ato convocatório. Caso queira pode enviar também no mesmo arquivo toda a documentação de habilitação ou aguardar a convocação de documentos.
Pregoeiro	30/05/2018 10:22:08	Para RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA - Sr. Licitante estamos aguardando o recebimento de arquivo contendo sua proposta comercial, que deve conter as informações requeridas no edital, no formato e prazo estipulados no ato convocatório. Caso queira pode enviar também no mesmo arquivo toda a documentação de habilitação ou aguardar a convocação de documentos.
Sistema	30/05/2018 13:40:21	Senhor fornecedor BIOTECNO INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 04.470.103/0001-76, o prazo para envio de anexo para o item 1 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Sistema	30/05/2018 13:40:45	Senhor fornecedor RYKA COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 83.581.827/0001-63, o prazo para envio de anexo para o item 2 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Pregoeiro	30/05/2018 13:45:26	Srs. Licitantes procederemos a convocação de licitantes remanescentes para envio de arquivo contendo proposta comercial dos itens 01 e 02 deste certame.
Sistema	30/05/2018 13:54:48	Senhor fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	30/05/2018 13:55:14	Senhor fornecedor LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59, solicito o envio do anexo referente ao item 2.
Pregoeiro	30/05/2018 13:56:19	Para LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA - Sr. Licitante estamos aguardando o recebimento de arquivo contendo sua proposta comercial, que deve conter as informações requeridas no edital, no formato e prazo estipulados no ato convocatório. Caso queira pode enviar também no mesmo arquivo toda a documentação de habilitação ou aguardar a convocação de documentos.
Pregoeiro	30/05/2018 13:56:29	Para ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA - Sr. Licitante estamos aguardando o recebimento de arquivo contendo sua proposta comercial, que deve conter as informações requeridas no edital, no formato e prazo estipulados no ato convocatório. Caso queira pode enviar também no mesmo arquivo toda a documentação de habilitação ou aguardar a convocação de documentos
Pregoeiro	30/05/2018 13:58:25	Para ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA - Esclarecemos que nos termos do edital, os arquivos (proposta ou documentação de habilitação) devem ser enviados em até 03 (três) horas, contadas a partir da convocação.
Pregoeiro	30/05/2018 13:58:47	Para LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA - Esclarecemos que nos termos do edital, os arquivos (proposta ou documentação de habilitação) devem ser enviados em até 03 (três) horas, contadas a partir da convocação.
13.389.967/0001-59	30/05/2018 14:01:43	OK, PROVIDENCIANDO
Sistema	30/05/2018 15:01:13	Senhor Pregoeiro, o fornecedor LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 13.389.967/0001-59, enviou o anexo para o item 2.
Pregoeiro	30/05/2018 15:11:29	Srs. Licitantes, face a dificuldade relatada pela licitante ELBER Ind. de Refrigeração Ltda. de anexar arquivo contendo proposta comercial, faremos convocação de arquivo.
Sistema	30/05/2018 15:11:41	Senhor fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, o prazo para envio de anexo para o item 1 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Sistema	30/05/2018 15:12:00	Senhor fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	30/05/2018 15:12:51	Senhor Pregoeiro, o fornecedor ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA, CNPJ/CPF: 81.618.753/0001-67, enviou o anexo para o item 1.
Pregoeiro	30/05/2018 15:13:33	Para ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA - Sr. Licitante, foi requerido o envio de anexo contendo a proposta comercial e caso queira, envie a documentação de habilitação.
81.618.753/0001-67	30/05/2018 15:24:44	ok, já enviado
Pregoeiro	30/05/2018 17:09:04	Srs. Licitantes a sessão será suspensa, reiniciaremos dia 1º de junho de 2018 a partir das 10h00. Acompanhem.
Pregoeiro	01/06/2018 17:19:00	Boa tarde Srs. Licitantes, daremos continuidade a esta sessão no dia 04 de junho de 2018 a partir das 10h30. Acompanhem.
Pregoeiro	04/06/2018 10:02:55	Bom dia Srs. Licitantes, conforme informado no dia 1º de junho de 2018, daremos continuidade ao etapa de aceitação/habilitação de proposta deste certame.
Pregoeiro	04/06/2018 10:33:02	Srs. Licitantes estaremos passando a etapa de habilitação.
Pregoeiro	04/06/2018 10:36:00	Conforme Item 8.2.2 do edital as licitantes que tiverem suas propostas comerciais ACEITAS deverão encaminhar, via funcionalidade ENVIAR ANEXO do Comprasnet, arquivo contendo documentação de habilitação no prazo e forma prescrito no edital.
Pregoeiro	04/06/2018	Aguardem convocação e acompanhem.

	10:36:26	
Pregoeiro	04/06/2018 11:41:56	Srs. Licitantes, daremos continuidade com a convocação de anexos a partir das 14h00 deste dia. Continuem acompanhando.
Pregoeiro	04/06/2018 14:21:29	Srs. Licitantes, estamos analisando a documentação que veio acompanhando a proposta comercial.
Pregoeiro	04/06/2018 18:05:29	Srs. Licitantes, daremos continuidade a esta sessão, amanhã, dia 05.06.2018, a partir das 10h00
Pregoeiro	05/06/2018 10:06:19	Bom dia Srs. Licitantes, daremos continuidade a este certame. Acompanhem.
Pregoeiro	05/06/2018 10:07:10	Estamos verificando a autenticidade da documentação que veio anexada juntamente com a proposta comercial.
Pregoeiro	05/06/2018 14:12:40	Srs. Licitantes continuamos analisando a autenticidade da documentação de habilitação que veio anexada à proposta comercial. Acompanhem.
Pregoeiro	06/06/2018 12:00:26	Bom dia Srs. Licitantes.
Pregoeiro	06/06/2018 12:00:58	Daremos continuidade a esta sessão a partir das 14h00 do dia 06.06.2018
Pregoeiro	06/06/2018 12:01:12	Acompanhem.
Pregoeiro	06/06/2018 17:23:38	Srs. Licitantes, a sessão será suspensa. Daremos continuidade no dia 07.06.2018, a partir das 09h00.
Pregoeiro	07/06/2018 09:00:20	Bom dia Srs. Licitantes daremos continuidade a esta sessão.
Pregoeiro	07/06/2018 09:02:26	Esclarecemos as irregularidades nos serviços de acesso a internet tem prejudicado o andamento deste processo.
Pregoeiro	07/06/2018 09:02:50	Daremos continuidade a sessão. Acompanhem.
Pregoeiro	07/06/2018 09:03:19	A documentação de habilitação da s licitantes foram analisadas.
Pregoeiro	07/06/2018 09:09:21	Informamos que os licitantes que tiveram suas propostas comerciais habilitadas e declaradas vencedoras, deverão apresentar os originais e/ou cópias autenticadas da proposta e documentos de habilitação apresentados em cópia simples, no prazo de até 03 (três) dias úteis na sede da CPL (Item 8.2.5 do edital), sob pena de recusa/inabilitação.
Pregoeiro	07/06/2018 09:12:27	Ocorrendo a recusa ou inabilitação por não apresentação de originais na sede da CPL no prazo prescrito no Item 8.2.5, os itens retornarão para etapa de aceitação e habilitação a ser realizada em Ata Complementar e informada pelo sistema COMPRASNET no endereço de email que consta no cadastro do fornecedor (SICAF).
Pregoeiro	07/06/2018 09:19:35	Sr. Licitante o prazo para apresentação de originais e/ou cópias autenticadas é de três dias úteis contados a partir da declaração de vencedor. A não apresentação no prazo prescrito no edital ensejará a recusa de sua proposta ou sua inabilitação, nos termos do Item 10.4.
Pregoeiro	07/06/2018 09:20:01	Para LDM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA - Sr. Licitante o prazo para apresentação de originais e/ou cópias autenticadas é de três dias úteis contados a partir da declaração de vencedor. A não apresentação no prazo prescrito no edital ensejará a recusa de sua proposta ou sua inabilitação, nos termos do Item 10.4.
Pregoeiro	07/06/2018 09:21:32	Informamos que a licitante HERENIO DOS SANTOS COMERCIO E IMPORTACAO EIRELI apresentou originais e CND Municipal atualizada na sede da CPL.
Pregoeiro	07/06/2018 09:23:17	Informamos que a documentação de habilitação da licitante ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA. apresentou toda a documentação de habilitação acompanhada de autenticação eletrônica.
Pregoeiro	07/06/2018 09:24:30	Para ELBER INDUSTRIA DE REFRIGERACAO LTDA - Sr. Licitante, informamos que o prazo para apresentação do original da proposta comercial é de três dias úteis contadas de vencedor.
Pregoeiro	07/06/2018 09:24:39	Acompanhem.
Sistema	07/06/2018 09:24:51	Srs. Fornecedores, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado na aceitação'.
Pregoeiro	07/06/2018 09:26:22	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 07/06/2018 às 10:00:00.

Eventos do Pregão

Evento	Data/Hora	Observações
Abertura de Prazo Informado	07/06/2018 09:24:51	Abertura de prazo para intenção de recurso
Fechamento de Prazo	07/06/2018 09:26:22	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 07/06/2018 às 10:00:00.

Data limite para registro de recurso: 12/06/2018.
Data limite para registro de contra-razão: 15/06/2018.
Data limite para registro de decisão: 22/06/2018.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 26, do Decreto 5450/2005. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 10:19 horas do dia 07 de junho de 2018, cuja ata foi lavrada e assinada pelo

Pregoeiro e Equipe de Apoio.

FLEDINALDO OLIVEIRA LIMA
Pregoeiro Oficial

ANTONIA BARROSO MOTA GOMES
Equipe de Apoio

GUTEMBERG BATISTA DE LIMA SANTOS
Equipe de Apoio



Imprimir o
Relatório

Voltar

