



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



PROCESSO N° 06.09062016
PREGÃO PRESENCIAL N° 2016/06/09/01

DATA DA REALIZAÇÃO: 09/06/2016

HORÁRIO: 09h00min

LOCAL: Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá – Secretaria Municipal de Administração e Finanças, situada à Av. Presidente Getúlio Vargas, nº 534, Bairro: Centro, Cachoeira do Piriá/Pará.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO PIRIÁ**, através da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, sediada à Av. Presidente Getúlio Vargas, nº 534, Bairro: Centro, Cachoeira do Piriá/Pará, no exercício da competência delegada pela Portaria n.º 43/15, datada de 15/09/2015, torna público que se acha aberta nesta unidade licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a contratação de empresa especializada para o fornecimento de materiais permanentes (eletrodomésticos), destinado a atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação deste Município de Cachoeira do Piriá, que será regida pela Lei nº 10520/2002, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123/06 e 147/14 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este Edital e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá – Secretaria Municipal de Administração e Finanças, localizada à Av. Presidente Getúlio Vargas, nº 534, Bairro: Centro, Cachoeira do Piriá/Pará, onde deverá ser retirado o edital, mediante o pagamento de R\$50,00 (Cinquenta reais), sendo que a abertura se dará no **dia 09/06/2016, às 09:00 horas** e será conduzida por Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

Para os fins previstos neste Edital informamos que o horário de atendimento para informações e esclarecimentos será das 8 às 14 horas, em dias úteis na sede da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de materiais permanentes (eletrodomésticos), destinado a atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação deste Município de Cachoeira do Piriá, sendo o tipo de licitação menor preço unitário por item, conforme especificações constantes no Termo de Referência, que integra este edital como Anexo I.

2 - O Edital contendo todo detalhamento do objeto, poderão ser retirados, de 2º a 6º feiras, das 08h00 às 14h00 horas, até o último dia útil imediatamente anterior à data do início do certame, na sede da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá, localizada à Av. Presidente Getúlio Vargas, nº 534, Bairro: Centro, Cachoeira do Piriá/Pará.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

III – DO ENVELOPE DE CREDENCIAMENTO

1 - Os documentos referentes ao credenciamento deverão ser apresentados em um envelope fechado e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Credenciamento
Processo nº 06.10062016
Pregão Presencial nº 2016/06/10/01
Proponente: Razão Social do Licitante

2 – No envelope de credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio:

a) declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital;

b) tratando-se de representante legal da sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial registrado na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

c) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

d) documento oficial que contenha foto da pessoa que irá representar a empresa neste certame;

2.1 - Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 7.1 do item VII deste Edital, a **qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa mediante apresentação de DECLARAÇÃO** assinada por representante legal da empresa.

2.2 – A declaração de que trata o item anterior, deverá ser entregue ao pregoeiro no momento do credenciamento, pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações posteriores.

3 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

4 - Se a documentação relativa ao credenciamento não estiver completa ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o licitante poderá apresentar, **durante a sessão**, documentação pertinente a suprir a eventual falha. Caso contrário o pregoeiro considerará não credenciado o proponente e conseqüentemente impedido de participar das fases seguintes.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



IV - DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

1 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 - Proposta
Processo nº 06.10062016
Pregão Presencial nº 2016/06/10/01
Proponente: Razão Social do Licitante

Envelope nº 3 - Habilitação
Processo nº 06.10062016
Pregão Presencial nº 2016/06/10/01
Proponente: Razão Social do Licitante

2 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se cópia da procuração.

3 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

4 - É desejável que os documentos a serem conferidos com o original pelo Pregoeiro ou pelos membros da Equipe de Apoio sejam exibidos no local indicado no preâmbulo deste edital até 03 (três) dias antes da abertura do procedimento licitatório. Feita esta verificação, os documentos serão devolvidos à licitante para que os apresente na fase de habilitação. Contudo, será permitida que tal conferência seja efetuada quando da abertura do envelope de habilitação;

5 - Os documentos necessários à habilitação em língua estrangeira, deverão ser traduzidos por tradutor juramentado.

6 - Recomenda-se que a documentação contida nos **ENVELOPES**, deverão estarem numeradas seqüencialmente, da primeira à última folha, de modo a refletir o seu número exato, sendo que a eventual falta de numeração e/ou duplicidade de numeração ou ainda a falta da rubrica nas folhas, será suprida pelo representante credenciado, na sessão de abertura do respectivo envelope, nos termos do presente edital, vedada a desclassificação por este motivo.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;
- b) número do processo e deste Pregão;
- c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, com indicação expressa da marca do produto, em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital;



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



d) preço unitário e total ofertado para cada produto, em moeda corrente nacional, em algarismo com duas casas decimais, apurado nos termos do subitem 2 deste item, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento dos produtos objeto da presente licitação;

e) prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data estipulada para entrega dos envelopes.

f) indicação do prazo de entrega dos produtos que não deverá ser superior ao 5º (quinto) dia útil da data de assinatura do contrato e/ou fornecimento da nota de empenho.

2 - A proposta de preços deverá ser orçada em valores vigentes à data de sua apresentação, que será considerada a data de referência de preços.

3 - A proposta de preço deverá conter preço unitário e total de cada item e apresentar o valor global dos itens.

4 - A proposta de preços deverá ser orçada somente para o quantitativo total estimado de cada item.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;

c) Documento de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária ou cooperativa;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresária acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, observado o artigo 107 da Lei federal nº 5.764, de 16/12/1971, no caso de cooperativas.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" até a "d" deste subitem do item VI não precisarão constar do "Envelope Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, dentro do prazo de validade;
- d) Certidão(s) de regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, dentro do prazo de validade;
- e) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, dentro do prazo de validade, compreendendo:
 - e.1) Certidão(s) Negativa de débito (quitação de tributos federais – Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União) junto à União com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 02/10/2014;
 - e.2) Certidão(s) Negativa de Débito (quitação de tributos estaduais – tributária e não tributária) junto ao Estado;
 - e.3) Certidão(s) Negativa de Débito (quitação de tributos municipais) junto ao Município;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT, dentro do prazo de validade;
- g) A Certidão Positiva com Efeito de Negativa emitida pelo órgão competente será aceita para fins de comprovação da regularidade fiscal.

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - a.1) O Balanço Patrimonial do último exercício social deverá conter a demonstração expressa dos índices conforme citado abaixo, devendo está assinado pelo representante legal e o contador da empresa.
- Índice de Liquidez Geral (LG) maior que 1;
 - Solvência geral (SG) maior que 1;
 - Índice de Liquidez Corrente (LC) maior que 1, calculados pelas seguintes fórmulas:

LG= $\frac{AC+RLP}{PC+ELP}$ SG= $\frac{AT}{LC}$ LC= $\frac{AC}{PC}$
PC= PASSIVO CIRCULANTE
AT= ATIVO TOTAL
ELP= EXIGÍVEL A LONGO PRAZO
RLP= REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

- b) Serão aceitos o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, devidamente assinados pelo representante legal da empresa e pelo contador responsável por esta, assim apresentados:
 - b.1) publicados em Diário Oficial ou;



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



- b.2) publicados em jornal de grande circulação ou;
- b.3) registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou;
- b.4) por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, na forma do art. 6º da IN n.º 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC, de 11 de agosto de 1997, acompanhada, obrigatoriamente, dos termos de abertura de encerramento. Quando forem apresentado o original do Diário fica dispensada a inclusão, na documentação, dos termos de abertura e de encerramento do livro em questão.

- c) As empresas classificadas como Micro Empreendedor Individual – MEI estarão dispensadas da apresentação de Balanço Patrimonial, devendo apresentar tão somente a Declaração de Faturamento Anual.

- d) Certidão(s) negativa de falência, recuperação judicial ou concordata expedida pelo distribuidor de juízo da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade. Será aceita também certidão (s) negativa de ações cíveis nos casos em que o órgão distribuidor fornecê-las.

- e) Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da empresa licitante, sendo dispensadas da apresentação de tal documento somente as empresas classificadas como MEI;

- f) Comprovação de possuir, na data da abertura da licitação, capital mínimo integralizado ou valor do patrimônio líquido mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor ganho da contratação.

1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) - Declaração subscrita por representante legal da licitante, elaborada em papel timbrado, atestando que:
 - a.1) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho (*Modelo Anexo II do Edital*).
 - a.2) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (*Modelo Anexo III do Edital*).

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 2.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas, preferencialmente, em até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

- 2.2 - As empresas estrangeiras que não funcionem no País, tanto quanto possível, atenderão às exigências do capítulo VI deste edital, mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente, devendo ser apresentados todos os documentos relacionados no subitem 1.2 e no subitem 1.3 deste item VI.

- 2.3 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da audiência pública do **PREGÃO**. As normas que disciplinam este **PREGÃO** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato;



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

2 - Após os respectivos credenciamentos, os licitantes entregarão ao Pregoeiro, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes.

3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

3.3 - Se a licitante for cooperativa de trabalho, para fins de aferição do preço ofertado, será acrescido ao valor dos serviços de que trata a alínea d1, subitem 1, item V deste Edital, o percentual de 15% (quinze por cento) a título de contribuição previdenciária, que constitui obrigação da Administração contratante (art. 22, inc. IV, Lei federal nº 8.212, de 24/06/1991, com a redação introduzida pela Lei federal nº 9.876, de 26/11/1999, c/c o art. 15, inc. I, Lei federal nº 8.212/91).

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



selecionadas o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

7.1 - O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

7.2 - A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 5.1.

7.3 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 5.1.

7.4 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 7.1, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7.5 - O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 7.1 e 7.3, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 7.1, com vistas à redução do preço.

8 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.1 - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).

8.2 - O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário.

9 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação.

9.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade, e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

9.3 - Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, deverá ser apresentada toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme documentos indicados no subitem 1.2, alíneas "a" a "f" do item VI deste Edital, mesmo que aquela apresente alguma restrição.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piria



9.3.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.3.2 – A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

11 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 7.1 deste Item VII, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2- A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a devida homologação.

3- Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6 - A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

IX – DA SANÇÃO ADMINISTRATIVA

1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar a amostra, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco)



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, assim como disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002.

X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação, deverá ser fornecido em até 5 (cinco) dias úteis a partir da data de solicitação do mesmo, e deverá ser entregue no almoxarifado desta Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá/Pará, no horário de 08:00 às 14:00 horas.

2 - A contratante fiscalizará o produto do contratado a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as cláusulas da ata de registro de preços.

3 - O produto deverá ser entregue acompanhado da respectiva **nota fiscal eletrônica**, que deverá conter a descrição do item, marca, quantidade, preços unitário e total, de conformidade com a solicitação de compra.

4 - O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preços e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

5 - O objeto da presente licitação, quando da entrega, será recebido provisoriamente, mediante a emissão de **Termo de Recebimento Provisório**, e definitivamente após os devidos testes, mediante **Termo de Recebimento Definitivo**, que será expedido em até 05 (cinco) dias úteis, onde indicará o atendimento à especificação contratada, não eximindo a licitante da sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança dos bens adquiridos.

6 - Constatada irregularidade no objeto, a **Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá** poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição no prazo de 03 (três) dias úteis, ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7 - Será nomeado um servidor para fiscalização do cumprimento do objeto dessa licitação, sem de qualquer forma restringir a plenitude da responsabilidade da contratada pela qualidade do produto fornecido.

XI - DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

1 - Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará ao órgão requisitante respectiva nota fiscal, acompanhada de prova da situação regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

2 - A nota fiscal emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Edital de Pregão e o n.º do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento dos serviços e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

3 - O prazo de pagamento referente a cada trajeto do contrato será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal pela **CONTRATANTE**.

4 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 2 deste item X começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura sem incorreções.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



5 - A não aprovação expressa pela Contratante, quando do recebimento do produto e/ou prestação de serviço, será considerada situação impeditiva do pagamento, devendo este ocorrer tão somente após a Contratada ter sanado todos os defeitos apontados.

6 - Os preços contratados incluem todos os impostos, taxas, contribuições, encargos e outros custos incidentes sobre a prestação de serviço, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o seu recolhimento e absorção.

7 - A Contratante fica autorizada a reter o pagamento referente aos serviços até que a Contratada apresente os comprovantes de pagamento do FGTS e INSS referente aos empregados e empregador, incidentes sobre o mês anterior.

7.1 - A recusa da Contratada em recolher os encargos acima citados autoriza a rescisão unilateral do Contrato, bem como retenção dos valores devidos a título de encargos e impostos e a Contratada não terá direito a qualquer tipo de indenização, ficando ainda sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/93.

XII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1 - Os recursos para o pagamento do fornecimento, objeto desta Licitação, correrão por conta do Termo de Compromisso PAR n.º 201405296 celebrado com o Ministério da Educação, através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE.

XIII - DA CONTRATAÇÃO

1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de Autorização de Fornecimento e/ou Nota de Empenho, cuja minuta integra este edital como Anexo V.

2 - Se, por ocasião da formalização do pedido, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

2.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 2 deste item XVII, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.

3- A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá – Secretaria Municipal de Administração e Finanças, localizada à Av. Presidente Getúlio Vargas, 534, Bairro: Centro – Cachoeira do Piriá/PA, para assinar a Autorização de Fornecimento ou receber a nota de empenho.

4 - Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes do subitem 10.3, do item VII ou, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 2 deste item XVII, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



4.1 - Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

4.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação na imprensa oficial.

5 - Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos subitens 7.5 a 11 do item VII e subitens 1, 2 e 6 do item VIII, todos deste edital.

XIV- DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 – A Administração poderá aplicar ao Contratado, assegurada a defesa prévia pelo prazo de 05 (cinco) dias, as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega do objeto, incidente sobre o valor total da fatura, contado a partir da solicitação de entrega do bem encaminhada pela Administração;
- c) multa de 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso;
- d) suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a cinco anos, bem como aplicação de multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor total do fornecimento, no caso de recusa em assinar o contrato ou retirar a Nota de Empenho;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição prevista no item anterior, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que publicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

2 – Se o licitante fornecedor não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, com amparo na letra “a” do item anterior, dentro de 05 (cinco) dias a contar da data da intimação, a respectiva importância será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, até o limite de 30% (trinta por cento).

3 – Poderão, ainda, ser aplicadas as penas de advertência ou suspensão temporária de participação e impedimento de contratar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

XV - DA GARANTIA CONTRATUAL

1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e licitantes presentes.



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



- 3 - Recusas ou impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
- 4 - Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.
- 5 - O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão publicados na imprensa oficial.
- 6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá – Secretaria Municipal de Administração e Finanças, localizada à Av. Presidente Getúlio Vargas, n.º 534, Bairro: Centro – Cachoeira do Piriá/Pa., durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findos os quais poderão ser destruídos.
- 7 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- 8 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de até 1 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
- 9 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 10 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 11 - Integram o presente edital:
 - Anexo I** – Termo de Referência;
 - Anexo II** – Modelo de Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho (Art. 2º do Decreto Estadual nº 42.911, de 06/03/98) Cumprimento ao Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal;
 - Anexo III** - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
 - Anexo IV** – Modelo de Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;
 - Anexo V**– Modelo de Autorização de Fornecimento.
- 12 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Santa Luzia do Pará/Pa.

Cachoeira do Piriá (Pa), 24 de Maio de 2016

Edielma Ramos Canto
Pregoeira



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

ENCARTE A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Equipamentos para
Cozinhas e Refeitórios Escolares

Brasília/Novembro/2012

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 1: SISTEMA DE EXAUSTÃO INDUSTRIAL PARA FOGÃO DE 4 BOCAS (EXAUSTOR)

1.1 Descrição

- Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão de 4 queimadores duplos.

1.2 Dimensões e tolerâncias

- Dimensão da coifa: 1300 mm largura x 1300 mm profundidade x 450 mm altura.
- Dutos para exaustão modulares de 2000 mm por módulo com diâmetro de 400 mm, dotados de flanges de 1" x 3/16".
 - ✓ Fornecimento de até 3 peças 2000 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 6,00 m de distância entre fogão e área externa.
- Dutos de descarga modulares de 1200 mm por módulo com diâmetro de 400 mm, dotados de flanges de 1" x 3/16".
 - ✓ Fornecimento de até 2 peças 1200 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 2,40m de altura entre o exaustor e o terminal de descarga vertical.

Obs.: Os dutos terminais em telhado devem ser verticais, descarregando o ar diretamente para cima, sendo observada a distância mínima de 1,00 m acima da superfície do telhado.

- Terminal de descarga vertical para duto de 400 mm, dotado de bojo externo de 660 mm de diâmetro e altura de 560 mm.
- Cantoneira para suporte do exaustor de 1,5" x 1,5" x 3/16".
- *Damper* corta fogo com 400 mm de diâmetro e 410 mm de comprimento.

1.3 Características construtivas do sistema de exaustão

- Coifa captora para instalação central, com uma saída central flangeada, de 400 mm de diâmetro, confeccionada com chapa de aço inox, na espessura de 0,9 mm (chapa 20), dotada de:
 - ✓ Filtros inerciais (tipo *Baffle*) removíveis e laváveis, instalados na parte inferior da coifa sobre suportes em formato "V", com canaletas para recolhimento dos óleos condensados, confeccionadas em chapa de aço inox, em chapa 24 - filtros em ambos os lados do "V".
 - ✓ Calhas periféricas para retenção de condensados, com drenos instalados nas calhas laterais e nas canaletas que suportam os filtros, dotados de tampas rosqueáveis de 1" de diâmetro.

- Tirantes de sustentação da coifa confeccionados com vergalhão 3/16” de aço inox, com rosca e porcas nas extremidades inferiores para facilitar o alinhamento e o nivelamento da coifa, e dotados de dispositivos (olhais) para fixação no teto ou laje.
- Curva de 90º confeccionada em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20), com 3 gomos e 2 semi gomos nas extremidades, dotados de flanges, também em aço inox.
- Dutos para exaustão modulares, confeccionados em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20), dotados de flanges, também em aço inox. A junção dos dutos e da curva deve ser feita pelas flanges com parafusos e porcas, sendo que entre flanges deverá ser usada manta para vedação.
- Dutos de descarga confeccionados em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 18), dotados de flanges, também em aço inox.
- Juntas flexíveis de ligação estanque do duto ao exaustor e do exaustor ao duto de descarga, compostas de colarinhos flangeados e unidos com manta, fixadas com abraçadeiras metálicas aparafusadas.
- Terminal de descarga vertical tipo “CAP” confeccionado em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20) dotado de bojo externo e cone interno com dreno para captação da água de chuva.
- Dois suportes tipo mão-francesa para exaustor confeccionados em perfil tipo cantoneira, fixados na parede através de parafusos passantes (que atravessem a parede), unidos com chapa de aço inox, com 3/16” de espessura, que servirá de base para apoio do exaustor.
- Exaustor centrífugo de simples aspiração, com rotor de pás inclinadas, acionamento direto no eixo do motor, confeccionado em chapa e perfis de aço, soldados nas junções, e com acabamento pintado, na cor cinza.
 - ✓ Motor de 1,5 CV, 4 pólos, 1750 RPM, 220 Volts, monofásico, blindado, 60 Hz, fixado ao suporte por meio de 4 coxins de borracha.
 - ✓ Voluta (caracol) equipada com porta de inspeção e dreno.
 - ✓ Boca de aspiração: 400 mm de diâmetro.
 - ✓ Boca de descarga: 400 x 300 mm.
 - ✓ Velocidade de descarga: entre 10 e 11 m/s.
 - ✓ Nível de ruído: 75 dB(A) - medido junto ao fogão, na altura de 1,60 m do piso.
- Chave liga-desliga com botoeira e disjuntor com dimensionamento adequado à capacidade do equipamento.
- *Damper* corta fogo, para rompimento a 120º C, confeccionado em aço inox, chapa 16 (1,5 mm), flangeado nas extremidades, dotado de válvula tipo “borboleta”,

dupla, com enchimento em lã de rocha. Alavanca externa com trava para a posição fechado e janela de inspeção e acesso ao fusível térmico.

1.4 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Coifa, filtros, calhas, tirantes, dutos, flanges, terminais de descarga e *damper* corta fogo fabricados em aço inox AISI 304 com acabamento escovado.
- Parafusos e porcas em aço inox.
- Exaustor centrífugo em chapa e perfis de aço carbono, com acabamento em pintura epóxi.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

1.5 Embalagem e rotulação

- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.
- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.
- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

1.6 Manual de instruções

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - ✓ orientações para instalação e forma de uso correto;
 - ✓ procedimentos de segurança;
 - ✓ regulagens, manutenção e limpeza;
 - ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
 - ✓ certificado de garantia preenchido ((data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

1.7 Normas técnicas de referência

- ABNT NBR 14518: 2000 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.

- ACGIH – Industrial Ventilation – A manual of recommended practice – 23 th edition.
- ASHRAE Handbook – HVAC Applications, 1995.
- ABNT NBR 16401: 2008 – Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários – Parte 3: Qualidade do ar interior.
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

1.8 Documentação Técnica

- Todo equipamento deve vir acompanhado dos seguintes documentos, emitidos por profissional habilitado e impresso em papel timbrado do fabricante:
 - ✓ Declaração de fabricação do equipamento em conformidade com a norma ABNT NBR 14518: 2000 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.
 - ✓ Declaração de que o equipamento atende aos níveis de ruídos especificados.

1.9 Garantia

- Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

1.10 Instalação

- A instalação do equipamento é de responsabilidade do cliente, cujos procedimentos abaixo devem ser observados:
 - ✓ Prestação de serviços técnicos especializados de instalação de sistema de exaustão, em conformidade com as normas técnicas da ABNT e legislação vigente correlata, consistindo de:
 - avaliação de cargas elétricas e resistência dos pontos de fixação no local da instalação;
 - execução dos serviços de fixação e instalação de coifa, dutos, exaustores e acabamentos;
 - execução da instalação elétrica do equipamento à rede existente.
- Os serviços devem ser executados sob a responsabilidade de profissional habilitado no Conselho Regional de Engenharia – CREA.
- A empresa responsável pela instalação do equipamento deverá recolher Anotação de Responsabilidade Técnica – ART referente aos serviços de instalação, na unidade do CREA em cuja jurisdição for exercida a atividade.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 4: FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 BOCAS

4.1 Descrição

- Fogão industrial central, com 4 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.

4.2 Dimensões e tolerâncias

Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra)

- Largura: 1080 mm +/- 50 mm
- Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm
- Altura: 800 mm +/- 10 mm

Dimensões máximas externas (com gambiarra)

- Largura: 1330 mm
- Profundidade: 1330 mm

Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m.

Dimensões internas mínimas do forno

- Largura: 540 mm
- Profundidade: 660 mm
- Altura: 310 mm

Dimensões das grelhas

- 400 mm x 400 mm +/- 15 mm
- O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300mm)

Dimensões dos queimadores

- Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm
- Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm

4.3 Capacidade de combustão e características dos queimadores

- O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões:
 - ✓ “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou
 - ✓ “UTILIZAR GLP”

- 4 queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas.
- Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h.
- Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.
- Cada queimador (conjugado) deve possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. A torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.
- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.
- Pressão de trabalho: 2,8 kPa

4.4 Características construtivas

Fogão

- 4 pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso.
- Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.
- Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 4.
- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90 mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.

- Fixação do tampo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.
- 2 bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.
- Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).
- Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.
- Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de 4.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos autoatarraxantes de aço inox.
- Tubo de distribuição sem aço inox, com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “T”, de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao “T” deverá ser acoplado um *niple* duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.
- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.

Forno

- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.
- Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.
- Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.
Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.
- Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço

carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.

- 2 bandejas corrediças executadas em arame de aço inox, perfil de seção circular $\varnothing=1/4"$. Distância máxima de 50 mm entre arames.

4.5 Requisitos de segurança

- Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

4.6 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 304.
- Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox AISI 304.
- Grade inferior para panelas em aço inox AISI 304.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.
- Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox AISI 304.
- Puxador do forno em baquelite.
- Dobradiças do forno em aço inox.
- Piso em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo.
- Bandejas do forno em arame de aço inox AISI 304.
- Bicos injetores em latão.
- Torneiras de controle em latão com acabamento cromado.
- Queimadores tipo “cachimbo” e “coroa” em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente.
- Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo.
- Tubo de alimentação do forno de cobre.

- Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser polidos (padrão ASTM).
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

4.7 Acessórios

- Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisas de ferro fundido, dotadas de duas alças com cabos em madeira e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 15 mm.

4.8 Embalagem e rotulação

- Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do fogão, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de *porta pallets*.
Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal.
- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas.
- Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.
- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

4.9 Manual de instruções

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:
- Orientações para instalação e forma de uso correto;
- Procedimentos de segurança;
- Regulagens, manutenção e limpeza;
- Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
- Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
- Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

4.10 Normas técnicas de referência

- ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.
- ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.
- AISI - American Iron and Steel Institute.

- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

4.11 Documentação técnica

- Todo fogão deve vir acompanhado do seguinte documento, emitido por profissional habilitado:
 - ✓ Laudo de ensaio de estanqueidade do fogão.

Obs.: O teste de estanqueidade deve ser realizado individualmente para cada fogão.

4.12 Garantia

- Sessenta meses (5 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

4.13 Instalação do Fogão/ Alimentação GLP ou Gás Natural

- A instalação do equipamento é de responsabilidade do cliente, cujos procedimentos abaixo devem ser observados:

4.13.1 Descrição

- Prestação de serviços técnicos especializados de instalação de fogão consistindo de:
 - ✓ avaliação da rede de gás instalada;
 - ✓ execução da instalação do fogão à rede existente em conformidade com as normas técnicas da ABNT e legislação vigente correlata;
 - ✓ Teste de estanqueidade da instalação com emissão do respectivo laudo de ensaio.
- Os serviços devem ser executados sob a responsabilidade de profissional habilitado no Conselho Regional de Engenharia – CREA.

4.13.2 Documentação técnica

- A empresa responsável pela instalação do equipamento deverá recolher Anotação de Responsabilidade Técnica – ART referente aos serviços de instalação, na unidade do CREA em cuja jurisdição for exercida a atividade.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 9: LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL – 2 LITROS

9.1 Descrição

- Liquidificador semi-industrial de 2 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

9.2 Capacidade

- Copo com capacidade útil de 2 litros.

9.3 Características construtivas

- Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

9.4 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

9.5 Embalagem e rotulação

- O aparelho deve ser acondicionado em caixa de papelão ondulado com calços internos que evitem o balanço no transporte. Envolver a caixa de papelão com engradado de madeira de modo a permitir o empilhamento seguro.
- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.
- Cordão de alimentação (rabicho) com alerta sobre comutação da voltagem.

9.6 Manual de instruções

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo:
 - ✓ instruções de comutação de voltagem;
 - ✓ orientações para instalação e forma de uso correto;
 - ✓ procedimentos de segurança;
 - ✓ regulagens, manutenção e limpeza;
 - ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
 - ✓ certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento

Definitivo e número da Nota Fiscal).

9.7 Laudos técnicos de ensaios

- A amostra do aparelho deverá ser apresentada acompanhada dos seguintes documentos:
 - ✓ Declaração de comprovação da composição do aço inox.
 - ✓ “Certificado de conformidade com a NR12” emitido por organismo habilitado para esta finalidade.

9.8 Normas técnicas e legislação de referência

- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.
- AISI - American Iron and Steel Institute.
- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.
- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.
- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
- Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.
- IN MM nº 3, de 07 de fevereiro de 2000 - Fica estabelecido o dia 15 de março de 2000, para a obrigatoriedade da aposição do Selo Ruído na embalagem do eletrodoméstico liquidificador, nacional e importado, comercializado no país.
- NR12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Portaria nº 197, de 17 de dezembro de 2010).
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

9.9 Garantia

- Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 11: BATEDEIRA PLANETÁRIA – 5 LITROS

11.1 Descrição

- Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

11.2 Dimensões e tolerância

- Largura: 240mm;
- Profundidade: 350mm;
- Altura: 420mm;
- Tolerância: +/- 15%

11.3 Características construtivas

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com quatro níveis de velocidade.
- Movimento planetário.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.
- Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.
- Manipula trava/destrava.
- Com os seguintes acessórios inclusos:
 - ✓ 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;
 - ✓ 1 batedor para massas leves;
 - ✓ 1 batedor plano para massas pesadas;
 - ✓ 1 batedor globo para claras, etc.
- Frequência: 50/60hz.
- Potência: 500wats.
- Voltagem: 110 ou 220V (monofásica).

11.4 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

11.5 Embalagem e rotulação

- O aparelho deve ser acondicionado em caixa de papelão ondulado, reciclável, com calços internos que evitem o balanço no transporte. Envolver a caixa de papelão com engradado de madeira de modo a permitir o empilhamento seguro.
- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem/frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.
- Cordão de alimentação (rabicho) com alerta sobre comutação da voltagem.

11.6 Manual de instruções

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, contendo:
 - ✓ instruções de comutação de voltagem;
 - ✓ orientações para instalação e forma de uso correto;
 - ✓ procedimentos de segurança;
 - ✓ regulagens, manutenção e limpeza;
 - ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
 - ✓ certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

11.7 Normas técnicas e legislação de referência

- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.
- AISI - American Iron and Steel Institute.
- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.
- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
- Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.

- NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Portaria 197/2010, do Ministério do Trabalho e Emprego).
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

11.8 Documentação Técnica

- Apresentar “Certificado de Conformidade à NR 12” emitido por organismo habilitado para esta finalidade.
- Apresentar Certificado e ficha técnica do aço utilizado no equipamento.

11.9 Garantia

- Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 13: FORNO MICROONDAS – 30 litros

13.1 Descrição

- Forno de micro-ondas certificado pelo INMETRO, conforme estabelecido na Portaria n.º 174, de 10 de abril de 2012.
- Eficiência Energética – Classe A (maior ou igual a 54%).
- Isolamento - Classe I

13.2 Capacidade

- Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento.

13.3 Características construtivas

- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.
- Iluminação interna.
- Painel de controle digital com funções pré-programadas.
- Timer.
- Relógio.
- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.
- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V ou 220V (conforme demanda).
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Selo de certificação INMETRO.

13.4 Requisitos de segurança

- Os requisitos de segurança para o equipamento são aqueles indicados em 5.2 da Portaria INMETRO nº 174, de 10 de abril de 2012.

13.5 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

- Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.
- Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox.
- As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.

13.6 Embalagem e rotulação

- Filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção.
- Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.
- Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

13.7 Manual de instruções

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo:
 - ✓ instruções para instalação;
 - ✓ instruções para uso;
 - ✓ instruções de segurança;
 - ✓ controles;
 - ✓ regulagens de potência;
 - ✓ instruções de cozimento e descongelamento;
 - ✓ orientações para manutenção e limpeza;
 - ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
 - ✓ certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).
- As instruções devem ainda conter as seguintes advertências:
 - ✓ *“ATENÇÃO: Se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.”*
 - ✓ *“ATENÇÃO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.”*
 - ✓ *“ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.”*
- As instruções também devem incluir as seguintes observações:
 - ✓ *“Somente usar utensílios que são adequados para uso em fornos micro-ondas.”*

- ✓ *“Quando o forno for usado para aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, deve-se observar frequentemente o forno, devido à possibilidade de ignição.”*
- ✓ *“O forno de micro-ondas é destinado para aquecer a comida e bebidas. Secagem de alimentos, roupas, pano úmido e similares podem levar a risco de ignição, lesão ou fogo.”*
- ✓ *“Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada, até o fogo se extinguir.”*
- ✓ *“Aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto, deve-se tomar cuidado no manuseio do recipiente.”*
- ✓ *“O conteúdo de mamadeiras ou objetos similares deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.”*
- ✓ *“Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.”*
- ✓ *“Detalhes para a necessidade de realizar limpeza de porta, cavidade e partes adjacentes.”*
- ✓ *“O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.”*
- ✓ As instruções devem conter a altura mínima de espaço livre necessária acima da superfície superior do forno.

13.8 Normas técnicas e legislação de referência

- ✓ ABNT NBR 14136/2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.
- ✓ ABNT NBR NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 1: Requisitos gerais.
- ✓ ABNT NBR NM 60335-2-25:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos microondas.
- ✓ Portaria n.º 174, de 10 de abril de 2012 - Aprova a revisão do Regulamento Técnico de Avaliação da Conformidade para fornos de microondas.
- ✓ Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

13.9 Garantia

- ✓ Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 15: GELADEIRA TIPO DOMÉSTICA “FROSTFREE”

15.1 Descrição

- Refrigerador vertical combinado, *linha branca*, sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda).
- O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.

15.2 Capacidade

- Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros.

15.3 Características construtivas

- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.
- Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador).
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.
- Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis.
- Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes.
- Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer.
- Formas para gelo no compartimento do freezer.
- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.
- Sapatas niveladoras.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
- Sistema de refrigeração “frostfree”.
- Gás refrigerante R600a.

Obs. 1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.

Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming

Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.

- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda).
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL.

15.4 Requisitos de segurança

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.

15.5 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.

15.6 Embalagem e rotulação

- Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.
- Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

15.7 Manual de instruções

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - ✓ orientações para instalação e forma de uso correto;
 - ✓ procedimentos de segurança;
 - ✓ regulagens, manutenção e limpeza;

- ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
- ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
- ✓ certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

15.8 Normas técnicas e legislação de referência

- ABNT NBR 14136/2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.
- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
- Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio.
- Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio.
- Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global.
- Resolução nº 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados.
- Decreto Federal nº 5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima.
- Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 – Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima – PNMC e dá outras providências.
- Decreto Federal n.º 7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11º e 12º da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC, e dá outras providências.
- Resolução – RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos

metálicos em contato com alimentos.

- Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia.
- Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências.
- Portaria INMETRO n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade de Refrigeradores e seus Assemelhados, de uso doméstico e institui no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC, a etiquetagem compulsória para aparelhos de refrigeração de uso doméstico (refrigeradores e freezer).
- Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

15.9 Documentação técnica

- O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.
- A amostra do refrigerador deverá ser apresentada acompanhada dos seguintes documentos:
 - ✓ Declaração de uso do gás refrigerante especificado.
 - ✓ Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante.

15.10 Garantia

- Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 16: PURIFICADOR DE ÁGUA

16.1 Descrição

- Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente

16.2 Capacidade

- Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros.
- Atendimento: mínimo de 30 pessoas

Características gerais

- Constituído de:
 - ✓ Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.
 - ✓ Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.
 - ✓ Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada).
 - ✓ Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos.
 - ✓ Câmara vertical de filtração e purificação.
 - ✓ Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó.
 - ✓ Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.
 - ✓ Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora.
 - ✓ Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²).
 - ✓ Temperatura de trabalho: 03 à 40° C.
 - ✓ Componentes para fixação e instalação:
 - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”.
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (“Global Warming

Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a".

- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.

16.3 Embalagem e rotulação

- Filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção.
- Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.
- Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

16.4 Manual de instruções

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:
 - ✓ orientações para instalação e forma de uso correto;
 - ✓ procedimentos de segurança;
 - ✓ regulagens, manutenção e limpeza;
 - ✓ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - ✓ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado;
 - ✓ certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

16.5 Normas Técnicas de Referência

- ABNT NBR 14908/2004 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para uso doméstico - Aparelho por pressão e sucessoras.
- ABNT NBR 16098/2012 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano — Requisitos e métodos de ensaio (no que couber).
- NBR NM-IEC 335-1:1998 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares.
- INMETRO - Portaria nº 093, de 12 de março de 2007 - Avaliação da Conformidade - Aparelho para Melhoria da Qualidade da Água para Consumo Humano.
- INMETRO - Portaria nº 191, de 10 de dezembro de 2003 - Avaliação da Conformidade para Bebedouro Elétrico.

- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

16.6 Documentação Técnica

- Apresentar Certificados de conformidade, emitido por organismo habilitado para tal finalidade, conforme abaixo especificados:
 - ✓ Certificado - Aparelho para melhoria da qualidade da água para uso doméstico - Aparelho por pressão, conforme ABNT NBR 14.908:2004 e Portaria Inmetro nº 093 de 12/03/2007 – com eficiência bacteriológica “APROVADO”.
 - ✓ Certificado - Segurança elétrica e construtiva para bebedouros, conforme Portaria Inmetro nº 191 de 10/12/2003.
 - ✓ Declaração de uso do gás refrigerante especificado.
 - ✓ Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante.

16.7 Garantia

- Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 17: ESPREMEDOR DE FRUTAS CÍTRICAS

17.1 Descrição

- Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox.

17.2 Dimensões e tolerância

- Altura: 390mm
- Largura: 360mm
- Diâmetro: 205mm
- Tolerância: +/- 10%
- Produção média: 15 unid. minuto (aproximada)

17.3 Características construtivas

- Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox.
- Copo e peneira em aço inox.
- Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).
- Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).
- Rotação: 1740 Rpm.
- Frequência: 50/60 Hz.
- Tensão: 127/220v (Bivolt).
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

17.4 Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304.
- Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304.
- Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

17.5 Embalagem e rotulação

- O produto deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, descartável e reciclável, com acomodações internas que assegurem a devida proteção durante o

transporte e armazenamento.

- Componentes do produto não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo.
- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

17.6 Manual de instruções

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo:
 - orientações para uso correto;
 - procedimentos de segurança e higienização;
 - procedimentos para acionamento da garantia;
 - certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

17.7 Normas técnicas e legislação de referência

- ABNT NBR 14136: 2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização.
- AISI - American Iron and Steel Institute.
- ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat-Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip.
- NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
- Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.
- NR12 – Portaria 197/2010 do Ministério do Trabalho e Emprego – Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

17.8 Documentação Técnica

- Apresentar Certificado de Conformidade com a NR 12 emitido por organismo habilitado para esta finalidade.
- Apresentar Certificado e ficha técnica do aço utilizado na fabricação do equipamento.

17.9 Garantia

- Doze meses (1 ano), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base na data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 19: MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS

19.1 Descrição

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

19.2 Capacidade

- Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.

19.3 Características construtivas

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência de 700W.
- Voltagem: 110V e 220V.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.
- Acessórios:
 - ✓ batedor para mistura de massas leves e pesadas;
 - ✓ 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
 - ✓ 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;
 - ✓ liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;
 - ✓ 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

19.4 Matérias primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

- Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.
- Disco emulsificador fabricado em PP.
- Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.
- Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

19.5 Embalagem e rotulação

- O produto deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, descartável e reciclável, com acomodações internas que assegurem a devida proteção durante o transporte e armazenamento.
- Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

19.6 Manual de instruções

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em Português, contendo:
 - orientações para instalação e uso correto;
 - procedimentos de segurança;
 - regulagens, manutenção e limpeza;
 - procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;
 - certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal).

19.7 Normas técnicas e legislação de referência

- ABNT NBR 14136:2012 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização.
- Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.
- NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
- Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.
- Outras normas e dispositivos legais técnicos vigentes e não citados, relacionados à fabricação do produto.

19.8 Garantia

- Vinte e quatro meses (2 anos), no mínimo, de cobertura integral do equipamento.

OBS: A data para cálculo da garantia deve ter como base a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo do equipamento.



Prefeitura Municipal de
Cachoeira do Piriá



ANEXO II DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N° 2016/06/09/01

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE AO MINISTÉRIO DO TRABALHO

CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 7º . INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

“Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:

...

XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos...”

Eu.(nome completo)., representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão Presencial n° xxx/xxxx, declaro, sob as penas da lei, não possuir no quadro funcional nenhum menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em obediência ao art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal. 1988.

Local, data,

Responsável Legal

(assinatura, nome e cargo)

EMPRESA:

SEDE:

CNPJ



Prefeitura Municipal de
Cachoeira do Piriá



ANEXO III DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N° 2016/06/09/01

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Eu, (nome completo), representante da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão em referência, declaro, sob penas da lei, que inexistente fato impeditivo para contratar com a Administração Pública.

Declaro também que estamos ciente que deveremos declará-los imediatamente, caso ocorra qualquer fato durante o certame, que impeça nossa participação.

Local, data,

Responsável Legal

(assinatura, nome e cargo)

EMPRESA:

SEDE:

CNPJ



Prefeitura Municipal de
Cachoeira do Piria



ANEXO IV DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 2016/06/09/01

**MODELO
DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Nome/Razão Social: _____
Endereço: _____
Município: _____ Estado: _____
R.G.: _____
C.P.F./C.N.P.J.: _____

Declara, sob as penas da Lei e, em especial, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre todos os requisitos de habilitação estabelecidos no Edital de Pregão Presencial nº xxx/xxxx.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firma a presente.

_____, ____ de _____ de xxxx

(nome ou razão social licitante)
(nome completo de seu representante legal)



Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá



ANEXO V DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 2016/06/09/01

MODELO DE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

Cachoeira do Piriá (Pa), xx de xxxxx de xxxx

Referência ao PE Nº. xxx/xxxx
Processo: xxxx/xxxx
Assunto: Aquisição de Material de xxxxx
À Empresa: xxxxxxxxxxxxxxxx

Prezado(a) Senhor(a),

Em decorrência do processo licitatório nº. xxx/xxxx, modalidade **Pregão Presencial nº xxxxxxxx, para aquisição do tipo Menor Preço**, no qual essa empresa foi vencedora, remetemos, em anexo, a(s) **Nota(s) de Empenho nº. XXXXXXXX**, e, na forma do art. 62, da Lei n. 8.666/93, que faculta a substituição do Contrato por outro instrumento hábil, estamos encaminhando o presente documento, relativo à aquisição em epígrafe.

Consoante Edital Convocatório, e detalhado na proposta de V.Sa., **a entrega do(s) materiais(s) deverá ser efetuada no prazo máximo de até xx (xxxxx) dias úteis a partir da data do recebimento desta Autorização.**

Cumpre-nos informar que antes da efetivação do pagamento e, na forma prevista na legislação e no Edital convocatório, o aludido pagamento só será efetuado mediante atestado comprobatório da entrega do(s) material(s), bem como consulta da situação cadastral dessa empresa, ficando o referido pagamento suspenso, no caso de haver alguma pendência fiscal.

Para controle de V.Sa., informamos, ainda que, pela legislação vigente, **caso ocorra atraso na entrega de qualquer dos itens de fornecimento, a licitante vencedora estará sujeita, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, ao pagamento de multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia**, por atraso injustificado na execução do conteúdo da Autorização de Fornecimento, calculada sobre o valor do material não fornecido, até o limite de 20 (vinte) dias, a ser recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos contados da comunicação oficial. As demais penalidades seguem as regras constantes do instrumento convocatório.

Informamos, ainda, a V.Sa., que a inobservância aos prazos e obrigações estipulados no Edital do **Pregão Presencial nº xxxxxxxxxx** implicará as sanções previstas no art. 81 da Lei n. 8.666/93 e Art. 28 do Decreto nº. 5450/05. Finalmente, informamos que a contratação deverá ser cumprida em estrita observância à Lei n. 8.666/93 e suas alterações, devendo V.Sa. apor o "**De acordo**", na cópia deste expediente, o qual deverá ser devolvido a esta Prefeitura, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças, neste Município de Cachoeira do Piriá, Estado do Pará, para ulteriores providências.

Atenciosamente,

Maria Bernadete Bessa do Nascimento
Prefeita Municipal de Cachoeira do Piriá

De acordo
Em xx/xx/xxxx

Representante legal da Empresa