

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 47/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A ESCOLA AGRÍCOLA E INSTRUMENTOS PARA A BANDA MUNICIPAL COM ALOCAÇÃO DE RECURSOS FEDERAIS.**

**1. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1.1. O MUNICÍPIO DE ÁUREA-RS**, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão e Decreto Municipal nº 1.201, de 29 de maio de 2020, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO**, que estará recebendo propostas e documentação para a aquisição do equipamento abaixo descrito, a ser realizada em **08 de julho de 2021, às 09 horas**, em sessão pública no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), através de Pregoeiro nomeado pela Portaria nº 014/2021 ou alteração posterior. Esta licitação se processa nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17-07-2002, e do Decreto Municipal nº 1.201/2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93.

**2. OBJETO**

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A ESCOLA AGRÍCOLA E INSTRUMENTOS PARA A BANDA MUNICIPAL COM ALOCAÇÃO DE RECURSOS FEDERAIS, CONFORME DESCRIÇÃO DETALHADA NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I).**

**2.1. DOS ANEXOS**

2.1.1. Integram este edital

**Anexo I – Termo de Referência;**

**Anexo II – Minuta de Contrato;**

**Anexo III – Modelo de Proposta de Preços;**

**Anexo IV – Modelo de declaração de que não há superveniência de fato impeditiva para habilitação;**

**Anexo V – Modelo de declaração de que não emprega mão-de-obra infantil;**

**Anexo VI – Modelo de declaração de Habilitação e de Veracidade;**

**Anexo VII – Modelo de declaração que não emprega servidor(es) público(s) no quadro societário da empresa.**

### **3. DO LOCAL, DATA E HORA DO CERTAME**

- 3.1.** Este processo estará disponível nos seguintes locais: site da Prefeitura Municipal de Áurea – [www.aurea.rs.gov.br](http://www.aurea.rs.gov.br) e site Portal de Compras Públicas: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).
- 3.2.** O recebimento das propostas será das 08:30h do dia 29/06/2021 até às 08:30h do dia 08/07/2021.
- 3.3.** A abertura das propostas será efetuada às 09h do dia 08/07/2021.
- 3.4.** A Sessão Pública será realizada no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), no dia 08/07/2021, às 09h.
- 3.5.** Será adotado o MODO DE DISPUTA ABERTO.
- 3.6.** Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

### **4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 4.1.** Poderão participar deste pregão quaisquer empresas interessadas com ramo de atividade compatível com o objeto da licitação e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos.
- 4.2.** Não poderão participar deste pregão:
  - 4.2.1. Empresas que não atenderem às condições deste edital;
  - 4.2.2. Empresas que estejam em processo de falência ou concordata, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
  - 4.2.3. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas suspensas de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Áurea/RS;

- 4.2.4. Empresas inadimplentes em obrigações assumidas com a Prefeitura Municipal de Áurea/RS;
- 4.2.5. Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;
- 4.2.6. Não será aceita a participação de empresas cujo(s) proprietário(s) ou sócio(s) seja(m) servidor(es) público(s), vereadores ou agentes políticos do Município de Áurea/RS;
- 4.2.7. Empresas estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;
- 4.2.8. Que constem nos cadastros oficiais: Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – Conselho Nacional de Justiça – CNJ, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) – Controladoria Geral da União e Cadastro de Inidôneos do TCU.
- 4.2.9. A participação de consórcio de empresas.

**4.3.** Serão utilizados para a realização deste certame, recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes, com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – Internet.

**4.4.** A realização do procedimento estará a cargo de servidor da Prefeitura Municipal de Áurea/RS, investido na função de “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

**4.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, pelo Pregoeiro ou de sua desconexão.

## **5. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA**

**5.1.** O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto ao site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e preencher o Termo de Adesão, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data de realização do pregão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida, terá acesso ao portal.

- 5.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 5.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 5.4.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Áurea/RS, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 5.5.** Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital, a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, bem como manifestar quanto sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

- 6.1.** O acolhimento das propostas de preços concomitante com os documentos de habilitação será a partir das 08:30h do dia 29/06/2021 até às 08:30h do dia 08/07/2021.
- 6.2.** A Proposta de Preços deverá conter no mínimo a mesma descrição dos itens descritos no Termo de Referência, não podendo a proponente modificar, suprimir ou acrescentar a descrição contida no edital, sob pena de desclassificação.
- 6.3.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 6.4.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema até a data e hora limite para o envio das propostas e documentação.
- 6.5.** Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após a abertura da sessão.

**6.6.** O julgamento das propostas será feito pelo menor preço por item, de acordo com as exigências fixadas neste edital.

**6.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances/negociação.

## **7. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**7.1.** A proposta de preços deverá conter:

- a) PREÇO UNITÁRIO proposto para o item constante do Anexo I – Termo de Referência, expresso em reais, à vista, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento;
- b) MARCA, MODELO, OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE e o PERÍODO DE GARANTIA
- c) EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A ESCOLA AGRÍCOLA E INSTRUMENTOS PARA A BANDA MUNICIPAL
- d) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;
- e) LOCAL, DATA e ASSINATURA do representante legal da empresa;
- f) Não será aceita oferta de equipamentos com características diferentes das indicadas no Anexo I deste edital;
- g) A apresentação das propostas implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital.

7.1.1. A proposta deverá, necessariamente, ser datilografada ou impressa através de edição eletrônica de textos, nos moldes do Anexo III, bem como, atender às especificações mínimas do objeto, conforme Termo de Referência - Anexo I.

7.1.2. Os preços apresentados devem refletir os de mercado no momento e irremediáveis durante a validade da proposta.

7.2. Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, contendo **até duas casas decimais**.

7.3. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta e garantia, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

7.4. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

7.5. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos.

7.6. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

7.7. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

## **8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 8.1. A classificação das propostas será feita pelo critério de MENOR PREÇO POR ITEM, observado o preço unitário de referência do item, como sendo, o constante do convênio supracitado.
- 8.2. Não poderá haver desistência das propostas registradas após a abertura das mesmas, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste edital.
- 8.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
- 8.4. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.5. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

## **9. DOS LANCES**

- 9.1. Tendo o proponente sido credenciado, poderá ele participar da sessão de disputa de preços, na data e horários definidos no preâmbulo deste edital.
- 9.2. Pregoeiro via sistema eletrônico, dará início à sessão pública, na data e horário previstos neste edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

- 9.3. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o vencedor, será reputado perfeito e acabado para homologação ao licitante vencedor.
- 9.4. O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.
- 9.5. No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, serão válidos os valores obtidos na etapa de propostas.
- 9.6. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, VALOR UNITÁRIO POR ITEM, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 9.7. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo próprio licitante, e registrado pelo sistema.
- 9.8. Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas) poderá tê-lo desclassificado pelo Pregoeiro através do sistema. Neste caso o Pregoeiro justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes.
- 9.9. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, os proponentes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, sendo vedada à identificação do seu detentor.
- 9.10. Para este pregão será adotado o MODO DE DISPUTA ABERTO, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
- 9.10.1. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 9.10.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 9.10.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 9.6 e 9.7, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 9.10.4. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da

etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

- 9.11. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 10,00 (dez reais), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 9.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes, para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 9.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente decorridos 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 9.14. Após o encerramento da etapa de lances, como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada.
- 9.14.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada automaticamente pelo sistema para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 9.14.2. A nova proposta de preços mencionada no subitem anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME ou EPP).
- 9.14.3. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas automaticamente pelo sistema as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 9.14.4. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.
- 9.14.5. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.14, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.14.6. O procedimento previsto no item 9.14 somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, havendo empate entre duas ou mais propostas, o desempate far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio.

9.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o menor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.16. A negociação será realizada por meio do sistema pelo prazo máximo de 02 (duas) horas e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.17. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

9.18. Declarada a empresa vencedora ao final da fase de lances/negociação, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta de preços realinhada de forma digitalizada no prazo de até 03 (três) horas, contados depois de encerrada a fase de negociação, no campo adequado para tal, disponível no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). Tal proposta deverá conter a descrição detalhada, quantidades, unidades de fornecimento, marca e valores (unitários e totais), que deverão ser iguais ao último lance ofertado pelo licitante ou ao valor negociado.

9.19. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, se estiver acima do valor de referência ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro abrirá diligência com o prazo máximo de 03 (três horas) para o subsequente anexar a proposta de preços atualizada de acordo com o último lance por ele ofertado, após esse período o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que satisfaça às condições e exigências constantes no edital e seus anexos.

9.20. Dentro do prazo de 03 (três) horas poderão ser remetidos, por iniciativa do licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua Proposta de Preços.

9.21. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre os licitantes, após transcorrido o prazo de 03 (três) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio

da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação do próxima licitante.

9.21.1. Os prazos aos quais se referem o item 9 não serão prorrogados.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

10.1. Para a habilitação, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá apresentar uma via dos documentos abaixo discriminados, (originais ou cópias nos termos da Lei 13.726 de 8 de outubro de 2018 ou autenticada em cartório ou assinada digitalmente desde que acompanhada do protocolo de verificação) que deverão ser inseridos no sistema conjuntamente com a proposta de preços, até a hora e data estipulada para o recebimento final das propostas, no campo adequado para tal, disponível no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

10.1.1. Os documentos originais ou com autenticação em cartório, deverão ser enviados, ou ter seu envio comprovado, via Correios, para o Departamento de Licitações, Prefeitura Municipal de Áurea, situado à Praça João Paulo II, nº 33, Centro, Áurea-RS CEP: 99835-000, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a habilitação da licitante.

10.1.2. Os documentos expedidos pela Internet, com autenticação digital e/ou com Código QR poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos a verificação on-line de sua autenticidade por meio de consulta nos sítios informados nos documentos, ou através de Código QR. Os demais documentos apresentados através de cópia deverão ser autenticados e não serão aceitos protocolos que configurem o seu requerimento.

10.1.3. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade, com exceção do previsto na Lei Complementar nº 123/06. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, serão considerados 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão, inclusive as declarações, inclusive as declarações.

10.1.4. A documentação exigida neste edital deverá ser compatível com as respectivas inscrições nas esferas federal, estadual e municipal.

10.1.5. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes à matriz ou à filial (razão social e CNPJ) da empresa que ora se habilita para este certame licitatório, exceto o disposto no subitem 10.4. Entretanto, serão aceitos para efeito de habilitação documentos emitidos em nome da matriz e válido para todas as filiais, desde que esta condição esteja expressa.

10.1.6. - Caso seja verificado a necessidade de comprovação documental, o Pregoeiro poderá solicitar originais ou cópias autenticadas.

### **10.2. Da Habilitação Jurídica:**

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) em se tratando de sociedades comerciais, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com sua consolidação ou posteriores alterações, devidamente registradas na Junta Comercial; no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; no caso de sociedades civis, inscrição no ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

### **10.3. Da Habilitação Fiscal e Trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- b) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, consistente na apresentação da Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as contribuições sociais, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, abrangendo todos os tributos administrados pelo Estado, mediante apresentação de certidão(ões), expedida pela Receita Estadual da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, abrangendo todos os tributos administrados pelo Município, mediante apresentação de certidão(ões) expedida(s) pelo órgão municipal competente;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante certificado expedido pela Caixa Econômica Federal (nos termos do art. 27, alínea "a" da Lei n<sup>o</sup> 8036/90);
- g) Prova de regularidade trabalhista, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei 12440/2011 e Resolução Administrativa do TST nº 1470/2011;
- h) Declaração de "CEIS" (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) site: [www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)

10.3.1. A licitante que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal, disposta nos subitens "a" a "g" do item supra, e beneficiou-se da Lei Complementar 123 terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

10.3.2. O prazo citado no subitem 10.3.1 deste edital poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

10.3.3. O benefício de que trata o subitem 10.3.1 deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal, ainda que possua alguma restrição.

10.3.4. A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no item 16, deste edital.

#### **10.4. Da Qualificação Econômico – Financeira:**

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pela Comarca do distribuidor da sede da pessoa jurídica. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica a matriz do estabelecimento.

#### **10.5. Da Qualificação Técnica:**

a) Declaração de disponibilidade de assistência técnica especializada, bem como indicação da Razão Social e endereço completo da empresa responsável pelos serviços de garantia e assistência técnica, bem como que a assistência técnica será prestada “in loco” junto ao Município, sem quaisquer custos adicionais, durante todo o período da garantia.

#### **10.6. Da Documentação Complementar:**

a) Documento de identidade (RG, CNH ou equivalente com assinatura) do representante legal da empresa;

b) Declaração de que não há superveniência de fato impeditiva para habilitação (Anexo IV);

c) Declaração de que não emprega mão-de-obra infantil (Anexo V);

d) Declaração de Habilitação e de Veracidade (Anexo VI)

e) Declaração que não emprega servidor(es) público(s) no quadro societário da empresa (Anexo VII).

f) Declaração de enquadramento como beneficiária da Lei Complementar 123/2006;

f.1) Em se tratando de microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante apresentação de declaração de que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, (Declaração de enquadramento como beneficiária da Lei Complementar 123/2006) ou certidão simplificada expedida pela Junta Comercial;

f.2) A certidão deverá ter sido emitida nos 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data prevista para a realização do certame, sob pena de não aceitabilidade;

f.3) Em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, estas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

f.4) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente (ME ou EPP) for declarado o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

f.5) A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo

81, da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **11. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES DO ATO CONVOCATÓRIO**

11.1. Os pedidos de esclarecimentos ou de impugnações referentes ao processo licitatório serão enviados somente por meio eletrônico, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

11.2. Conforme previsto nos arts. 23 e 24 do Decreto Federal nº. 10.024/2019, até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão.

11.3. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no edital até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

11.4. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da petição, conforme estabelecido no § 1º dos arts. 23 e 24 do Decreto Federal nº. 10.024/2019, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

11.5. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

## **12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

12.1. As razões e contrarrazões referentes aos recursos deverão ser encaminhadas somente por meio eletrônico, através do portal [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), ou em casos de indisponibilidade do sistema, para endereço de e-mail do Departamento de Licitações.

12.2. Conforme previsto no art. 4º, XVIII, da Lei Federal nº. 10.520/2002, no art. 44 do Decreto Federal nº 10.024/2019, declarado o vencedor qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, através de formulário próprio do sistema eletrônico, explicitando sucintamente suas razões.

12.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, são pressupostos de admissibilidade dos recursos, e deverá ocorrer, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) minutos após a declaração do vencedor.

12.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

12.5. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

12.6. Será concedido o prazo de 03 (três) dias para que sejam apresentadas as razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar as contrarrazões

em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.8. Decairá do direito de interpor recurso perante a Administração, àquele que aceitando os termos desta licitação sem objeção, venha apontar, de forma extemporânea, falhas ou irregularidades que a viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

12.9. Decididos os recursos, o Pregoeiro fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

12.10. O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este edital poderão ser consultados no endereço [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), que será atualizado a cada nova etapa do pregão.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente para fins de homologação.

13.2. No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão, serão adotados os mesmos procedimentos já previstos neste edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

13.3. Homologado o procedimento licitatório, o Município convocará o licitante vencedor para assinar o Contrato. O mesmo deverá firmar a contratação no prazo instituído no item 14.1, deste edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

### **14. DA ASSINATURA DE CONTRATO**

14.1. O proponente vencedor deverá assinar contrato dentro do prazo de 03 (três) dias, a partir do comunicado expedido pela Administração Municipal.

14.2. O prazo concedido para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

### **15. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO**

15.1. Os objetos deste certame serão adquiridos com recursos do Ministério da Educação.

15.2 O pagamento será efetuado após a liberação dos recursos do FNDE com a aceitação do objeto licitado pela Secretaria Municipal requisitante, após a apresentação da nota

fiscal / fatura, e, sendo o caso, somente após a liberação para pagamento emitido pelo Ministério da Educação, através de depósito bancário na conta corrente da(s) proponente(s) vencedora(s) em cada item.

15.2.1. A nota fiscal / fatura emitida pela proponente deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e do número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento,

## **16. DAS PENALIDADES**

16.1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

- a) deixar de apresentar a documentação exigida no certame: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 anos;
- b) manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 anos;
- c) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 anos e multa de até 10% sobre o valor estimado da contratação;
- d) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;
- e) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;
- f) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;
- g) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;
- h) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 02 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato.

16.2. As penalidades serão registradas no cadastro da Contratada, quando for o caso.

16.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **17. DA ENTREGA**

- 17.1. Local, prazo e horários de entrega: Os objetos deverão ser entregues na Escola Agrícola de Áurea - RS, localizada na VRS 477, no prazo de 30 (trinta) dias – no horário das 07h30min às 11h30min e, das 13h às 17h, de segundas as sextas-feiras, quando dias úteis, devendo ser acompanhada pelo pessoal técnico da Prefeitura Municipal. O prazo poderá ser prorrogado desde que devidamente justificado e aceito pelo Município.
- 17.2. Não serão aceitos, no momento da entrega, objetos deste certame de marcas e/ou especificações diferentes daqueles constantes na proposta vencedora.
- 17.3. A licitante vencedora deverá entregar o equipamento acompanhado de seus manuais ou catálogos de operação/manutenção, podendo ser original, cópia reprográfica sem autenticação ou obtido via Internet, no site do fabricante. Os documentos deverão estar em língua portuguesa ou traduzidos para este idioma.
- 17.4. Toda e qualquer entrega de equipamentos fora do estabelecido neste Edital, será imediatamente notificada à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tal substituição, sendo aplicadas também as sanções previstas neste Edital.
- 17.5. A licitante vencedora deverá manter atualizados, durante o período de garantia, telefone, email, fax e endereço, devendo comunicar a Secretaria Municipal de Educação, qualquer alteração de dados.

#### **DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

- 17.6. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:
- a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no Edital de licitação;
  - b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados após o recebimento provisório.
- 18.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.
- 18.3. O equipamento recusado será considerado como não entregue.
- 18.4. Os custos de retirada e devolução do equipamento recusado, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.

18.5. A empresa contratada terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias para retirada do equipamento recusado, após notificação pelo Setor competente da municipalidade.

## **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

19.1. Os recursos financeiros correrão, inicialmente, à conta dos créditos abaixo discriminados:

### **07 - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

#### **1.112 - ADQUIRIR EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS DE COZINHA E INSTRUMENTOS MUSICAIS COM RECURSOS DE EMENDA PARLAMENTAR**

#### **4.4.90.52.00.00 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1. É facultado ao Pregoeiro Oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

20.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

20.3. A apresentação da proposta de preços implica aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

20.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Áurea, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Praça João Paulo II, 33, Centro, Áurea – RS, CEP 99835-000, telefone (54) 3527-1141

20.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

20.6. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

20.7. O Município de Áurea - RS se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

Áurea, RS, 25 de junho de 2021

**ANTONIO JORGE SLUSSAREK**

**Prefeito Municipal**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO Nº 47/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**1. OBJETO**

A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando à aquisição de **equipamentos e utensílios de cozinha para a escola agrícola e instrumentos para a banda municipal** novos, conforme descrição e especificação que consta no item 3 deste termo de Referência.

**2. JUSTIFICATIVA**

A aquisição dos **equipamentos e utensílios de cozinha para a escola agrícola e instrumentos para a banda municipal** destina-se a melhorar as condições de atendimento aos alunos Aureenses, que frequentam este educandário, à consecução dos objetivos da Proposta/Plano de Trabalho n.º 23400.001526/2020-51.

**3. DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO**

A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando à aquisição de **equipamentos e utensílios de cozinha para a escola agrícola e instrumentos para a banda municipal**, conforme descrição detalhada abaixo:

Item	Descritivo	Qtde.
01	<b>BALANÇA DIGITAL – 15KG (01 unidade)</b> Características técnicas: Tensão: Bivolt (Fonte Automática), Consumo: 0,8 w/hora, Temperatura de Operação: -10º até +40º C, Dimensão do Prato: 33x21cm, Capacidade: 15kg, Tara: 15kg, Escala: 5g, Altura: 10 cm, Largura: 33 cm, Comprimento: 34 cm, Peso: 3 kg, Garantia: 12 meses, com selo INMETRO, possui 3 funções no display, exibe peso, preço/unitário e preço/total.	01
02	<b>BALANÇA DIGITAL MÍNIMO 30KG – LINHA COMERCIAL (01 unidade)</b> A balança possui manual de instruções, em português, com imagens nítidas e letras legíveis. Contém orientação para instalação e forma de uso. Contém procedimentos de segurança. Contém recomendações para regulagem, manutenção e limpeza. Contém informações sobre garantia e relação de assistência técnica. Contém certificado de garantia preenchido de, no mínimo, 12 meses da data de emissão do termo de recebimento definitivo. A balança tem capacidade mínima de 30kg. A balança possui divisão de 5g em 5g. Possui display digital de 6 dígitos (a	01

	<p>ser instalado na coluna). Possui desligamento automático. A balança possui plataforma em aço inoxidável, com medidas mínimas de 40x40cm. Possui estrutura em aço com pintura epóxi. Possui pés reguláveis. Possui coluna para sustentar o indicador de peso (display), com altura de 45 cm. Possui selo e lacre de calibração do INMETRO. A balança possui tensão (voltagem): 220 V ou Bivolt, conforme especificado/indicado em seu cordão de alimentação (rabicho). Possui bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. Todas as soldas utilizadas nos componentes possuem superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.</p>	
<b>03</b>	<p><b>BALANÇA PLATAFORMA – 150KG – LINHA COMERCIAL (01 unidade)</b></p> <p>Capacidade mínima de 150 kg, 4 rodízios/rodas resistentes para movimentação, dimensão mínima da plataforma 30 x 40 cm, divisões a cada 100g, altura mínima da coluna 100 cm, selo e lacre do INMETRO, visor (indicador de peso) com display de cristal líquido de no mínimo 12mm de altura e 5 dígitos. Deve possuir teclas de Zero e tara. Todas as funções devem ser identificadas. Fonte de alimentação externa para 220 V. Estrutura em chapa aço inox, acabamento em pintura industrial martelada, grade de apoio/proteção para coluna com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. Indicação da tensão no cordão de alimentação do aparelho. O equipamento deve possuir selo do INMETRO e 12 meses de garantia.</p>	<b>01</b>
<b>04</b>	<p><b>BATEDEIRA PLANETÁRIA - 5L – (01unidade)</b></p> <p>Batedeira Planetária – 5 litros, 220 volts, Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi; Tampa em polímero termoformado de alta resistência; Cuba em aço inox; Grade cromada; Sistema planetário de engrenagens com helicoidais de aço; Sistema eletrônico de variação de velocidade; Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo. Possui grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada. Alimentação, Voltagem: 220 Volts, Potência: 800 Watts, Frequência: 50-60 Hz, Consumo: 6,4 Kw/h.</p>	<b>01</b>
<b>05</b>	<p><b>BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL – 20 LITROS – (01 unidade)</b></p> <p>Batedeira planetária com capacidade para 20 litros. Dimensões e tolerâncias: (AxLxP): 106x53x87cm ; Características gerais: Estrutura em aço com fino acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox; Sistema de engrenagens helicoidais; Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora; Batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes; Opcional pedestal; Manual de</p>	<b>01</b>

	<p>Instruções em português, Garantia de Doze (12) meses de garantia contra defeitos de fabricação. Equipamentos de acordo com a portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade; Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis; Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata; O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel; Corpo confeccionado em aço SAE 1010/ 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Tacho aço inoxidável 304, equipado com sensor magnético que somente habilitará o funcionamento da máquina com o mesmo na posição de trabalho; Batedores em alumínio especiais para cada função (garfo, raquete e globo); Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento); Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada; Acompanha 3 Batedor: Garfo para massa semi-pesadas: pão queijo, cucas etc - velocidade 1 e 2 . Raquete para massa leve: cremes, bolos etc - velocidade 3 e 4 . Globo para coberturas: clara neve, glacê etc - velocidade 5 e 6. Velocidade dos Batedores: 1 - 49 rpm, 2 - 53 rpm, 3 - 68 rpm, 4 - 83 rpm, 5 - 98 rpm, 6 - 115 rpm,. Tensão: 220V (Não é bivolt). Consumo: 0,65 Kw/h. Peso Líquido: 115 Kg . Peso Bruto: 132 Kg. Medidas externas: 124cm A x 40cm L x 82,5cm P . Medidas Embalagem:132cm A x 52cm L x 90cm P. Manual de instruções em português e 12 meses de garantia.</p>	
<p><b>06</b></p>	<p><b>BEBEDOURO DE 50L - LINHA COMERCIAL – (01 unidade)</b></p> <p>Capacidade mínima de 50l/hora de água gelada, pés reguláveis e antiderrapantes, com termostato regulável para ajuste da temperatura, sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e redução de cloro (Cl). Pia em aço inox polido, gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada, 02 torneiras para copo tipo lavatório reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários. 02 torneiras para copo tipo lavatório, reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox). Serpentina em aço inox AISI 304, isolamento térmico apropriado, mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica, baixo consumo de energia com termostato para controle automático da temperatura da água, gás refrigerante R600a ou R 134ª. Dreno para limpeza da cuba, ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. Parafusos e porcas de aço inox. Tensão 220 V, com garantia de 12 meses.</p>	<p><b>01</b></p>
<p><b>07</b></p>	<p><b>BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL – LINHA DOMÉSTICA – (02 unidades)</b></p> <p>Bebedouro elétrico acessível 220 volts – linha domestica Corpo e</p>	<p><b>02</b></p>

	<p>estrutura em aço inox 430 e pés reguláveis; Aparador de água (pingadeira) em aço Inox 430; Serpentina em aço inox 304 (interna); Reservatório em polipropileno atóxico; Isolamento térmico em PS; Boia Controladora do nível de água; Tomada de 3 pinos conforme a norma da BNT/nbr/603351, Certificado pelo INMETRO; Baixo consumo de energia; Termostato com 7 níveis para controle de temperatura; Gás ecológico R134A; Refrigeração por compressor que garante maior eficiência; Motor Tecumseh 1/12+ hp 127v (2,5A) OU 220v (1,10A) 60Hz-280W; Armazena 25 litros de água gelada; Consumo médio: 17,58 kw/h mês.</p>	
<b>08</b>	<p><b>ESPREDADOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS – (01 unidade)</b></p> <p>Capacidade mínima 01l, jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno, composto por 01 unidade pequena para limão, 01 unidade grande para laranja, copo coletor de 01l mínimo em aço inox ou alumínio, 02 castanhas de tamanhos diferentes, 01 coador/peneira e 01 tampa. Gabinete corpo em aço inox, copo superior desmontável com bica, motor de no mínimo ¼ HP, base antiderrapante. Dimensionamento da fiação, plug e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, tensão (voltagem) 220 V. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento. Garantia de 12 meses.</p>	<b>01</b>
<b>09</b>	<p><b>ESPREDADOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS – (01 unidade)</b></p> <p>Capacidade mínima 01l, jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno, composto por 01 unidade pequena para limão, 01 unidade grande para laranja, copo coletor de 01l mínimo em aço inox ou alumínio, 02 castanhas de tamanhos diferentes, 01 coador/peneira e 01 tampa. Gabinete corpo em aço inox, copo superior desmontável com bica, motor de no mínimo ¼ HP, base antiderrapante. Dimensionamento da fiação, plug e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, tensão (voltagem) 220 V. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento. Garantia de 12 meses.</p>	<b>01</b>
<b>10</b>	<p><b>FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 BOCAS – (01 unidade)</b></p> <p>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). 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</p>	<b>01</b>

mm; Profundidade: 660 mm; Altura: 310 mm; Dimensões das grelhas: 400 mm x 400 mm +/- 15 mm; Dimensões dos queimadores; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm; Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm; Capacidade de combustão e características dos queimadores: 2 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. 2 queimadores duplo, com queimador simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimador em forma de anel (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 12 pela gambiarra. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. 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. Fogão com: 4 pés em perfil "L" de aço, 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, 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. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço 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. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única. Reforços estruturais do tampo em aço, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), 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 soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço. Conjunto de apoio dos queimadores em aço,

com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. 2 bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corredeiras em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25mm). Grade inferior em aço para painéis, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, 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. Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. 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. Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2"; comprimento de 1,20 m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". À extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua proteção no transporte. Forno: Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, 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. Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico. 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, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço, perfil de seção circular  $\varnothing=1/4"$ . Distância máxima de 50 mm entre arames. Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de 3/8", conectado ao niple. Requisitos de segurança: O queimador do forno deve 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. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às

	<p>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 430. Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox AISI 430. Grade inferior para painéis em aço inox AISI 430. Parafusos e porcas de aço inox. Ponteiros 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 430. Puxador e 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 430. 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 lixados em grana 180 a 220, acabamento Nº4 (padrão ASTM /A480M). O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. Normas técnicas de referência: NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. 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. Garantia de Vinte e quatro (24) meses de cobertura integral do equipamento.</p>	
<p><b>11</b></p>	<p><b>FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS – (01 unidade)</b></p> <p>Fogão industrial central, com 6 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). Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra): Largura: 1570 mm +/- 50 mm; Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm; Altura: 800 mm +/- 10 mm; Dimensões máximas externas (com gambiarra); Largura: 1820 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 . Dimensões dos queimadores: Diâmetro do queimador tipo cachimbo:</p>	<p><b>01</b></p>

85 mm +/- 10 mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm; Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm; Capacidade de combustão e características dos queimadores: 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. 3 queimadores duplo, com queimador simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimador em forma de anel (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 deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. 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. Características construtivas: 4 pés em perfil "L" de aço, 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, 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. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço 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. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas. Reforços estruturais do tampo em aço, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), 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 soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço. Conjunto de apoio dos queimadores em aço, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. 6 bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador

desenvolvido na 18 própria peça. Conjunto de guias corredeiras em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço para painéis, 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 painéis, removíveis, em número de 6. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoatarraxantes de aço. Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. 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. Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2"; comprimento de 1,20m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". À extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua proteção no transporte. Forno : Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, 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. Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico. 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, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço, perfil de seção circular  $\varnothing=1/4"$ . Distância máxima de 50 mm entre arames. Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de 3/8", conectado ao 19 niple. O queimador do forno deve 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. 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

	<p>ásperas ou escórias. Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 430. Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox AISI 430. Grade inferior para painéis em aço inox AISI 430. 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 430. Puxador e 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 430. 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 lixados em grana 180 a 220, acabamento N°4 (padrão ASTM /A480M). O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. Deve conter manual de instruções e garantia de Vinte e quatro (24) meses de cobertura integral do equipamento. Normas técnicas de referência: NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. 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.</p>	
<p><b>12</b></p>	<p><b>FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM 1 CÂMARA – (01 unidade)</b></p> <p>Forno industrial a gás com 1 câmara, 220 volts, Número de esteiras compatíveis: 5 (vendidas separadamente); Produção por fornada: 125 pães (25 pães de 50 gramas por esteira); Produção por hora: 375 pães de 50 gramas; Tempo de cozimento: 15 a 20 minutos (pão francês); Tempo de aquecimento do forno: 14 a 22 minutos; Temperatura: até 200 °C; Saída de Vapor; Acabamento câmara interna: pintura alta temperatura resistente a oxidação; Material da estrutura: fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi; Acabamento frontal: aço inox escovado; Material da porta: vidro temperado; Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; Isolamento interno com lã basáltica; Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta; Com rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura . Manual de instruções em português e 12 meses de garantia. Largura mínima</p>	<p><b>01</b></p>

	interna: 800 mm Profundidade mínima interna: 600 mm , Altura mínima interna: 270 mm, Altura do piso interno (pedra): 1000 mm +/- 100 mm.	
<b>13</b>	<b>FORNO MICROONDAS 30L – (02 unidades)</b> Forno microondas 220 volts – 30 litros, Tipo: Elétrico, Potência: 620W, Classificação Energética: A, Material: Inox, Cor: Branco, Dimensões (LxAxP): 45,5 x 26,4 x 35,3 cm, Peso: 10,5Kg, Garantia: 12 meses.	<b>02</b>
<b>14</b>	<b>FREEZER VERTICAL 500L – LINHA COMERCIAL - (01 unidade)</b> Capacidade total (volume interno): mínima de 500 l; Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo “frostfree” (que não precisa de descongelamento); Gabinete com duas (2) portas: superior e inferior, com ambos compartimentos de igual volume; Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -160 C e -240 C. Largura máxima do freezer: 80 cm; Comprimento máximo: 90 cm.  Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado. Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36kg/m <sup>3</sup> ; Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada; Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta; Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável; Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso; Sistema de refrigeração com unidade compressora selada; Compressor hermético de , no mínimo, 1/3 HP, 220 V, Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético 220V, Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro (4) prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de ¼”. Distância máxima de 25mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70mm (+/- 10mm); Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chpa 22 (0,79mm), a base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento; Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para	<b>01</b>

	<p>proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e de controle da temperatura; Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios; Cordão de alimentação com no mínimo 2m de comprimento. Revestimento externo e interno do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. Prateleiras em arame de aço inox, parafusos e porcas de aço inox. Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0. Selo do INMETRO e garantia de 12 meses.</p>	
<b>15</b>	<p><b>LAVADORA DE ROUPAS DE 11 KG – LINHA DOMÉSTICA – (01 unidade)</b></p> <p>Lavadora de roupa de 11 kg- 220 volts – linha domestica, Cor: Branco, Tipo:Automática, Capacidade: 13 Kg Programas de lavagem: 12, Tecla avança etapas: Sim, Lava edredons: Sim, Dispenser: Sabão em pó, sabão líquido e amaciante, Rotação: 730 rpm, Potência: 750 Watts, Classificação Energética: A, Corrente: 5,9 A, Frequência: 60 Hz, Consumo de água: 202 litros, Diferenciais: Filtro Pega Fiapos; Perfect Dilution; Turbo Agitação; Reutilização de água; Lavagem do cesto, Peso: 44,50 kg . Largura: 66,00 cm, Altura: 102,00 cm, Profundidade: 73,00 cm, Peso com embalagem: 46,70 kg, Largura da embalagem: 70,00 cm, Altura da embalagem: 105,50 cm, Profundidade da embalagem: 78,00 cm, Garantia: 1 ano.</p>	<b>01</b>
<b>16</b>	<p><b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL – 8 LITROS (01 unidade)</b></p> <p>Liquidificador industrial em aço inox. Capacidade: Copo com capacidade útil de 8 litros. Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, 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 60 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</p>	<b>01</b>

	<p>compatíveis com a corrente de operação. Voltagem do aparelho: 220 V . Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. 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. Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções” em português e Garantia de doze (12) meses de cobertura integral do equipamento.</p>	
<b>17</b>	<p><b>LIQUIDIFICADOR SEMI INDUSTRIAL – 2L – (01 unidade)</b></p> <p>Liquidificar semi-industrial – 2litros – 220 volts, potencia 800 W, rotação 2500 RPM, volume de copo 2L, corpo e copo em inox, tampa plástica. Dimensões e tolerâncias: Altura: 60cm , Largura: 24cmm, Profundidade: 21cm, Capacidade do copo: 2,0 litros. Características gerais: Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura; Copo monobloco sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias; Tampa de borracha atóxica Com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica 220 V. Todo equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, em português. Garantia de doze (12) meses contra defeitos de fabricação.</p>	<b>01</b>
<b>18</b>	<p><b>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – LINHA COMERCIAL (01 unidade)</b></p> <p>Capacidade mínima de 30 ciclos (gavetas) por hora. Selo do INMETRO. - Largura máxima 700mm, profundidade 630mm (tolerância +/- 20%), altura máxima 850mm, Operações lavagem e enxágue realizados através de braços giratórios superiores e inferiores, produção mecânica mínima por hora: 540 pratos ou 270 bandejas, ou 6000 talheres ou 1080 copos. Capacidade mínima por gaveta: 33 pratos (190mm) ou 18 (300mm) ou 09 bandejas ou 36 copos (70mm) ou 50 xícaras (60mm). Painel de comando com no mínimo uma tecla de liga e desliga e 01 de operação. Função de início automático de ciclo ou se fechar a porta. Função ou sistema de lavagem econômica com redução do consumo de água. Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças com abertura completa, controles automáticos de tempo de ciclo do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da</p>	<b>01</b>

	<p>lavagem e do enxágue. Sistema de segurança para interromper/pausar o funcionamento caso a porta seja aberta. Sistema redutor de pressão ou acessório/suporte para encaixe nas gavetas que garanta que na lavagem de pratos plásticos ou de peças leves elas não tombarão ou sairão do lugar causando problemas durante o ciclo de lavagem, isto mantendo a qualidade da lavagem e com as respectivas instruções constando no manual.</p> <p>Filtro de moto-bomba de lavagem; dreno braços de lavagem e enxágue; e tampões desses braços, removíveis manualmente sem necessidade de ferramentas. Tipo de aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico. Faixa de temperatura da água para lavagem: de 55<sup>o</sup> a 65<sup>o</sup> C. Faixa de temperatura da água para enxágue: 80<sup>o</sup> a 90<sup>o</sup> C.</p> <p>Potência da moto-bomba de lavagem: mínimo 1/2 CV. Potência da moto-bomba de enxágue: mínimo 1/5 CV; Voltagem (V): 220. Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável, com kit de instalação completo.</p>	
<b>19</b>	<p><b>MIXER DE ALIMENTOS – LINHA DOMÉSTICA – (01 unidade)</b></p> <p>Mixer de alimentos – 220 volts – linha domestica, Acessórios Recipiente acoplável para picar e triturar alimentos: dimensões (LxAxP): 13,6x10,5x13,6 cm Capacidade do recipiente para picar e triturar: 1 litro - Copo dosador com 700ml - Mixer (portátil), Nº de velocidades 2, Potência (W) 200, Tensão/Voltagem - 220V, Conteúdo da Embalagem , 1 Mixer Britânia 3 em 1 c/ Triturador de Alimento e Batedor de Claras, Garantia 12 meses.</p>	<b>01</b>
<b>20</b>	<p><b>PROCESSADOR DE ALIMENTOS/CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO) – (01 unidade)</b></p> <p>Multiprocessador 700W com Lâminas Multifuncionais em Aço Inox. Dimensões e tolerâncias: (LxAxP): 211x409,4x219mm. Características gerais: Potência de 700W.; Função pulse; 3 tamanhos de tigelas; Ultra Wide Mouth™ Feed Tube - Boca Ultra Larga do Tubo de alimentação que permite acomodar qualquer tipo de alimento com o mínimo de preparação prévia. Lâminas multifuncionais - As lâminas em aço inoxidável permitem triturar, misturar e moer o alimento de forma fácil e rápida. Base de plástico com botões OFF, ON, e PULSE juntamente com o eixo de acionamento, que gira as lâminas e os discos. Função Pulse permitindo o controle preciso da duração e frequência do processamento. Tampa da tigela com bocal largo. Socador com 2 peças. Tigela de 2,8 litros fabricada em policarbonato. Tigela de 2,4 litros. E acessórios: disco fatiador fino, disco fatiador médio e disco para picar</p>	<b>01</b>

	<p>médio. Mini-tigela e mini-lâmina - A tigela de 945 ml e a lâmina de aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas tarefas. Disco fatiador fino (2 mm). Disco fatiador médio (4 mm). Disco para picar médio (4 mm). Haste do disco. Lâmina de aço inoxidável de múltiplas funções. Lâmina para massas. • Batedor de ovos. • Esprededor de sucos. • Cor: Preta. • Voltagem: 220V. • Potência: 700W. Manual de instruções em Português e garantia de 12 meses.</p>	
<b>21</b>	<p><b>REFRIGERADOR TIPO DOMÉSTICO “FROSTFREE” DE 410L – LINHA DOMÉSTICA- (01 unidade)</b></p> <p>Refrigerador tipo domestico Frostfree de 410L – 220 volts – linha doméstica</p> <p>Cor: Branco, Tipo: 2 portas Frost Free</p> <p>Capacidade do refrigerador: 311 litros</p> <p>Capacidade do freezer: 89 litros</p> <p>Capacidade total (litros): 400 litros</p> <p>Controle de temperatura: Sim, Alarme na porta: Sim, Puxadores: Injetado na cor com acabamento metálico, Pannel:</p> <p>LED Iluminação interna: LED</p> <p>Forma de gelo: 2 Compartimento extra-frio: Sim, Separador de garrafas: Sim</p> <p>Porta latas: Sim, Porta ovos: Sim</p> <p>Gavetão para legumes: Sim, Potência: 110 Watts, Pés: Estabilizadores com rodízios, Classificação Energética: A</p> <p>Frequência: 60 Hz, Consumo de energia: 58,4 kWh/mês, Peso: 66,00 kg</p> <p>Largura: 62,00 cm, Altura: 185,00 cm</p> <p>Profundidade: 75,50 cm.</p>	<b>01</b>
<b>22</b>	<p><b>REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX - 4 PORTAS – 100L – LINHA COMERCIAL – (01 unidade)</b></p> <p>Refrigerador industrial vertical de 4 portas, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. Dimensões e tolerâncias: Dimensões externas: Largura: 1250 mm +/- 50 mm ; Profundidade: 750 mm +/- 50 mm; Altura: 1800 mm +/- 50 mm (inclui a área da motorização); Capacidade útil mínima 1000 litros. Características construtivas: Gabinete tipo monobloco revestido externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) e internamente em alumínio, com espessura mínima de chapa de 1 mm. Alternativamente, a parte interna</p>	<b>01</b>

poderá ser revestida com aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m . Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 150 mm do piso. Portas revestidas externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) e internamente em alumínio, com espessura mínima de chapa de 1 mm. Alternativamente, a parte interna poderá ser revestida com aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 220 V, com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema frost free). Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. Compressor com gás refrigerante R600a, conforme legislação vigente. 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 nº267 de 2000. 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 nº5445 de 12/05/05. 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4”. Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em alumínio, com espessura mínima de chapa de 1 mm. Alternativamente, este poderá ser revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.

Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até +8°C quando submetido a ambientes de até 43°C. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam uma otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de alumínio ou de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário. Dessa forma é imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja removido: De todas as suas partes internas; - Das dobras das portas; - De qualquer outra parte junto a dobras; - Sob qualquer elemento sobreposto. As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. Revestimento externo do gabinete e das portas em aço inoxidável AISI 430, acabamento brilhante, nº2B (padrão ASTM/ A480M). Revestimento interno do gabinete e das portas em alumínio estrutural 3105 H26, acabamento liso ou lavragem estuque. Alternativamente, a parte interna poderá ser revestida com aço inoxidável AISI 304, acabamento nº4 BB (padrão ASTM/ A480M). Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. Piso interno do gabinete revestido em alumínio estrutural 3105 H26, acabamento liso ou lavragem estuque. Alternativamente, o piso poderá ser revestido com aço inoxidável AISI 304, acabamento nº4 BB (padrão ASTM/ A480M). Parafusos e porcas de aço inox. Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. Normas técnicas e legislação de referência: ABNT NBR 14136: 2010 - 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. ABNT NBR 14136: 2010 - 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 - Laudos técnicos de ensaios: 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. Garantia de Vinte e quatro meses (24) de cobertura integral do equipamento.

23	<p data-bbox="395 300 1177 405"><b>Kit de instrumentos para a Banda Municipal composta pelos seguintes instrumentos:</b></p> <p data-bbox="347 421 1222 526"><b>1- ESTANTE DE PARTITURA – quantidade total 14 unidades</b></p> <p data-bbox="395 542 1257 1055">Dobrável, com base em tripé, feita em estrutura de metal com pintura preta e prancheta e hastes para suporte das folhas com as seguintes dimensões: 50 cm na sua altura mínima e 150 cm na sua altura máxima, esta deve ter capa/bolsa protetora. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.</p> <p data-bbox="347 1070 1246 1120"><b>2- 01 PAR DE PRATOS - quantidade total 01 unidades</b></p> <p data-bbox="395 1135 1257 1547">Pratos com o diâmetro de 14” e acabamento laqueado, deve vir acompanhado de 2 correias de couro, 2 protetores de mãos em feltro, 1 capa/bolsa com acolchoamento interno, no formato que proteja o instrumento e acessórios. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.</p> <p data-bbox="347 1563 1254 1668"><b>3- BUMBO DE MARCHA COM COLETE - quantidade total 01 unidades</b></p> <p data-bbox="395 1684 1257 2040">Deve vir com capa protetora, com todos os itens para montagem do colete de sustentação, 1 chave de afinação e 2 maçanetas de pelúcia. A bolsa protetora em nylon com acolchoamento interno, o colete de sustentação confeccionado em alumínio e deve ter várias regulagens de altura e inclinação da caixa, o aro deve ser de alumínio; os 10 parafusos de afinação</p>	02

cromados presos as canoas metálicas com porcas cromadas internas. O bumbo deve ter as dimensões de 20''(largura) x 14'' (altura), o casco/corpo deve ser confeccionado em madeira e espuma na parte interna do fuste, 02 peles bateadeira em poliéster. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.

**4- CAIXA TENOR DE MARCHA COM COLETE - quantidade total 01 unidades**

O colete deve ser confeccionado em alumínio e possuir várias regulagens de altura e inclinação da caixa. Deve conter colete de sustentação, chave e parafuso para montagem, 2 unidades de baquetas de madeira; a capa / bolsa protetora em nylon com acolchoamento interno, no formato que proteja o instrumento e acessórios, deve ter chave de afinação, 10 parafusos de afinação cromados-10 afinações, 01 pele resposta em poliéster, a caixa tenor de marcha com colete deve possuir as seguintes dimensões 14''(largura) x 12''(altura), 01 pele bateadeira em poliéster. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.

**5- TUBA  $\frac{3}{4}$  EM SI BEMOL - quantidade total 01 unidades**

A Tuba  $\frac{3}{4}$  (bombardão) em Si Bemol, com bocal prateado (standart), estojo rígido com parte interna com preenchimento ergonômico no formato que proteja o instrumento e acessórios, deve possuir acabamento laqueado, válvulas em aço inoxidável, botões de digitação perolados, 2 chaves d' água e porta lira com parafuso de fixação, a campana deve ser entre 36,5cm e 38 cm, calibre interno entre 16,00mm e 17,00mm, luvas, flanela e óleo lubrificante. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação,

contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.

**6- EUPHONIUM (BOMBARDINO) EM SI BEMOL  
quantidade total 01 unidades**

Deve vir com luvas, flanela e óleo lubrificante, bocal prateado(standart), estojo rígido, com parte interna com preenchimento ergonômico no formato que proteja o instrumento e acessórios, a campana entre 27,4cm e 30cm, o calibre interno entre 14,40mm e 14,70mm, deve possuir acabamento laqueado com tubos de encaixe em Alpaca, botões de digitação perolados e válvulas em aço inoxidável . Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.

**7- TROMPA DE MARCHA SI BEMOL quantidade total  
01 unidades**

Deve possuir acabamento laqueado e válvulas em aço inoxidável, campana entre 26cm e 32cm o calibre interno entre 11,80mm e 12,80mm, deve vir com bocal prateado (standart), estojo rígido com parte interna com preenchimento ergonômico no formato que proteja o instrumento e acessórios, luvas, flanela e óleo lubrificante. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.

**8- TROMBONE DE MARCHA SI BEMOL quantidade total  
04 unidades**

O trombone deve ter calibre interno entre 12,40mm e 12,70mm, campana entre 21,4cm e 25,5cm, deve possuir acabamento laqueado e válvula em aço inoxidável, deve vir com luvas, flanela e óleo lubrificante, estojo rígido com preenchimento ergonômico no formato que proteja o instrumento e acessórios, bocal prateado (standart). Garantia de 2

	<p>anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.</p> <p><b>9- TROMPETE EM SI BEMOL - quantidade total 04 unidades</b></p> <p>Calibre interno entre 11,65mm e 11,70mm, campana entre 123mm e 127mm, o bocal deve ser prateado (standart), deve possuir acabamento laqueado e válvulas em aço inoxidável, deve vir com estojo rígido, com parte interna com preenchimento ergonômico no formato que proteja o instrumento e acessórios, deve vir com óleo lubrificante, luvas e flanela. Garantia de 2 anos, contra defeitos de fabricação, contados a partir da data de entrega. Deve vir com manual impresso em português.</p>	
--	--	--

**OBSERVAÇÕES:**

- Os equipamentos, utensílios e instrumentos estão descritos com as configurações e/ou características mínimas.
- Os itens que não obedecerem à descrição técnica mínima não serão aceitos.
- O prazo de garantia mínima dos equipamentos deverá ser conforme consta na descrição de cada item, contempla o encaminhamento para a garantia durante este prazo.

## ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO Nº .../2021

### PROCESSO Nº 47/2021

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021

**O MUNICÍPIO DE ÁUREA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede Praça João Paulo II, nº 33, inscrito no CNPJ sob o nº 92.453.802/0001-75, por representação legal do Prefeito Municipal, Senhor **ANTONIO JORGE SLUSSAREK**, brasileiro, casado, residente no município de Áurea - RS, doravante denominado **CONTRATANTE** e....., pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua ....., nº ....., no município de ....., inscrita no CNPJ sob o nº ...../....-..., doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente Termo Contratual Administrativo, conforme processamento licitatório Pregão Eletrônico nº 03/2021, com obediência à Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, aos princípios de direito público e às cláusulas e condições a seguir:

1. A Contratada obriga-se, na forma do estabelecido no Edital de Licitação, modalidade Pregão Eletrônico nº 03/2021, bem como de acordo com a proposta apresentada, a entregar o equipamento a seguir discriminado:

Item	Descritivo	Qte.
01		01

O prazo de garantia mínima dos equipamentos deverá ser conforme consta na descrição de cada item, contempla o encaminhamento para a garantia durante este prazo.

A Contratada obriga-se a entregar os equipamentos, utensílios e instrumentos para a Bandas, bem como dar as condições e garantias técnicas de modo a resguardar, sob qualquer aspecto, a segurança e o interesse do contratante.

2. Local, prazo e horários de entrega: Os Equipamentos, utensílios e instrumentos deverão ser entregues na Escola Agrícola, localizada na VRS 477, no prazo de 30 (trinta) dias – no horário das 07h30min às 11h30min e, das 13h às 17h, de segundas a sextas-feiras, quando dias úteis, devendo ser acompanhada pelo pessoal técnico da Prefeitura Municipal. O prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado por até igual período desde que devidamente justificado e aceito pelo Município.

2.1. Não será aceito, no momento da entrega, equipamentos. Utensílios e instrumentos para a Banda de marca e/ou especificações diferentes daqueles constantes na proposta vencedora.

3. A Contratante pagará a Contratada pelos Equipamentos, Utensílios e Instrumentos para a Banda, o valor de R\$ .....

5. Os objetos (itens) deste certame serão adquiridos com recursos do Ministério da Educação.

5.1 O pagamento será efetuado após a liberação dos recursos do FNDE com a aceitação do objeto licitado pela Secretaria Municipal requisitante, após a apresentação da nota fiscal / fatura, e, sendo o caso, somente após a liberação para pagamento emitido pelo Ministério da Educação, através de depósito bancário na conta corrente da(s) proponente(s) vencedora(s) em cada item.

5.1.1. A nota fiscal / fatura emitida pela proponente deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e do número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

6. Os recursos somente serão liberados para pagamento após a devida conferência/vistoria no objeto/equipamento.

7. As despesas provenientes do objeto deste Contrato serão subsidiadas, inicialmente, com a seguinte dotação orçamentária:

8. **07 - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**  
**1.112 – 4.4.90.52.00.00 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

9. As partes contratantes declaram-se, ainda, cientes e conforme com todas as disposições e regras atinentes a contratos contidas na Lei nº 8.666/93 com suas alterações posteriores, bem como, com todas aquelas contidas no Edital de Licitação, ainda que não estejam expressamente transcritas neste instrumento.

9.1. A Contratada fica obrigada a conceder livre acesso de servidores do Ministério da Educação, bem como dos órgãos de controle interno e externo, aos processos, documentos, informações, registros contábeis e locais de execução, referentes ao objeto contratado.

10. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a Contratada as seguintes sanções: a) advertência, por escrito;

b) multa sobre o valor global da contratação;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

10.1. Advertência: executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado;

10.2. Multa Diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato: se executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 dias, após os quais será considerado como inexecução contratual.

10.3. Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato: na inexecução parcial do contrato;

10.4. Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato: na inexecução total do contrato;

10.5. Declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 02 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato: se causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual.

10.6. As penalidades serão registradas no cadastro da Contratada, quando for o caso.

10.7. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

10.8. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

11. Fica eleito o Foro da Comarca de Gaurama, RS, para solucionar todas as questões oriundas deste ajuste, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja. E por estarem as partes assim, justas e contratadas assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma e uma só finalidade, tudo após ter sido o contrato lido e conferido, estando de acordo com o estipulado.

Áurea, RS, ... de ..... de 2021.

**Município de Áurea-RS**

**Antonio Jorge Slussarek**

**Prefeito Municipal,**

**Contratante.**

.....

.....

.....

**Contratada.**

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA**

**PROCESSO Nº 47/2021**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**A**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁUREA - RS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

- 01 - Razão Social da Empresa Proponente:
- 02 - CNPJ:
- 03 - Inscrição Estadual nº:.... Inscrição Municipal nº:....
- 04 - Endereço:
- 05 - Bairro:... Cidade/UF:... CEP:...
- 06 - Fone: ( ) Fax: ( ) E-Mail:
- 07 - Nome para contato:
- 08 - Conta Corrente nº:
- 09 - Nome do Banco:.... Nº do Banco:...
- 10 - Nome da Agência:... Nº da Agência:...

Por esta proposta, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei 10.520/02, do Decreto Municipal nº 1.902/2020, da Lei nº 8.666/93, e às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 03/2021.

Propomos o fornecimento dos serviços, objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente Edital e às suas especificações, e asseverando que:

- a) O prazo de validade desta proposta é de 60 dias consecutivos;
- b) Todos os componentes de despesas de qualquer natureza, custos diretos e indiretos relacionados com salários, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, e todos os demais impostos, taxas e outras despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado, encontram-se inclusos nos preços ofertados.

Segue a Proposta de Preços:

*(Descrever o item que atenda as especificações mínimas do anexo I, e de acordo com o item 7 do Edital).*

\_\_\_\_\_, \_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

Assinatura \_\_\_\_\_

Nome:

RG:

CPF:

Cargo:

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO  
IMPEDITIVO PARA HABILITAÇÃO**

**PROCESSO Nº 47/2021  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ/MF ou CIC nº. \_\_\_\_\_, sediada no (a) \_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da Empresa

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MÃO-DE-OBRA INFANTIL**

**PROCESSO Nº 47/2021  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, para efeito de participação no processo licitatório pertinente ao Pregão Eletrônico nº 03/2021, bem assim para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos. Ressalva: emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz ( )

OBS: em caso afirmativo assinalar a ressalva acima.

\_\_\_\_\_, \_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

**ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DE VERACIDADE**

**PROCESSO Nº 47/2021  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, estar ciente plenamente dos requisitos de habilitação e que todas as declarações são verídicas, bem como todas as certidões apresentadas são autênticas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/2019, estando apta a participar do procedimento licitatório Pregão Eletrônico nº 03/2021 do Município de Áurea/RS.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

**ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO POSSUI SERVIDORES PÚBLICOS NO  
QUADRO DE SÓCIOS DA EMPRESA**

**PROCESSO Nº 47/2021  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2021**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA para os devidos fins que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa