



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de eletroeletrônico, eletrodoméstico, equipamentos e materiais permanentes, conforme descrição abaixo

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITENS	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
01	15	UNID	<p>Bebedouro elétrico conjugado com duas colunas</p> <p>Descrição:</p> <p>Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora, nte 40 pessoas/h, certificado pelo INMETRO.</p> <p>Dimensões e tolerâncias:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Altura: 960 mm▪ Altura parte conjugada: 650 mm▪ Largura: 660 mm▪ Profundidade: 291 mm▪ Tolerância: +/-10% <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra jato.▪ Gabinete em aço inox AISI 304.▪ Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.▪ Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de



		<p>espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Filtro de carvão ativado com vela sintetizada.▪ Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15°C▪ Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico.▪ Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema).▪ Dreno para limpeza da cuba.▪ Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.▪ Voltagem: 220 W▪ Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).▪ Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.▪ O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber.▪ Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO".▪ O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal Nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás Refrigerante "R600a".
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<ul style="list-style-type: none">▪ Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria INMETRO nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.▪ Indicação da voltagem no cordão de alimentação. <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.▪ Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.▪ Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.▪ Parafusos e porcas de aço inox.▪ Torneira em latão cromado.▪ O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
02	06	UNID	<p>Conjunto de lixeira composta por 5 coletores</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Kit composto por 5 coletores para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo:<ul style="list-style-type: none">1 (um) coletor para lixo reciclável (vidro), com capacidade de 50 litros;1 (um) coletor para lixo reciclável (papel), com capacidade de 50 litros;1 (um) coletor para lixo reciclável (metal), com capacidade de 50 litros;1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 50 litros;



			<p>1 (um) coletor para lixo não reciclável, com capacidade de 50 litros;</p> <p>Características gerais:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.▪ Ativação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.▪ Superfícies internas polidas e cantos arredondados. <p>Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Eixo em aço com tratamento anticorrosão.▪ Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.▪ Possibilidade de aquisição com 3 ou 5 unidades.
03	03	UNID	<p>Máquina de lavar roupa capacidade de 8 KG</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Capacidade de roupa seca: 8Kg▪ Consumo de energia: 0.25 kWh (220V)▪ Consumo de energia mensal: 7.83 kWh/mês (220V)▪ Cor: branca▪ Potência: 550.0 W (220V)▪ Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm▪ Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP)▪ Peso aproximado: 40,5Kg
04	03	UNID	<p>Secadora de roupas 10 KG</p> <p>Descrição:</p>



			<ul style="list-style-type: none">• Duto de exaustão• Sistema antirrugas• Secagem por tombamento auto reversível• Seletor de temperatura de secagem• Seca 10Kg de roupas centrifugadas• Consumo de energia: 0,2 kWh• Voltagem: 220V (não é bivolt)• Cor: branca• Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP)• Peso aproximado: 30Kg <p>OBS: Todos os equipamentos acima relacionados deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Todos os equipamentos acima relacionados deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos.</p>
05	06	UNID	Aparelho de Ar Condicionado Split 12000 BTU'S – (AR3) Tipo 3 - 12.000 BTUS Modelo Split High Wall Tipo de ciclo Frio Cor Branca ENCE A Filtro de Ar Antibactéria Vazão de Ar no mínimo 500 m³/h Controle remoto Sim Termostato Digital Funções Sleep e Swing Voltagem 220 V
06	03	UNID	Espremedor de frutas cítricas Descrição:



			<ul style="list-style-type: none">• Esprededor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. <p>Dimensões e tolerância:</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura: 390 mm• Largura: 360 mm• Diâmetro: 205 mm• Tolerância: +/- 10%• Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox.• Copo e peneira em aço inox.• Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).• Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).• Rotação: 1740 Rpm.• Frequência: 50/60 Hz.• Voltagem: 220v.• Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304.• Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.• O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
07	03	UNID	Cafeteira elétrica Descrição:



			<ul style="list-style-type: none">• Tipo de cafeteira: elétrica• Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml• Potência (W): 1000 W• Voltagem: 220 V• Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm• Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 kg
08	03	UNID	<p>Freezer vertical -FZ</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”.• O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.• Dimensões aproximadas: 169x67x59,3cm (AxLxP) <p>Capacidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidade total (volume interno): 300 litros. <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.• Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.• Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes.• Gavetas transparentes e removíveis em acrílico.• Compartimento de congelamento rápido.• Lâmpada interna.• Formas para gelo.• Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.• Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.• Dobradiças metálicas.



			<ul style="list-style-type: none">• Pés com rodízios. Voltagem: 220 V
09	03	UNID	<p>Balança plataforma 150KG</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. <p>Dimensões e tolerância</p> <p>Plataforma:</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura: 43 cm.• Comprimento: 61 cm.• Tolerância: +/- 10%. <p>Capacidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidade de pesagem: 150 kg. <p>Características construtivas e funcionais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Com plataforma e piso móvel.• Coluna tubular longa.• Divisão de 50 g. <p>Indicador: bateria de longa duração.</p> <ul style="list-style-type: none">• Alto desligamento para proporcionar economia da bateria.• Botão liga/desliga.• Com visor cristal líquido e dígitos grandes.• Memória de tara e zero; sobra e falta.• Teclas com funções.• Tensão elétrica: 220 V.• Com carregador + bateria e demais acessórios.• Rodízios de movimentação.• Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.• Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis



			<p>com a corrente da operação.</p> <p>Matérias primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.• Plataforma fabricada em aço-carbono SAE 1020.• Rodízios de movimentação em polipropileno injetado.• Teclado em policarbonato.• O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
10	03	UNID	<p>Mixer de alimentos</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. <p>Dimensões aproximadas e tolerância:</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura: 430 mm• Largura: 60 mm• Profundidade: 650 mm• Tolerância: +/- 10% <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidade volumétrica do copo: 1 litro.• Cabo (alça) ergonômico.• Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.• Recipiente para trituração.• Tampa e lâmina do triturador removíveis.• Base antirrespingos.• Botão turbo.• Motor de 400 W.• Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.



			<ul style="list-style-type: none">• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem em 220 V Matérias primas, tratamentos e acabamentos: <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.• Jarra para a polpa construída em acrílico SAN.• Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico.• O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
11	03	UNID	Exaustor/ventilador industrial para coifa Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potência em 1/5CV, vazão de 3000 m³/h, RPM 1600 – 50/60 Hz e chave de reversão do motor. Voltagem 220 V
12	03	UNID	Processador de alimentos/centrífuga (doméstico) Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: <ul style="list-style-type: none">• Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construtivas: <ul style="list-style-type: none">• Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.• Tigela estrada-grande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.• Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.• Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.• Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5 s.



			<ul style="list-style-type: none">• Cabo com armazenamento integrado.• Base firme com pés antideslizantes (ventosa).• Motor com potência de 700 W. Voltagem: 220 V. <ul style="list-style-type: none">• Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.• Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.• Acessórios:<ul style="list-style-type: none">Batedor para mistura de massas leves e pesadas;1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litro para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. <p>Matérias primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.• Disco emulsificador fabricado em PP.• Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.• Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.• O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
13	24	UNID	<p>Lixeira 50 litros com pedal - LX2, conforme item 3.3 do manual descritivo para aquisição de mobiliário e equipamentos.</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lixeira 50 litros com pedal, com pedal metálico, fabricada em processo



			<p>de rotomoldagem sem soldas ou emendas, em polietileno de alta densidade com tratamento em UV. Pedal fabricado em tarugo de ferro maciço galvanizado e chapa xadrez galvanizada. Dobradiça traseira fixada em suporte reforçado e preso à lixeira por 04 parafusos. Chapa da dobradiça arrebitada na tampa.</p> <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none">• Medida Externa: 71,0x44,5x37,0• Medida Interna: 60,0x39,0x24,0
14	06	UNID	<p>Carros coletores de lixo – CAP 120L - CL, conforme item 3.1 do manual descritivo para aquisição de mobiliário e equipamentos.</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coletores (tipo contêineres) para coleta de resíduos orgânicos e seletivos, para área externa, sendo: <p>1 (um) coletor para lixo reciclável, com capacidade de 120 litros/50 kg;</p> <p>1 (um) coletor para lixo orgânico (alimentos), com capacidade de 120 litros/50 kg.</p> <p>Dimensões e tolerância:</p> <p>Especificação</p> <p>Dimensões aproximadas</p> <p>Altura Largura Profundidade Tolerância</p> <p>Coletor (contêiner para coleta de resíduos orgânicos e seletivos) – 120 litros/50 kg</p> <p>1010 mm 500 mm 600 mm +/-10%</p> <p>Características gerais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fabricado em hdpe - polietileno de alta densidade (corpo e tampa), 100% virgem e tecnicamente aditivado para oferecer alta resistência ao impacto e a tração.• Aditivação extra com antioxidante e anti UV para os níveis de proteção classe 8 UV – 8,0 que evita o produto desbotar, ressecar ou rachar.• Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa, fabricado em aço com tratamento anticorrosão ou com pintura eletrostática.• Superfícies internas polidas e cantos arredondados.



			<ul style="list-style-type: none">• Disponibilidade nas cores: vermelho, verde, amarelo, azul, cinza, conforme normas da CONAMA e adesivados conforme o tipo de lixo.• Roda de borracha maciça vulcanizada, com núcleo injetado em PP (polipropileno), com tratamento antifurto incorporado; com medida de 200 mm x 2”.• Eixo em aço com tratamento anticorrosão.• Passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.
15	06	UNID	Ferro elétrico a seco Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Potência: 1000 W• Consumo: 1,0kWh• Cor: branco• Voltagem: 220 V Dimensões e Peso: <ul style="list-style-type: none">• Dimensões aproximadas: 25x10,5x12 cm (AxLxP)• Peso aproximado: 750 g Voltagem: 220 v
16	03	UNID	Aparelho de ar condicionado Split 30000 BTUS. Tipo 1 - 30.000 BTUS Modelo Split High Wall Split High Wall Tipo de ciclo Frio Cor Branco Branco ENCE No mínimo D Filtro de Ar Antibactéria Vazão de Ar No mínimo 1.150 m³/h Voltagem: 220 v
17	06	UNID	Geladeira de uso doméstico Frostfree - Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração



“frostfree”, voltagem 220 V.

- O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

- Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP)

Capacidade:

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

Características construtivas:

- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.

- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.

- Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador).

- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.

- Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.

- Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis.

- Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes.

- Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer.

- Formas para gelo no compartimento do freezer.

- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.

- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.

- Dobradiças metálicas.

- Sapatas niveladoras.

- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.

- Sistema de refrigeração “frostfree”.

- Gás refrigerante R600a.

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



			de 2000. OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.
18	03	UNID	Fogão 4 bocas de uso doméstico Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Volume do forno: 62,3 litros• Classificação Energética: Mesa/ forno: A/B• Mesa• Queimador normal (1,7 kW):3• Queimador família (2 kW):1• Forno• Queimador do forno 2,4• Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP)• Peso aproximado: 28,4 Kg
19	06	UNID	Esterilizador de mamadeira para micro-ondas Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro-ondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras. Dimensões: <ul style="list-style-type: none">• Altura: máximo 180 mm.• Diâmetro / Largura: máximo 280 mm. Características construtivas: <ul style="list-style-type: none">• Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. Requisitos de segurança: <ul style="list-style-type: none">• O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante



			<p>a operação.</p> <ul style="list-style-type: none">• O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização.• O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. <p>Matérias-primas:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Base e tampa dos produtos confeccionados em polipropileno copolímero.
20	03	UNID	<p>Batedeira planetária 20 litros</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. <p>Dimensões e tolerância:</p> <ul style="list-style-type: none">• Altura: 764 mm• Comprimento: 517 mm• Largura: 374 mm• Tolerância: +/- 15% <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.• Cuba em aço inox.• Sistema de engrenagens helicoidais.• Com três níveis de velocidade.• Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.• Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes.



			<ul style="list-style-type: none">• Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada.• Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional.• Temporizador de 15 minutos.• Proteção e velocidade inicial "antiplash.• Acessórios inclusos.• Voltagens: 220.• Motor: ½ HP
21	03	UNID	<p>Liquidificador industrial 8L</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. <p>Capacidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Copo com capacidade útil de 8 litros. <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.• Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.• Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25 mm, 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 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.• Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.• Sapatas antivibratórias em material aderente.• Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.• O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser



			<p>removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.• Interruptor liga/desliga.• Interruptor para pulsar.• Motor monofásico de ½ HP.• Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Voltagem do aparelho: 220 V• Indicação da voltagem na chave comutadora.• Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.• Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.• Facas em aço inox AISI 420 temperado.• Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.• Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.• Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.• O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
22	06	UNID	<p>Forno de micro-ondas 30L</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Forno de micro-ondas <p>Capacidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento.



			<p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.• Iluminação interna.• Painel de controle digital com funções pré-programadas.• Timer.• Relógio.• Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.• Dispositivos e travas de segurança.• Sapatas plásticas.• Prato giratório em vidro.• Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.• Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.• Voltagem: 220 V.• Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.• Selo de certificação INMETRO. <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.• Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox.• As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.
23	03	UNID	<p>Balança digital 15 KG</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos” - Portaria



			<p>INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.</p> <ul style="list-style-type: none">• Classificação metrológica: "Tipo III". <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm;• Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg;• Capacidade: 15 kg;• Divisão: de 5 g em 5 g. <p>Características construtivas e funcionais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gabinete em ABS.• Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12 mm de altura.• Teclado de membrana composto de teclas e funções.• Pés reguláveis.• Nível de bolha.• Desligamento automático.• Temperatura de operação de -10°C a +40 °C ou com redução dessa faixa de temperatura.• Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.• Tensão elétrica: 220 V
24	27	UNID	<p>Aparelho de microsystem com karaokê</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória. <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Entrada USB 1.0/2.0(full speed)• Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS• Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital• Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW• Reproduz vídeo no formato MPEG4 e CDs musicais em arquivos MP3 e WMA• Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto• Saída de áudio digital coaxial



			<ul style="list-style-type: none">• Dolby digital (AC3) e DTS• Função program, repeat, zoom, play, go to, pause e protetor de tela• Saída para fones de ouvido• Potência: 50 W Voltagem: 220 V
25	06	UNID	Televisão de LCD 32" Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Digital Crystal Clear para detalhes profundos e nitidez• Tela LCD HD com resolução de 1366x768p• 28,9 bilhões de cores• Taxa de contraste dinâmico de 26000:1• Incredibe surround• Potência de áudio de 2x15W RMS• Duas entradas HDMI para conexão HD totalmente digital em um único cabo• Easy Link: controle fácil da TV e dispositivo conectado por HDMI CEC• Entrada para PC para usar a TV como monitor de computador• Conversos TV digital interno Dimensões: <ul style="list-style-type: none">• Altura: 54,40 cm• Largura: 80,90 cm• Profundidade: 9,20 cm• Peso: 18Kg Voltagem: 220 V
26	09	UNID	Liquidificador semi-industrial 2 litros Descrição: <ul style="list-style-type: none">• Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar• Capacidade para Triturar Gelo <input type="checkbox"/> Voltagem 220 Capacidade:



			<ul style="list-style-type: none">• Copo com capacidade útil de 2 litros. <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.• Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.• Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
27	03	UNID	<p>Fogão industrial 06 bocas</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/ forno. 4 pés em perfil “L” de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. <p>• Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP)</p>
28	03	UNID	<p>Batedeira planetária 5 litros</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. <p>Dimensões e tolerância:</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura: 240 mm;• Profundidade: 350 mm;• Altura: 420 mm;• Tolerância: +/- 15%



			<p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.• Cuba em aço inox.• Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.• Sistema de engrenagens helicoidais.• Com quatro níveis de velocidade.• Movimento planetário.• Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.• Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.• Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.• Manipula trava/destrava.• Com os seguintes acessórios inclusos:<ul style="list-style-type: none">1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;1 batedor para massas leves;1 batedor plano para massas pesadas;1 batedor globo para claras, etc.• Frequência: 50/60hz.• Potência: 500wats.• Voltagem: 220 V (monofásica). <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.• Cuba em aço inox AISI 304. <p>OBS: O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
29	06	UNID	<p>Aparelho de DVD</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD



			<p>de vídeo;</p> <p>JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistemas de cor: NTSC e, Progressive Scan• Funções: Zoom, Book Marker Search, Desligamento automático, trava para crianças, Leitura Rápida, JPEG Slideshow, Close Caption• Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial• Função Karaokê: com pontuação• Cor: preto• Voltagem: 220 V• Dimensões (LxAxP): 36x35x20 cm• Peso: 1,4Kg
30	03	UNID	<p>Aparelho de ar condicionado Split 18000 BTUS – Modelo Split High Wall</p> <p>Tipo de Ciclo Quente Frio, Cor Branco Encea, filtro de Ar Anti-bactéria ; vazão de Ar no mínimo 500 m³/h, controle remoto Sim, termostato digital Funções Sleep e Swing , Voltagem 220 V</p>
31	03	UNID	<p>Maquina de lavar louças industrial monocâmara</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lava louça industrial, tipo mono câmara. <p>Pré-requisitos:</p> <p>Procedimentos para instalação:</p> <ul style="list-style-type: none">• A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização. <p>Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica.</p> <ul style="list-style-type: none">• A instalação da lava louça requer: rede elétrica (energia);



		<p>rede hidráulica (água);</p> <p>rede sanitária (esgoto);</p> <p>• Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não cumprimento das presentes instruções de instalação.</p> <p>Requisitos para instalação:</p> <p>Energia elétrica</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida.• Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida.• Potência requerida: 6,7 KW• 220 V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm². <p>Água</p> <ul style="list-style-type: none">• Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar.• Recomenda-se o uso de filtro de resíduos. <p>Esgoto (dreno)</p> <ul style="list-style-type: none">• Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50 mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxágue, prevista pela máquina. <p>Dimensões e tolerância:</p> <p>Da máquina</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura: 595 mm• Profundidade: 615 mm• Altura: 840 mm <p>Espaço útil de lavagem</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura: 495 mm• Profundidade: 495 mm
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



- Altura: 340 mm
- Tolerância: +/-20%
- Características construtivas:**
- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.
- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190 mm) 18 pratos (Ø 300 mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70 mm) ou 50 xícaras (Ø 60 mm).
- Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).
- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.
- Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.
- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.
- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.
- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta.
- Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.
- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.
- Temperatura da água para lavagem: de 55º a 65 ºC
- Temperatura da água para enxágue: de 80º a 90 ºC
- Potência da bomba de lavagem: 1cv.**
- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.
- Acessórios
- Aquecedor elétrico de água e enxágue.
- Conjunto pressurizador de enxágue.
- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de



			<p>tamanhos diversos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.• Acessórios opcionais• Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos;• Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé.• Estrutura de apoio em aço inoxidável.• Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.• Kit 440 volts.• Termômetros digitais. <p>Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.• Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.• O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
32	03	UNID	<p>Geladeira vertical industrial 4 portas</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">• Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, <p>Voltagem: 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.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) <p>Características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).• Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima



de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.

- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático.
- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”).

Obs: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.

- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.
- O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.
- 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com



diâmetro de 1/4".

Distância máxima de 25 mm entre arames.

- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
- Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). 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 (0,75 mm), 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: 2,0 m.
- O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8 °C quando submetido a ambientes de até + 43 °C.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

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



			<ul style="list-style-type: none">▪ 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 interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.▪ Prateleiras em arame de aço inox AISI 304.▪ Parafusos e porcas de aço inox.▪ Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304.▪ Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0.▪ O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.▪ No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido:<ul style="list-style-type: none">a) de todas as suas partes internas;b) das dobras das portas;c) de qualquer outra parte junto a dobras;d) Sob qualquer elemento sobreposto.
33	03	UNID	Centrífuga de frutas 800w Descrição: <ul style="list-style-type: none">▪ Especificações técnicas/ Potência: 800 W▪ Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2 l▪ Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz▪ Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2 m/ 1,2 m



			<ul style="list-style-type: none">▪ Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado□ Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável▪ Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado▪ Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml▪ Potência do Juicer: 800 W▪ Volume: 0,0380 m³▪ Cor: Alumínio▪ Tensão: 220 V
34	09	UNID	<p>Purificador de água</p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. <p>Capacidade:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros.▪ Atendimento: mínimo de 30 pessoas <p>Características gerais:</p> <p>Constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre; compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente; botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira; bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos; Câmara vertical de filtragem e purificação; corpo em aço inox ou aço-carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó; painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV; vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora; pressão de funcionamento: 3</p>



			<p>a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²); temperatura de trabalho: 03 à 40° C; componentes para fixação e instalação:</p> <ul style="list-style-type: none">- canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira;▪ produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”.▪ O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante “R600a”.▪ Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.▪ Indicação da voltagem no cordão de alimentação. <p>Voltagem: 220 V</p>
35	39	UNID	<p>Ventiladores de teto</p> <p>Descrição:</p> <p>Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Comprimento – 48 cm



		<ul style="list-style-type: none">▪ Largura – 23,5 cm▪ Altura – 26 cm Voltagem: 220 V
		<input type="checkbox"/> Garantia dos produtos especificados nos itens 01 ao 35: mínima de 12 (doze) meses

3. DESTINAÇÃO

Os produtos identificados no item 2 deste TR destinam-se aos Centros de Educação Infantil do Bairro Planalto, Bairro Verdes Campos e Bairro Canafístula (Proinfância tipo B) da rede municipal de ensino de Arapiraca, contemplados no Termo de Compromisso de nº 201500492

4. JUSTIFICATIVA

A aquisição de eletroeletrônico, eletrodoméstico, equipamentos e materiais permanentes objeto do presente TR visa dotar os Centros de Educação Infantil do Bairro Planalto, Bairro Verdes Campos e Bairro Canafístula os quais irão supri-los e aparelhá-los, proporcionando condições para melhor desenvolver as suas atividades promovendo uma educação de qualidade para os alunos da rede municipal de ensino de Arapiraca, favorecendo a resultados mais efetivos, em atendimento ao Plano de Ações Articuladas – PAR, que através da Dimensão: 03 (três) unidades de educação infantil: ESF I, ESF II e ESF III, dando cumprimento a meta 1 do Plano Municipal de Educação – PME, o que justifica a referida aquisição.

5. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

O critério de adotado para avaliação das propostas será o menor preço por item.

6. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA

6.1. A documentação relativa à qualificação econômica – financeira limitar-se-á :

6.1.1 As licitantes deverão apresenta Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) igual ou superiores a (um);

6.1.2. Justificativa dos Índices Contábeis para a aferição da Qualificação Econômico-



Financeira

A Constituição Federal, em seu artigo 37, XXI, expressamente dispõe que o processo de licitação pública somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica, indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Desta forma, a Lei de Licitações, ao tratar do assunto, versou em seu artigo 31, § 5º que:

“5º A comprovação de boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no edital e devidamente justificados no processo administrativo da licitação que tenha dado início ao certame licitatório, vedada a exigência de índices e valores não usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da licitação”.

Da leitura do dispositivo supra, depreende-se, preliminarmente, quatro características a respeito da forma de se apurar a qualificação econômico-financeira do licitante:

- a) a boa situação financeira deverá ser comprovada de forma objetiva, ou seja, concreta, exata;
- b) os índices contábeis deverão estar expressos no ato convocatório;
- c) o índice escolhido deverá estar justificado no processo licitatório; e
- d) será vedada a utilização de índices não adotados usualmente.

Realizamos pesquisa na legislação específica e em órgãos que promovem procedimentos licitatórios e opinamos pela utilização dos seguintes índices contábeis:

Liquidez Corrente:

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

cujo resultado deverá ser “ \geq ” (maior ou igual) a 1,00

O resultado “ \geq ” (maior ou igual) a 1,00, demonstra a capacidade de pagamento a curto prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto prazo com as dívidas também de curto prazo, de forma que não será aceitável resultado menor do que 1,00, pois demonstra que a empresa não possui recurso financeiro para honrar suas obrigações de curto prazo, o que pode inviabilizar a continuidade das atividades da empresa.

Liquidez Geral:



$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

cujo resultado deverá ser "≥" (maior ou igual) a 1,00

O índice de Liquidez Geral demonstra a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto e no longo prazo com as dívidas também de curto e de longo prazo, sendo vedado o aceite de índice menor do que 1,00, que demonstra que a empresa não possui recursos financeiros suficientes para pagar as suas dívidas a longo prazo, o que pode comprometer a continuidade das empresas.

Solvência Geral:

$$ISG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser "≥" (maior ou igual) a 1,00

O índice de Solvência Geral expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

Para os três índices (ILC, ILG e ISG), o resultado "≥" (maior ou igual) a 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado (1,20; 1,30; 1,50; etc.), melhor será a condição da empresa.

Diante de todo o exposto, justificamos que escolhemos esses índices, por retratarem a situação financeira equilibrada, que aumentam consideravelmente o universo de competidores:

ILC: maior ou igual a 1,00;

ILG: maior ou igual a 1,00;

ISG: maior ou igual a 1,00.

Ante o exposto, essa exigência deve constar do Edital para demonstrar a situação EQUILIBRADA das licitantes, traduzindo os critérios objetivos do disposto no art. 37, XXI, da Constituição Federal, uma vez que a contratação de empresa em situação EQUILIBRADA é o mínimo que esta Administração Pública deve cercar-se para assegurar o integral cumprimento do contrato afastando assim, os licitantes com uma situação DEFICITÁRIA, uma vez que



estes colocam em risco a execução do contrato.

Ademais, os índices escolhidos foram democráticos, na medida em que estabelecem um “mínimo” de segurança na contratação.

Nesse sentido, justificamos que os índices estabelecidos acima, atendem ao disposto no art. 31, § 5º, da Lei 8.666/93, pois permitem a comprovação da situação financeira da empresa de forma objetiva, foram estabelecidos em valores extremamente razoáveis e usualmente adotados para avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis.

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. A entrega dos bens dar-se-á no prazo máximo de até 30(trinta) dias, contados a partir da data do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.2. Os produtos deverão ser entregues embalados, conservando as embalagens originais invioladas no Núcleo Industrial de Arapiraca, Rodovia AL 485, n.º 195, próximo a Coca-Cola em Arapiraca- AL, no horário das 08h00min às 14h00 em dias úteis, mediante apresentação da nota fiscal eletrônica.

7.3. Não serão recebidas entregas fora do horário especificado no subitem anterior ou fora da data previamente agendada, não sendo o Município de Arapiraca responsável por qualquer tipo de indenização ou prejuízos.

7.4 A aceitação será efetuada da seguinte forma:

7.4.1 provisoriamente pela “fiscal do Contrato” para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações”, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a cópia do Contrato e respectiva nota de empenho;

7.4.2 definitivamente: no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir do recebimento provisório.

7.5. Caso haja recusa pela inexecução total ou parcial, pelo não enquadramento as especificações exigidas, apresentar defeitos de fabricação ou dano gerais identificados no ato de sua verificação, caberá a empresa contratada efetuar reposição, no prazo máximo de 72



(setenta e duas) horas contadas a partir da notificação.

8. SUPORTE E GARANTIA

8.1. A garantia dos produtos deverá ser prestada pelo período mínimo de 12 (doze) meses, na forma estabelecida no item 2 deste TR.

8.2. As marcas e modelos dos equipamentos especificados no item 2 e seus subitens deverão possuir suprimentos e Assistência Técnica credenciada pelo fabricante;

8.2.1. Durante o prazo de garantia dos itens adquiridos, a Assistência Técnica não poderá cobrar valores adicionais, tais como custos de deslocamento, alimentação, transporte, alojamento, bem como qualquer outro valor adicional;

8.3. O prazo máximo para que se inicie o atendimento técnico será de 05 (cinco) dias uteis, contados a partir do momento em que for realizado o chamado técnico formalizado por escrito pela Fiscal do Contrato;

8.3.1. Caso a Assistência Técnica **não resolva** o defeito no prazo estipulado no subitem anterior, a empresa contratada deverá disponibilizar no prazo de 48 horas outro equipamento com as mesmas características, a título de empréstimo, até que seja resolvido o conserto, sem ônus para o Município de Arapiraca. Em caso de descumprimento será aplicada multa de 5% (cinco por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor de cada equipamento por dia de atraso.

9. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.1. São Obrigações da Contratada

9.1.1. A Contratada deve cumprir todas as condições constantes deste TR e de sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.2 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações e prazo



constantes deste TR, acompanhado da respectiva nota fiscal, que obrigatoriamente trará em seu corpo a informação exata das especificações e informações referentes à marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.

9.1.3 Os produtos especificados no item 2 deste TR devem vir acompanhados do manual do usuário, com versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, no Estado de Alagoas.

9.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto deste TR, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

9.1.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9.1.6. Caso não seja aceito algum produto, por estar em discordância com sua especificação, o fornecedor ficará obrigado a substituí-lo no prazo máximo de 05(cinco) dias úteis, contados da data do recebimento do Termo de Recusa de bem, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução;

9.1.7. A Contratada deverá retirar o material recusado imediatamente após ser notificada, haja vista que a Prefeitura Municipal de Arapiraca não se responsabilizará por qualquer dano ou prejuízo que venha a ocorrer após esse prazo;

9.1.8. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.1.9. Responder pelos danos causados diretamente ao Município de Arapiraca ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo fornecimento do objeto e na prestação da garantia;

9.1.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste TR.

9.1.11. Responsabilizar-se pelo acondicionamento, transporte e entrega dos bens de seu estabelecimento até o local determinado, para o seu descarregamento, bem como, pelo ônus decorrente de despesas com transporte, extravios e eventuais danos acidentais no trajeto.

9.1.12. Responsabilizar-se pela carga, entrega e descarga os itens objeto do presente TR;



9.1.13. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as suas obrigações assumidas, todas as condições de regularidade fiscal e trabalhista, exigidas na Lei nº 8.666/93;

9.1.14. A inexecução, total ou parcial, do contrato resultante deste TR ensejará a aplicação de penalidades à CONTRATADA, conforme descrito neste Termo de Referência e legislação específica.

9.2. São expressamente vedadas ao fornecedor:

a) A veiculação de publicidade acerca do avençado, salvo se houver prévia autorização do Município de Arapiraca.

b) A subcontratação para a execução do objeto deste TR.

c) A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Prefeitura Municipal de Arapiraca, durante o período de fornecimento.

9.3. São obrigações do Contratante:

9.3.1. Emitir empenho.

9.3.2 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através do responsável pelo Almoxarifado da Secretaria de Educação e pela Fiscal do Contrato resultante deste TR.

9.3.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste TR e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

9.3.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

9.3.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto deste TR, no prazo e forma nele estabelecidos.

9.3.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato resultante deste Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do recebimento dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada, acompanhada dos documentos de regularidade fiscais atualizados e do Termo de Aceitação e Aprovação lavrado pela Fiscal do Contrato resultante deste TR;

10.2. A (s) nota (s) fiscal (is) dos produtos objeto deste TR deverá conter o registro patrimonial dos respectivos bens, devidamente assinada pelo responsável do Setor de Patrimônio pertencente à Secretaria Municipal de Gestão Pública do Município.

10.3. Poderão ser descontados dos pagamentos os valores atinentes as penalidades eventualmente aplicadas;

10.4. Antes do pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de regularidade fiscal;

10.4.1. Não estando o contratado cadastrado no SICAF, deverão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões ou convocado o contratado a encaminhar documento válido que comprove o atendimento das exigências de habilitação;

10.4.2. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

10.4.3. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa;

10.4.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuada a sua regular liquidação;

10.4.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.4.6. Em nenhuma hipótese haverá antecipação de pagamento.

10.4.7. O pagamento será efetuado, pela CONTRATANTE, no prazo máximo de até 30 (trinta)



dias, mediante a apresentação da nota fiscal devidamente atestada, acompanhada dos documentos de regularidade fiscais devidamente atualizados e do termo de Aceitação e Aprovação lavrado pela fiscal do contrato resultante deste TR.

10.4.8. A nota fiscal deve ser emitida pela empresa contratada, nominalmente ao Fundo Municipal de Educação de Arapiraca, endereço Rua Samaritana, 1.185 - Santa Edwiges - CEP: 57310-245 - Arapiraca/AL, inscrito no CNPJ nº 21.013.779/0001-50.

10.4.9 Quaisquer dos documentos citados nos itens acima que apresentar incorreção, serão devolvidos à CONTRATADA, para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.

11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas resultantes deste Termo de Referência correrão à conta do Programa de Trabalho: 06.60.12.365.1230.1017 – Construção de Unidade Educacional Infantil – Pro infância, Elemento de Despesa: 4.4.9.0.52.0250 – Equipamentos e Material Permanente, do orçamento vigente.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pela inexecução total ou parcial do Contrato resultante deste TR, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar a contratada as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida.

12.1. Advertência quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços do **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

12.2. Multas:

a) de **0,03 % (três centésimos por cento)**, por dia de atraso sobre o valor total dos serviços entregues com atraso, quando a adjudicatária, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do *décimo* dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e **decorridos 30 (trinta) dias corridos** de atraso, o **CONTRATANTE** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão contratual.

b) Em razão da inexecução total do contrato, à Administração poderá aplicar multa de **10%**



(dez por cento) sobre o valor total do contrato, essa hipótese é caracterizada, quando a execução do objeto contratual for inferior a 50% (cinquenta por cento), quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de **30 (trinta) dias corridos**, hipótese em que será rescindido o

instrumento contratual.

12.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo **prazo de 02 (dois) anos**.

12.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Arapiraca, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria entidade que aplicar a penalidade.

12.5. As sanções previstas nos subitens 12.1, 12.3 e 12.4 poderão ser aplicadas junto ao do subitem 12.2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo.

13. DA VIGÊNCIA

A vigência iniciará a partir da publicação do contrato na imprensa oficial e se estenderá até o final do exercício financeiro vigente, podendo ser prorrogado conforme interesse da Administração Pública, nos termos da Lei 8.666/93.

14. DA FISCALIZAÇÃO

O CONTRATANTE nomeia neste ato, a servidora **DENISE AZEVEDO DA SILVA**, Matrícula: **105674**, portadora do CPF: 041.622.594-29, fiscal do contrato resultante deste TR, que terá as seguintes atribuições:

14.1. Caberá a Fiscal provocar uma reunião inicial com o representante Legal/preposto da (s) futura (s) contratada (s) com vistas à análise conjunta das condições contratuais e entregar a via da nota de empenho, via do Contrato e via da Ordem de Fornecimento; e terá, entre outras, as seguintes atribuições:



a) acompanhar e fiscalizar a conduta da empresa, especialmente quanto ao cumprimento do prazo de entrega do material, quantidade, especificações e qualidade, ou o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais.

b) recebe os produtos acompanhados da(s) nota (s) fiscal(is) e atestar provisoriamente o recebimento dos mesmos, observando o que dispuser o contrato, especialmente quanto a hipótese de instalação ou teste de funcionamento, bem como a garantia técnica, devendo ser exigido da contratada a obrigação de reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

c) aferi qualidade e procede à liquidação da despesa, tendo por base:

I – o contrato, ajuste ou acordo respectivo;

II – a nota de empenho;

III – os comprovantes de entrega de bens

d) ao atestar a nota fiscal solicitar à Secretaria de Gestão Pública o registro patrimonial dos bens, que indicará no corpo da nota fiscal o número de registro deste no patrimônio;

e) emite Termo de Aceitação e Aprovação dos produtos recebidos.

f) elabora solicitação de providência de pagamento dirigida ao Secretário Municipal de Educação e abre processo administrativo, obedecendo a seguinte sequência, em ordem cronológica:

I solicitação de providência de pagamento;

II nota de empenho;

III ordem de fornecimento,

IV nota fiscal devidamente atestada, acompanhada do Termo de Aceitação e Aprovação dos bens recebidos e dos documentos de regularidade fiscais devidamente atualizados.



14.2. Caso haja descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, notificar as pendências a contratada sempre por escrito, com a efetiva comprovação do recebimento pela empresa contratada, abrindo prazo de 05(cinco) dias úteis para que a mesma solucione o problema. Persistindo as pendências, prepara notificação aplicando multa e assina com o Secretário Municipal de Educação.

14.2.1. Caso as notificações citadas no item anterior não produzam os efeitos esperados, sugere ao Secretário Municipal de Educação que adote providências junto ao Prefeito para aplicação de penalidades ou rescisão contratual.

14.3, Prepara atestado de capacidade técnica quando solicitado, assinando-o em conjunto com o Secretário Municipal de Educação, desde que atendidas as obrigações contratuais.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Todos os produtos que necessitem de alimentação elétrica tipo corrente alternada, deverão ser compatíveis com 220, sem o uso de transformadores.

15.2. Todos os produtos objeto deste TR fornecidos pela contratada deverão ser novos (sem qualquer uso).

Arapiraca, 23 de setembro de 2019.

Maria Bernadete Santos Petuba
Responsável pela elaboração



Janeo Melanias dos Santos