



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste Termo de Referência o Registro de Preços com vistas à eventual aquisição de equipamentos (eletrodomésticos, eletroeletrônicos e industrial), em atendimento as entidades educacionais da rede municipal de ensino, de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Constatada a necessidade de atender todas às Escolas de Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Maceió – AL é imprescindível à aquisição de equipamentos, para que nossos alunos sejam atendidos de forma satisfatória, uma vez que é obrigação desta Secretaria fazer a reposição regular dos **equipamentos**, visto que apresentam vida útil reduzida. Com essa medida podemos considerar que o objeto em foco muito contribuirá para a melhoria das atividades pedagógicas vivenciadas no âmbito das instituições municipais, proporcionando aos alunos uma educação de qualidade, de inclusão social e melhores condições de trabalho aos profissionais da educação e bem-estar dos alunos matriculados. Nesse contexto, a Prefeitura Municipal de Maceió, por meio do órgão gerenciador de educação – SEMED integrou-se nessa ação, assumindo o compromisso de melhorar os indicadores educacionais do Sistema Municipal de Ensino, a partir das diretrizes estabelecidas pelo Governo Federal. Para garantirmos que todas as Unidades Escolares desta Secretaria proporcionem um atendimento de melhor qualidade o quantitativo total de cada item está acrescido de 10% como margem de segurança para suprir as necessidades de quem não informou sua carência Informo ainda que serão utilizados recursos próprios e federais conforme documentação em anexo, uma vez que os Centros Municipais de Educação Infantil financiados pelo Governo Federal terão também assistência financeira para as aquisições de equipamentos e mobiliários.

2.2 Informamos ainda que não será permitida a participação de outras Secretarias em virtude da necessidade urgente para aquisição dos itens aqui apresentados, uma vez que as Escolas Municipais não dispõem desse material, bem como para essa aquisição também será investido recurso federal que tem prazo de vigência e sendo dado essa liberação, com certeza, não teremos tempo para utilizarmos esse recurso.

3 DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E FORMA DE ENTREGA



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

3.1 As especificações, quantidades estimadas, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular execução do objeto deste Termo de Referência estão descritas no ANEXO I.

4 MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1 A licitação será processada por meio da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, na forma da lei 10.520/2002, regulamentada pelo Decreto Federal 10.024/2019, e tipo MENOR PREÇO POR ITEM, conforme determina o art. 45, § 1º, I, da Lei 8.666/93 (Lei de Licitações e de Contratos), e modo de disputa ABERTO E FECHADO, nos termos do art. 33 do Decreto 10.024/2019, observadas as especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

4.2 Segundo o Decreto 10.024/2019, o modo de disputa é discricionário, sem que haja necessidade de justificativa. É importante enfatizar o entendimento do prof. Joel de Menezes, Especialista em Licitações. “O novo modelo de pregão eletrônico do Decreto Federal n. 110.024/2019 prevê dois modos de disputa: o aberto e o aberto fechado (inciso I e II do caput do artigo 31). A escolha do modo de disputa é discricionário, sem preferência apriorística por um ou por outro e deve ser indicada expressamente no edital (inciso III do Artigo 14). <https://www.zenite.blog.br/antes-tarde-do-que-nunca-o-novo-pregao-eletronico-do-decreto-federal-no-10-0242019/>.

5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento Secretaria Municipal de Educação.

5.2 Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão ou Entidade interessado.

6 DA PROPOSTA

6.1 As propostas deverão ser apresentadas observando as seguintes premissas e conter os elementos abaixo:

- a) Ser digitada ou impressa através de edição eletrônica de textos, em uma via, em papel timbrado da empresa licitante, contendo a razão social, o CNPJ, os números dos telefones e do fax, se houver, e o respectivo endereço com CEP sem emendas, rasuras ou entrelinhas;
- b) Conter preço, observado o detalhamento contido no quadro referencial abaixo, expresso em moeda corrente nacional, em algarismos, nele incluídas todas as despesas indispensáveis ao perfeito cumprimento do objeto deste edital, durante todo o período de vigência.

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

QUADRO REFERENCIAL PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Espremedor de frutas cítricas – (EP)		50		
02	Multiprocessador de Alimentos – (MT)		150		
03	Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX)		150		
04	Batedeira planetária 5L – (BT1)		150		
05	Exaustor industrial para fogão de 6 bocas		3		
06	Fogão Industrial 6 Bocas com forno		60		
07	Freezer Vertical 450L		50		
08	Geladeira de uso doméstico frostfree 410L – linha branca		100		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA					

c) Conter prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a **90 (noventa)** dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

d) Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os **produtos** respectivos, serem fornecidos a SEMED sem ônus adicionais;

e) A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas no edital e seus Anexos.

f) Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez abertas as propostas. Os erros ou equívocos e omissões havidos nas cotações de preços, serão de inteira responsabilidade do proponente, não lhe cabendo, no caso de erro para mais e consequente desclassificação, qualquer recurso, nem tampouco, em caso de erro para menos, eximir-se da prestação dos serviços objeto da presente licitação.

g) Para as propostas que omitirem o prazo de validade da proposta, fica estabelecido que este prazo será o estipulado na alínea “c” do subitem 6.1. Tal circunstância não enseja desclassificação.

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

6.2 O valor total estimado para a contratação é de R\$ 305.425,62 (trezentos e cinco mil quatrocentos e vinte e cinco reais e sessenta e dois centavos).

6.3. Sendo o valor por item descrito na tabela abaixo

ITEM	OBJETO	QUANT.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Espremedor de frutas cítricas – (EP)	50	379,61	18.980,67
02	Multiprocessador de Alimentos – (MT)	150	282,85	42.427,00
03	Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX)	150	206,37	30.955,50
04	Batedeira planetária 5L – (BT1)	150	373,14	55.971,00
05	Exaustor industrial para fogão de 6 bocas	3	535,01	1.605,04
06	Fogão Industrial 6 Bocas com forno	60	1,457,72	97.463,20
07	Freezer Vertical 450L	50	3,137,98	156.898,83
08	Geladeira de uso doméstico frostfree 410L – linha branca	100	2,165,50	216.550,00
Total Geral				305.425,62

7 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 Sempre que julgar necessário, a Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, a execução dos produtos registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.

7.2 A Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, solicitará um percentual mínimo de 5% (cinco por cento) do que se encontra registrado;

7.3 A licitante vencedora se obriga a entregar os produtos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da “Ordem de Fornecimento”.

7.4 Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo Setor de Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação localizado a Rua General Hermes 1199 – Cambona, acompanhados da documentação fiscal, com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08 às 14h, de segunda a sexta-feira, não sendo de sua responsabilidade a entrega em local diverso do indicado neste termo.

7.5 Todas as despesas com transportes correrão por conta do licitante vencedor durante a vigência da ata;



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

7.6 A licitante vencedora deverá entregar os produtos novos e de primeiro uso, com a indicação da marca/modelo na embalagem e/ou no próprio material, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação;

7.7 A licitante vencedora deverá avisar sobre a data de entrega do material com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, observando rigorosamente todas as especificações constantes no anexo I deste termo de referência, pois não serão aceitos produtos que não estejam dentro das especificações exigidas;

7.8 Durante a vigência da contratação os produtos fornecidos não poderão ser substituídos por outras marcas, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material;

7.9 A licitante vencedora deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega.

8 DO RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 O(s) objeto(s) serão recebidos:

8.1.1 Pelo servidor responsável no ato da entrega;

a) Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação, no prazo de até 10 (dez) dia úteis. Só então será atestada a nota fiscal.

8.2 Serão recusados os materiais que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.

8.3 O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação.

8.4 O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.

8.5 Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinente.

9 DA GARANTIA/VALIDADE E/OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

9.1 A Contratada fica obrigada a fornecer garantia de no mínimo 01 (um) ano, ou maior se assim o for pelo fabricante, contados da data da entrega do item correspondente à Ordem de Fornecimento e aceitação definitiva dos equipamentos.

9.2 Durante o período de garantia os produtos que apresentar defeitos deverá ser trocado por outro de igual modelo, ou superior, mantendo, no mínimo, as mesmas características do originalmente fornecido e todas as despesas inerentes à reposição e transporte, correrão por conta da Contratada, não cabendo qualquer ônus a Contratante, conforme o caso;

9.3 Junto aos bens deverá ser enviado o Certificado de Garantia do fabricante, contra defeitos de fabricação, em língua portuguesa, contendo todas as informações necessárias à manutenção da garantia, bem como a rede de postos autorizados a efetuarem as manutenções corretivas;

a) Prestar assistência técnica no local, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da data da solicitação, para os produtos durante a garantia;

b) Caso o fabricante não possua assistência técnica autorizada na cidade de Maceió, os custos com os reparos necessários, neles incluídas as despesas com frete, serão suportados pela Contratada.

c) O possível deslocamento de técnicos a esta capital não deverá gerar nenhum tipo de ônus para a Contratante.

d) A Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) regerá as demais disposições pertinentes a matéria.

10 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1 A licitante deverá apresentar atestado ou certidão, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou fornecimento de equipamentos compatível com o objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou Órgão que adquiriu o fornecimento.

11 DAS OBRIGAÇÕES

11.1 Da Contratada

a) Assinar a ARP/Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.

b) Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado;

c) Entregar o objeto deste Termo de Referência nos endereços constante no anexo II deste documento, dentro do prazo estabelecido no item 6, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa vencedora;

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

- d) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de uso, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
- e) Comunicar à Administração, no prazo 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;
- f) Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;
- g) Executar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
- h) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
- i) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;
- j) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- k) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
- l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

11.2 Da Contratante:

- a) Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura da Ata/Contrato;
- b) Publicar o extrato da Ata/Contrato na forma da Lei; c) Emitir Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento; d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento; e) Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento; f) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento; g) Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento; h) Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá; i) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado; j) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis; k) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de representante especialmente designado; l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência. m) Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

12 DO PAGAMENTO



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

12.1 O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

12.2 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susgado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

12.3 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 O prazo de validade da ARP será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.

13.2 As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.

13.3 O remanejamento de que trata o item 12.2 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.

13.4 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto nº 7.492, de 11 de Abril de 2013

13.5 A gestão da ARP caberá à Secretaria Municipal de Educação - SEMED, situada na Rua General Hermes, 1199 – Cambona - CEP: 57017-000, Telefone (82) 3315- 4724/ 3315 4725.

13.6 Compete ao Órgão Gerenciador e aos Participantes os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador, para registro no SICAF.

13.7 Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.

14 DA CONTRATAÇÃO

14.1 Por se tratar de compra com entrega imediata e integral dos produtos, o Contrato decorrente da licitação será substituído por Nota de Empenho de Despesa, conforme previsão do Art. 62 da lei 8.666/93.

14.2 O prazo para a licitante vencedora assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho é de 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei.

14.3 Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.

15 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.

15.2 O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:

- a) Expedir ordens de fornecimento;
- b) Proceder ao acompanhamento técnico da execução das entregas dos equipamentos;
- c) Fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
- d) Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
- e) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
- f) Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- g) Atestar as notas fiscais relativas a **entrega dos produtos** para efeito de pagamentos;
- h) Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas no Contrato ou que forem executados em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de fornecimento;
- i) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

16 DO REAJUSTE, DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

16.1 Fica proibido o reajuste do valor durante a vigência do contrato ou ata. 18.1. Após o período mencionado no “caput”, será admitido o reajuste, utilizando-se como base o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo).

16.2 Pode ocorrer a revisão do contrato ou ata, tencionando o reequilíbrio econômico financeiro, desde que haja incidência de fato imprevisível e devidamente justificado, conforme art. 37, XXI, DA CF/88, arts. 57,§§ 1º e 2º, 65, II, “d” e § 6º, todos da Lei n.8666/93 e arts. 17/19 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

16.3 A revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado, com fundamento no item anterior, o pedido da contratada.

17 DA RESCISÃO

17.1 Em conformidade com o que dispõe os art.s 77 a 80 da Lei 8.666/93, qualquer das partes poderá rescindir o contrato, a qualquer tempo, sem qualquer razão ou motivo, mediante simples aviso à outra Parte, com 30 (trinta) dias de antecedência, hipótese em que, ficará a parte que rescindir o Contrato exclusivamente responsável pelos pagamentos dos produtos até então executados, assim como pelo ressarcimento integral das despesas diretas e razoavelmente incorridas pela Contratada até a referida rescisão.

17.2 Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, inciso I a IV, parágrafos 1º ao 4º do aludido diploma legal;

17.3 Na hipótese de ocorrer rescisão administrativa, será obrigação do contratado o reconhecimento dos direitos da Administração previstos no art. 77 da Lei 8.666.

17.4 A Administração poderá rescindir o Contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste Termo de Referência.

18 DAS SANÇÕES

18.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do Contrato, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:

- a) Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;
- b) Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- c) Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
- d) Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

f) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;

g) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

18.2 Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas no item 17.1, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

18.3 A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “f” e “g” poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “e”.

18.4 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

18.5 As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.

18.6 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

18.7 Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

18.8 A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

- a) Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
- b) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
- c) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:
 - c.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou
 - c.2) For multada, e não efetuar o pagamento.

18.9 O prazo previsto no item 18.8, alínea “c”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.



*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

18.10 O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.

18.11 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

18.12 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

18.13 As sanções administrativas serão registradas no SICAF.

19. DO FORO

Os contratantes elegem o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente Ata Registro de Preço que não possam ser resolvidas administrativamente, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Maceió, 10 de Março de 2020.

José Lopes de Almeida Filho
Assessor Especial do Gabinete

Aprovado: Em,

Ana Dayse Rezende Dorea
Secretária Municipal de Educação

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

ANEXO i

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	QUANT.
01	Espremedor de frutas cítricas – (EP)	<p>Espremedor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.</p> <p>DIMENSÕES E CAPACIDADE Altura máxima: 330 mm; Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; Capacidade volumétrica mínima: 1 litro.</p> <p>CARACTERÍSTICAS Gabinete (corpo) fabricado em aço inox. Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica. Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico. Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno. Motor de, no mínimo, 1/4 HP. Base antiderrapante. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.</p> <p>GARANTIA · Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	50
02	Multiprocessador de Alimentos – (MT)	<p>Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.</p> <p>DIMENSÕES E CAPACIDADE Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; Altura máxima: 420 mm; Profundidade máxima: 420 mm; Volume mínimo: 1,5 litros.</p> <p>CARACTERÍSTICAS Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. Tigela</p>	150

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

		<p>extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos. Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Trava de segurança. Cabo com armazenamento integrado. Base firme com pés antideslizantes (ventosa). Motor com potência mínima de 700W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p>ACESSÓRIOS</p> <p>Batedor para mistura de massas leves e pesadas; Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.</p> <p>GARANTIA</p> <p>Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	
03	Mixer de Alimentos – Linha Doméstica – (MX)	<p>Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.</p> <p>DIMENSÕES</p> <p>Altura máxima: 400 mm; Largura máxima: 150 mm; Profundidade máxima: 320 mm; Volume mínimo do copo: 600ml.</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Cabo (alça) ergonômico. Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Base antirespingos. Botão turbo. Motor com potência mínima de 350W. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p>GARANTIA</p> <p>Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado</p>	150

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

		a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	
04	Batedeira planetária 5L – (BT1)	Especificações: Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi. Tampa em polímero termo formado 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. Capacidade: 5 litros. Tensão: 127V; Frequência: 50/60Hz. Potência: 800W. Consumo: 6,4KW/h Dimensões do Produto (LxAxP): 35,6 x 50,3 x 56,7 cm.	150
05	Exaustor industrial para fogão de 6 bocas	Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão de 6 queimadores duplos. Dimensão da coifa: 1800 mm largura x 1300 mm profundidade x 450 mm altura. Dutos para exaustão modulares de 2000 mm por módulo com diâmetro de 450 mm, dotados de flanges de 1" x 3/16". Fornecimento de até 3 peças 2000 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 6,00m de distância entre fogão e área externa. Dutos de descarga modulares de 1200 mm por módulo com diâmetro de 450 mm dotados de flanges de 1" x 3/16". Fornecimento de até 2 peças 1200 mm de comprimento, abrangendo instalações de até 2,40m de altura entre o exaustor e o terminal de descarga vertical. Obs.: Os dutos terminais em telhado devem ser verticais, descarregando o ar diretamente para cima, sendo observada a distância mínima de 1,0 m acima da superfície do telhado. # Terminal de descarga vertical para duto de 450 mm, dotado de bojo externo de 660mm de diâmetro e altura de 560 mm. Cantoneira para suporte do exaustor de 1,5" x 1,5" x 3/16". Damper corta fogo com 450 mm de diâmetro e 460 mm de comprimento. Manual; Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: Orientações para instalação e forma de uso correto; Procedimentos de segurança; Regulagens, manutenção e limpeza; Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; Relação de oficinas de assistência técnica autorizada no Estado; Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). Garantia; Vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento.	3
06	Fogão Industrial 6 Bocas	Fogão comercial central de seis queimadores com um forno,	60

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

com forno

alimentado por GLP(gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO

Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima: 1200 mm; Profundidade máxima*: 850 mm; Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm.

PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA

2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.

CARACTERÍSTICAS

Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP". Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama".

· Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. Reforços estruturais do tampo em aço inox, 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

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço inox para 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 seis. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "L" (cotovelo), de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo "coroa" de 300g/h. 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. Os queimadores do fogão

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

		<p>e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</p> <p>DIMENSÕES DO FORNO Profundidade máxima: 580 mm; Largura máxima: 540 mm; Altura máxima: 300 mm.</p> <p>CARACTERÍSTICAS Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.</p> <p>Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular $\varnothing=1/4"$. Distância máxima de 50 mm entre arames.</p> <p>ACESSÓRIOS Uma chapa bifeteira de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm.</p> <p>GARANTIA Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	
07	Freezer Vertical 450L	<p>Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.</p> <p>DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do</p>	50

*Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725*

equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total mínima: 450 litros.

CARACTERÍSTICAS

Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta. Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C

e -24°C. 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 (0,79 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, 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, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local). Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 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. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Quatro prateleiras removíveis 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 (0,79mm). 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 proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. Todo o sistema elétrico deve ser fixado

Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

		<p>ao gabinete por meio de braçadeiras. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.</p> <p>GARANTIA Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.</p>	
08	Geladeira de uso doméstico frostfree 410L – linha branca	<p>Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”(degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros.</p> <p>DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Largura máxima: 750 mm; Capacidade total: mínima de 410 litros.</p> <p>CARACTERÍSTICAS Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical combinado, linha branca. Sistema de refrigeração “frostfree”. Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes. Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo “frostfree”. Gás refrigerante R600a ou R134a. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem: 220V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.</p> <p>GARANTIA Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado</p>	100



PREFEITURA DE
MACEIÓ
EDUCAÇÃO



Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725

	a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.	
--	--	--