



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº37/2023-CPL/ARSER

**CERTAME AMPLA CONCORRÊNCIA E COTA RESERVADA
ITENS EXCLUSIVOS PARA ME e EPP
PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA ME'S E EPP'S LOCAL**

UASG: 926703

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/02/2023.

HORÁRIO: 09 horas (horário de Brasília/DF).

LOCAL: Endereço eletrônico: <www.comprasgovernamentais.gov.br>.

A AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO por ITEM para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUA AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS, com MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO e MENOR PREÇO como critério de julgamento das propostas, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo sob nº. 6700.112202.2022, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decretos Federais nºs. 8.538/2015 e 10.024/2019, Decretos Municipais nºs. 6.417/2004, 6.476/2004, 7.496/2013, 8.415/2017, 8.557/2018 e, subsidiariamente, pela Lei nº. 8.666/1993, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo Pregoeiro Oficial deste Órgão, nomeado por Decreto do Prefeito de Maceió, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema COMPRASNET, no Portal de Compras do Governo Federal.



1 O OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 A presente licitação tem por objetivo o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS**, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, cujas especificações, quantitativos e condições gerais encontram-se detalhados no Termo de Referência (ANEXO I).

1.2 O objeto será subdividido em ITENS, facultando-se ao licitante interessado a participação em tantos ITENS que lhe forem convenientes.

1.3 Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

1.4 Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

Itens	Cota	Percentual	Prioridade de contratação para ME'S e EPP'S (local)
1	Exclusiva	100% (cem por cento) da quantidade total do objeto	Sim
2 a 22	Cota principal	92% (noventa e dois por cento) da quantidade total do objeto	Não
23 a 43	Reservada	8% (oito por cento) da quantidade total do objeto	Sim
44 a 59	Cota principal	99% (noventa e nove por cento) da quantidade total do objeto	Não
60 a 75	Reservada	1% (um por cento) da quantidade total do objeto	Sim

1.4.1 A reserva da cota prevista no quadro acima não impede a contratação das ME's ou das EPP's na totalidade do objeto.

1.4.2 Não havendo vencedor para a cota reservada, sendo o item ou grupo deserto ou fracassado, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.4.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal do mesmo objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, a ser fixado pelo pregoeiro na fase de negociação no sistema Compras Governamentais.

1.4.4 Os itens alusivos às cotas reservadas terão prioridade na aquisição, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

1.4.5 As licitantes enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte poderão cotar todos ou quaisquer itens tanto da Cota Principal quanto da Cota Reservada. As demais licitantes somente poderão cotar os itens da Cota Principal.

1.4.6 As cotas reservadas/exclusivas terão prioridade para o fornecimento do objeto, conforme Art. 8º, § 4º do Decreto nº 8.538/2015.

1.5 Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

- ANEXO I - Termo de Referência;
- ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preços (ARP);
- ANEXO III – Minuta de Contrato;
- ANEXO IV-Modelo de proposta comercial.

2 DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) DO SRP

2.1 O ÓRGÃO GERENCIADOR do presente SRP será a AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS.

2.2 Participam conjuntamente da presente licitação para formalizar ARP os Órgãos e Entidades do Município, constantes no Anexo I-B do Termo de Referência.

3 DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Homologado o resultado da licitação, a ARSER convocará o(s) licitante(s) vencedor(es) para formalizar a ARP (com prazo de 05 DIAS prorrogável por igual período) e, se for o caso, com os demais classificados (CADASTRO DE RESERVA), obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, para fins de publicidade.

3.2 Será admitida a formação de CADASTRO DE RESERVA, em anexo à respectiva ARP, com o registro do(s) licitante(s) que aceite(m) cotar o(s) bem(ns) ou serviço(s) com preço(s) igual(is) ao(s) preço(s) vencedor(es), excluído o percentual da margem de preferência quando o objeto cotado pelo licitante interessado não atende a tal requisito, devendo-se observar que:

- a) Por ocasião da homologação da licitação no Sistema COMPRASNET, a autoridade superior convocará os licitantes com propostas não recusadas para que possam aderir ao cadastro reserva;
- b) Quando da convocação, o sistema enviará e-mail às licitantes, informando o prazo para manifestação definido pela autoridade competente, que não será inferior a 24 (vinte e quatro) horas;
- c) A licitante interessada em participar do cadastro reserva deverá acessar o sistema COMPRASNET, dentro do prazo estipulado, para efetivar sua participação, aceitando registrar o(s) preço(s) igual(is) ao do(s) vencedor(es) e se sujeitar às exigências e obrigações constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto às condições de participação, de aceitação e classificação da proposta e de habilitação;
- d) Se houver mais de um licitante interessado, apenas será admitido a compor o cadastro de reserva as duas primeiras empresas que registrarem o interesse via Sistema COMPRASNET;

3.3 A análise das condições de participação, o julgamento da qualidade do(s) objeto(s) proposto(s) e da habilitação do(s) licitante(s) que constem do cadastro de reserva apenas será efetuada, pelo Pregoeiro, quando da sua eventual e futura convocação para assumir a titularidade do registro, nas hipóteses previstas no art. 13, parágrafo único, bem como nos casos de cancelamento do registro fixadas nos arts. 20 e 21, ambos do Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, observadas as exigências contidas no presente Edital e seus anexos;

3.4 O cadastro reserva tem por objetivo suprir eventuais impossibilidades de atendimento pelo primeiro colocado da licitação e titular da ARP, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal nº 7.496/2013, como também às recusas em assinatura da respectiva ARP pelo(s) titular(es).

3.5 A ARP é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas, a qual deverá ser assinada pelo(s) vencedor(es) do certame e titulares de cadastro de reserva, ficando as empresas sujeitas às penalidades nela previstas pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

3.6 Serão registrados na ARP, nesta ordem:

- a) os dados de identificação dos particulares vencedores, as especificações (inclusive indicando marca e modelo, para materiais e equipamentos), os preços e quantitativos, tudo em conformidade com a proposta do licitante vencedor do certame, por item ou grupo do objeto; e



- b) os dados de identificação dos particulares interessados em compor o cadastro de reserva, a ordem de classificação de cada interessado e as especificações (marca e modelo, para materiais e equipamentos), por item ou grupo do objeto.
 - c) **Após a formalização da ARP, e cumpridos os requisitos de publicidade, os licitantes vencedores (e os interessados em compor o CADASTRO DE RESERVA) estarão TOTALMENTE VINCULADOS aos termos de sua proposta final e da ARP, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.**
 - d) O Órgão Gerenciador do presente Sistema de Registro de Preços - SRP será a Agência Municipal de Regulação e Serviços Delegados - ARSER, por meio da Gerência de Atas e Contratos.
 - e) Convocado o particular titular do registro para assinar o respectivo do termo de contrato ou equivalente (item 29.1), havendo recusa injusta ou inércia em fazê-lo, nos prazos e condições fixados, poderá a ARSER, mantida a ordem do cadastro, convocar o particular constante do CADASTRO DE RESERVA, licitante remanescente, ou até mesmo cancelar o registro do fornecedor, nos termos fixados nos arts. 13, parágrafo único, e 20, II, ambos do Decreto Municipal nº 7.892/2013, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
 - f) 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, em conformidade com o Decreto Municipal nº. 8.415, de 30 de março de 2017.
- 3.7 O remanejamento de que trata a alínea “f” do subitem anterior somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 3.8 Ata de Registro de Preços **terá validade de 12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666/1993.
- 3.9 Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, conforme disposto no artigo 14 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, em conformidade com o disposto no §1º do art.12 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.
- 3.11 A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir; facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro o direito de preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 3.12 O prazo de vigência da ARP é de 12 MESES, a partir da data de assinatura, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.13 A revisão e o cancelamento dos preços registrados na ARP obedecerão às disposições contidas no Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.14 A contratação do fornecedor registrado poderá ser formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme regras insertas no art. 62 da Lei nº 8.666/1993 c/c o disposto no art. 15 do Decreto Municipal nº 7.496, observadas as disposições contidas no item **29** deste edital.
- 3.15 As contratações firmadas a partir da ARP poderão sofrer alterações posteriores, observados os limites e condições fixadas no art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

3.16 Se o(s) licitante(s) vencedor(es), convocado(s) nos termos do item **3.1** deste Edital, recusar-se a assinar a ARP, aplicar-se-á o disposto no § 2º do artigo 48 do Decreto nº 10.024/2019 combinado com o disposto no item **28** deste Edital.

4 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

4.1 O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônico.

4.2 O cadastro no SICAF deverá ser realizado previamente pelo particular interessado diretamente no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil, observada as regras, diretrizes e orientações indicadas no próprio Portal.

4.3 O sistema de que trata o caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.

4.4 **ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPRASNET, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.

4.5 O particular interessado (licitante) responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.6 Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao Sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

4.7 O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, como também a presunção de sua capacidade técnica para operá-lo adequadamente, realizando todas as transações inerentes a este Pregão.

4.8 O licitante é responsável pela comunicação imediata ao provedor do Sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para fins de imediato bloqueio de acesso.

4.9 O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.

4.10 O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.

4.11 O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

5 DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE

5.1 O particular interessado em participar da presente licitação OBRIGA-SE a:

- a) Responsabilizar-se pela proposta, declarações e demais informações cadastradas no Sistema COMPRASNET;
- b) Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta no Sistema COMPRASNET, sem qualquer falseamento da verdade;
- c) Remeter, no prazo estabelecido, **EXCLUSIVAMENTE VIA SISTEMA**, os documentos de habilitação e a proposta comercial e, quando necessário, os documentos complementares solicitado no presente Edital (e seus apêndices);
- d) Manter-se *logado (online)* ao Sistema COMPRASNET e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica;
- e) Atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via *CHAT*;



- f) Prestar as informações e/ou encaminhar os documentos solicitados pelo Pregoeiro durante a Sessão, observando as condições e prazos fixados neste Edital e seus Anexos;
- g) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>, na seção de editais e licitações;
- h) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;
- i) Assinar a ARP e o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;
- j) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da ARP, como durante toda a vigência da ARP e da(s) contratação(ões), caso seja vencedor;
- k) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- l) Não cometer fraude fiscal;
- m) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;
- n) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;
- o) Não indicar no cadastro da proposta eletrônica no ComprasNet qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;
- p) **Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail.**

6 **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DO CERTAME**

6.1 O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via Sistema COMPRASNET, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

6.2 Poderão participar da presente licitação os interessados que:

- a) Possuir prévio cadastro no SICAF (item 4) e acesso ao sistema eletrônico provido pelo Ministério da Economia (ME), por meio do Portal de Compras do Governo Federal no endereço eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>.
- b) Cadastrar a proposta eletrônica vinculada ao presente Pregão e anexar, exclusivamente via Sistema COMPRASNET, vinculada ao presente Pregão, a proposta comercial em vernáculo e na moeda corrente nacional (e seus respectivos documentos técnicos) e os documentos de habilitação exigidos no Edital (e seus apêndices), até o horário e data de realização da sessão pública de abertura do certame.
- c) Realizar as declarações eletrônicas obrigatórias diretamente no Sistema COMPRASNET (item 8.6), por meio das opções “sim” ou “não”, até o horário e data de realização da sessão pública de abertura do certame.
- d) não se enquadrarem em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 6.3 deste Edital.

6.3 NÃO PODERÁ PARTICIPAR da presente licitação interessado que:

- a) não cumprir os requisitos formais indicados no item anterior;
- b) tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência, nos termos do art. 9º da Lei 8.666/1993;
- c) seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;
- d) esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE MACEIÓ suspenso, nos termos do disposto no art. 87, inc. III, da Lei 8.666/1993, por decisão definitiva do Prefeito;
- e) esteja impedida de licitar e de contratar com o MUNICÍPIO DE MACEIÓ, nos termos do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002, por decisão definitiva de órgão ou entidade do Município;

- f) tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, nos termos do art. 87, inc. IV, da Lei 8.666/1993, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/1993, determinado pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- g) sociedades empresárias reunidas em CONSÓRCIO, tendo em vista a natureza e dimensão do objeto e o permissivo contido no art. 33 da Lei 8.666/1993;
- h) empresas com falência decretada ou em recuperação judicial ou extrajudicial, ressalvado se houver a apresentação de certidão de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.
- i) não seja Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), conforme fixa o art. 48, inc. I e III, da Lei Complementar nº 123/2016; referente aos itens **01 e 25 a 47**.

6.4 As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e do art. 50-A da Lei Complementar Municipal n.º 012, de 29 de outubro de 2009, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

- a) Para fins de estabelecimento da prioridade de contratação, entende-se como Local o Município de Maceió Limite geográfico do Estado de Alagoas, assim definido pelo decreto nº 8.557 de 14/03/2018.

6.5 A verificação dos impedimentos e condições de participação, previstos no item anterior, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o Sistema COMPRASNET permite a identificação das empresas participantes do certame.

6.6 Analisadas as CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, o Pregoeiro decidirá fundamentadamente em relação à DESCLASSIFICAÇÃO do licitante no certame.

7 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

7.1 O pedido de esclarecimentos referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até o TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.

7.2 O Pregoeiro, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>, bem como a resposta será publicada no Sistema COMPRASNET.

7.3 Até o TERCEIRO DIA ÚTIL à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá IMPUGNAR o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser registrada em campo próprio no nosso sítio eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.

7.4 O Pregoeiro, com apoio da unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, DECIDIRÁ sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.

7.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.



7.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação

7.7 Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

7.8 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>, bem como no sítio oficial do Município de Maceió <<http://www.maceio.al.gov.br>> para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas, que vincularão os participantes e a Administração.

7.9 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital e seus anexos, apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

8 DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA COMPRASNET

8.1 A participação neste certame licitatório dar-se-á pela utilização da senha de acesso individual ao Sistema COMPRASNET de cada licitante, mediante prévio cadastro da proposta comercial eletrônica e anexação obrigatória da proposta comercial e da documentação de habilitação exigidos neste Edital (e seu ANEXO I), até a data e horário previsto para abertura da sessão do certame.

8.2 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

8.3 O licitante declarará em campo próprio do sistema o cumprimento dos requisitos para habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital. A falsidade de declaração sujeitará o licitante às sanções previstas em lei.

8.4 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos da etapa de lances e julgamento da proposta.

8.5 **ATENÇÃO:** À luz do disposto no art. 26, do Decreto nº 10.024/2019, o licitante deverá, obrigatória e previamente, registrar sua proposta de preços no Sistema, como também ENCAMINHAR EXCLUSIVAMENTE VIA COMPRASNET, de forma concomitante e apenas até a data e horário marcados para abertura da sessão, a respectiva proposta comercial escrita (juntamente com os documentos e informações técnicas de comprovação da qualidade do objeto proposto) e a documentação de habilitação, observadas as exigências contidas nos itens **17 e 19** deste Edital.

8.6 O licitante deverá consignar diretamente no Sistema, na forma nele disposta, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto, já inclusas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

8.7 Até a abertura da sessão do certame, o licitante poderá livremente retirar, alterar ou substituir a proposta anteriormente cadastrada, como também excluir ou anexar novos documentos relativos à proposta comercial e/ou habilitação. Depois da data e horário de abertura da Sessão, não caberá qualquer alteração ou desistência de proposta.

8.8 Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica diretamente no COMPRASNET qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA.

8.9 No momento do cadastro da proposta comercial deverá o licitante, além de anexar a respectiva proposta comercial escrita e a documentação de habilitação, realizar as seguintes declarações, disponíveis no próprio Sistema (conforme o caso):

- a) para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- b) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- c) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus apêndices, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- d) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- f) no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
- g) que objeto serão executados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;
- h) que cumpre os requisitos do Decreto Federal nº 7.174/2010, estando apto a usufruir dos critérios de preferência, se for o caso;

8.10 **ATENÇÃO:** As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pelo Pregoeiro na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax, e-mail ou pelo Sistema COMPRASNET.

8.11 A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item **8.9** deste Edital sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo das consequências civis e penais que seu ato ensejar.

8.12 O registro de proposta comercial eletrônica vinculado ao presente certame implica, independente de expressa declaração, na(o):

- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- b) **garantia do cumprimento da proposta por prazo mínimo de 90 DIAS**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- c) compromisso do licitante para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência (ANEXO I).
- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta, a partir da data da abertura da sessão eletrônica.
- e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.



- f) obrigação de participar ativamente do certame (*ONLINE*) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo pregoeiro.
- g) compromisso para com a futura ARP – Ata de Registro de Preços e/ou de toda contratação dela decorrente.

8.13 **ATENÇÃO:** No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos materiais constantes no CATMAT/CATSERV (COMPRASNET), as **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO**, para efeito de cotação do preço e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do termo de referência (ANEXO I).

8.14 **ATENÇÃO:** Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta. Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.

8.15 **ATENÇÃO:** Nenhuma proposta comercial ou documentação de habilitação poderá ser encaminhada ao Pregoeiro por e-mail ou outro meio de comunicação antes do encerramento da etapa competitiva, sob pena de quebra do anonimato da competição.

9 DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA

9.1 A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida por Pregoeiro, designado pela autoridade competente, sendo a abertura prevista para a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do Sistema COMPRASNET no sítio eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>.

9.2 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

9.3 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá **EXCLUSIVAMENTE** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (*CHAT*), o qual será gerenciado diretamente pelo Pregoeiro e constará da Ata da Sessão eletrônica.

9.4 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, registrar os lances, anexar os documentos e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da preclusão de direitos ou da perda de negócios, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.5 A não anexação ou envio de documentos exigidos no Edital e seus Anexos, bem como a não prestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pelo Pregoeiro, além de poder acarretar a oportuna **DESCCLASSIFICAÇÃO** ou **INABILITAÇÃO** do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

9.6 Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva Ata da Sessão, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio do Portal de Compras Governamentais.

9.7 Na hipótese de ocorrer desconexão do Pregoeiro no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

9.8 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a **DEZ MINUTOS**, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente **24 HORAS** após comunicação expressa aos participantes, por meio do Portal no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

9.9 Cabe ao licitante acompanhar continuamente as informações e documentos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet <<https://www.maceio.al.gov.br>>.

9.10 Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspender a Sessão com a devida comunicação prévia via CHAT, como também registrando no Sistema COMPRASNET a nova data e horário para a sua continuidade.

9.11 Em face do horário, poderá o Pregoeiro estabelecer intervalo para almoço, sem a suspensão da Sessão, mediante comunicação prévia via CHAT.

10 DA ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

10.1 O Pregoeiro verificará preliminarmente as propostas comerciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem formalmente conformes com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, respeitados os limites das informações disponíveis.

10.2 Será DESCLASSIFICADA a proposta comercial cadastrada no Sistema COMPRASNET que não indicar a marca, modelo e/ou referência do produto cotado (se for o caso).

10.3 Não serão aceitas propostas que indiquem quantidade inferior àquela indicada no Termo de Referência (ANEXO I).

10.4 Qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa vir a identificar o licitante perante os demais concorrentes poderá importar na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta.

10.5 A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.

10.6 Somente os licitantes com propostas julgadas em conformidade com as exigências formais do Edital e seus anexos participarão da fase competitiva de lances.

10.7 Na etapa de apresentação da proposta e documento de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o julgamento.

10.8 Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, o Pregoeiro declarará deserto o certame.

10.9 Caso todas as propostas cadastradas forem DESCLASSIFICADAS, o Pregoeiro declarará frustrado o certame.

11 DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

11.1 A etapa competitiva do certame dar-se-á com o anonimato dos participantes para fins de garantia da lisura do certame.

11.2 O Pregoeiro deverá fazer uma adequada gestão da ETAPA COMPETITIVA para não provocar o encerramento da disputa para todos os ITENS/GRUPOS do objeto ao mesmo tempo, visando viabilizar as melhores condições de disputa possíveis aos interessados que estejam concorrendo a mais de um ITEM/GRUPO do objeto

11.3 Aberta a etapa competitiva, os licitantes aptos poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo automaticamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.4 Os lances serão apresentados por cada licitante apto, de forma sucessiva, sempre com valores inferiores em relação aos últimos registrados por ele e registrados pelo Sistema COMPRASNET, sendo aceitos LANCES INTERMEDIÁRIOS.

11.5 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante (anonimato).

11.6 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.7 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.



11.8 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecuível, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.

11.9 Será adotado na ETAPA COMPETITIVA deste Pregão Eletrônico, por cada ITEM do objeto, o MODO DE DISPUTA “ABERTO E FECHADO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com um lance final e fechado, observados os seguintes procedimentos:

- a) A disputa terá duração inicial de QUINZE MINUTOS e, após tal prazo, o Sistema encaminhará aviso de fechamento iminente da primeira parte dos lances; após o que transcorrerá um segundo período de tempo de até DEZ MINUTOS, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- b) Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até DEZ POR CENTO SUPERIORES àquela possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- c) Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas na alínea anterior, poderão os autores dos melhores lances, na ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, até o máximo de TRÊS, oferecer UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- d) Após o término dos prazos estabelecidos nas alíneas anteriores, o Sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores;
- e) Não havendo LANCE FINAL E FECHADO classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de TRÊS, na ordem de classificação, possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- f) Poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o REINÍCIO DA ETAPAFECHADA, caso nenhum LICITANTE CLASSIFICADO na etapa de lance fechado atender às exigências de HABILITAÇÃO.

11.10 Durante a ETAPA COMPETITIVA, não serão aceitos dois ou mais lances de valores iguais, prevalecendo sempre aquele que for recebido e registrado primeiro no Sistema COMPRASNET.

11.11 Em caso de falha no Sistema COMPRASNET, os lances em desacordo com os procedimentos e ritos fixados neste item deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

11.12 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá figurará na ordem de classificação final com o valor de sua proposta eletrônica inicial.

11.13 Havendo desconexão do Pregoeiro durante a ETAPA DE DISPUTA, deverão ser observadas as regras fixadas nos itens 9.7 e 9.8 deste Edital.

11.14 Serão as propostas ou lances finais CLASSIFICADOS, automaticamente, em ORDEM CRESCENTE DE VALORES, segundo o critério objetivo de MENOR PREÇO POR ITEM/GRUPO.

11.15 Havendo empresa em situação especial que garanta exercício de direito a tratamento diferenciado, o Sistema COMPRASNET iniciará automaticamente fase específica de desempate (Item 12).

11.16 Se não houver lances na ETAPA COMPETITIVA e isso resultar no empate de duas ou mais propostas, o desempate será realizado POR SORTEIO ELETRÔNICO pelo próprio Sistema COMPRASNET.

12 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPPS E DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

12.1 Em relação ao(s) Itens) com PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP, não é aplicável o direito de preferência na contratação em caso de empate ficto de fase de lances, nos termos fixados no art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006.

12.2 Quanto ao(s) Itens com AMPLA PARTICIPAÇÃO, na fase de PROPOSTA, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's, EPP's e COOPERATIVAS, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de valor até 5% superior ao da melhor proposta, o sistema Comprasnet, automaticamente, procederá da seguinte forma:

- a) a ME/EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 MINUTOS, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus Apêndices, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.
- b) não sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no caput, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também no prazo de 5 MINUTOS.
- c) havendo empate de valor entre duas empresas beneficiárias do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, exercerá tal direito prioritariamente aquele cuja proposta tenha sido recebida e registrada pelo sistema em primeiro lugar.
- d) o sistema encaminhará mensagem automática, por meio do CHAT, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de decair do direito concedido.

12.2.1 Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.

12.3 Havendo eventual empate entre propostas ou lances em que ocorra a aplicação dos DIREITOS DE PREFERÊNCIA fixados no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, bem como no art. 3º da Lei nº 8.248/1991, regulamentadas pelo Decreto nº 7.174/2010, será assegurando a preferência sucessiva pela contratação de bens e serviços:

- a) Produzidos no País;
- b) Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- c) Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) Produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

12.3.1 O DIREITO DE PREFERÊNCIA aqui previsto apenas poderá ser exercido se houver proposta(s) de valor até 10% superior ao da melhor classificada, segundo a ordem de classificação após a preferência das ME's/EPP's ou da fase de lances, observados a ordem de preferência indicada na legislação.

12.3.2 Tratando-se de bens e serviços de TIC - Tecnologia de Informação e Comunicação, a comprovação da condição especial do objeto que garanta o exercício do DIREITO DE PREFERÊNCIA versado neste item deverá ocorrer por meio da apresentação dos documentos indicados no art. 5º do Decreto nº 7.174/2010.

12.3.3 Quando convocada pelo Sistema COMPRASNET, via CHAT, o licitante deverá apresentar proposta igual ou inferior à do licitante melhor classificado, no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de preclusão do seu direito de preferência.



- 12.3.4 Caso a preferência não seja exercida na forma das alíneas anteriores, o sistema convocará as empresas remanescentes que porventura se enquadrem na condição prevista neste item, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito; e,
- 12.3.5 Na hipótese em que nenhuma das licitantes exerça o direito de preferência descrito neste item, será mantida a ordem classificatória do certame.
- 12.4 Na hipótese de não haver empresas nessas condições, o procedimento licitatório prossegue automaticamente com os demais licitantes, sem que haja qualquer referência a presente fase.
- 12.5 Encerrada a fase lances no sistema Comprasnet, o pregoeiro verificará se há licitantes com prioridade ou preferência de contratação, referente às microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas **local**, referente às licitações que **ofertar proposta de preços até 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido**, convocando, via chat, as licitantes que se enquadrem nessa situação.
- 12.5.1 Entende-se por empresas sediadas **local** aquelas que estejam localizadas conforme disposto no subitem 6.4, alínea a) do edital.
- 12.5.2 Havendo mais de 01 (uma) microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de preço no intervalo de que trata o subitem **12.3**, proceder-se-á a classificação das mesmas, em ordem crescente, a fim de lhes assegurar a prioridade em caso de inabilitação da imediatamente melhor classificada.
- 12.5.3 As demais propostas serão ordenadas na sequência, igualmente em ordem crescente.
- 12.5.4 Não havendo a participação de microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou, ainda, caso as participantes não se enquadrem no intervalo de preços de que trata o subitem **12.3**, ou venham a ser inabilitadas, será o melhor preço válido mantido para fins de futura e eventual contratação.
- 12.5.5 Não se aplica o disposto no subitem **12.3** caso o melhor preço válido for ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local.
- 12.5.6 Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.
- 12.6 Na fase de HABILITAÇÃO, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's/EPP's que estejam com problemas de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:
- a) em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s) aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;
 - b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões (art. 13 e 14, parágrafo único do Decreto nº 7.496/2013);
 - c) a não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, ou à assinatura da respectiva ARP, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus apêndices;
 - d) no caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP, ou até cancelar a licitação.

13 DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

13.1 Encerrada a ETAPA COMPETITIVA, e transcorrida a fase de exercício do direito de preferência (se for o caso), o Pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

- a) Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf>;
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- c) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, no link <http://receita.economia.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/consultas-cnpj>.

13.2 Não cumpridas quaisquer das condições de participação, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO do Sistema COMPRASNET.

14 DA ACEITABILIDADE DO PREÇO FINAL PROPOSTO

14.1 O(A) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

14.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.3 Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

14.4 O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Órgão interessado ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas contratadas, para orientar sua decisão.

14.5 Caso todos os licitantes tenham apresentado preços finais superiores ao valor estimativo fixado no EDITAL (no caso de orçamento aberto) ou constante nos autos (no caso de orçamento sigiloso) será realizada negociação prévia (item 15 deste Edital), na ordem de classificação, para fins de redução de preços. Não logrando sucesso tal negociação, o Pregoeiro procederá à desclassificação de todas as propostas, podendo declarar FRUSTRADO O CERTAME, ou aplicar a regra prevista no art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93.

15 DA NEGOCIAÇÃO

15.1 Aceita a proposta melhor classificada por ITEM, o Pregoeiro procederá à negociação por meio do *CHAT*, sendo o licitante convocado para, no prazo fixado pelo Pregoeiro (que não será inferior a 10 minutos), pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério do Pregoeiro.

15.2 Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pelo Pregoeiro, por ocasião da classificação das propostas.

15.3 Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no item **15.1** deste Edital, o Pregoeiro poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO.

15.4 Caso o PREÇO FINAL da proposta melhor classificada seja superior ao valor estimado, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, proceder-se-á na forma fixada no item **14.5** deste Edital.



16 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA E DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

16.1 Nos termos **fixados no Item 8** deste Edital, a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA (e os documentos técnicos pertinentes ao objeto, se for o caso), como também a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, deverão ser, prévia e exclusivamente, anexadas ou enviadas pelo Sistema COMPRASNET, até a data e horário de abertura da sessão pública do certame, podendo o Pregoeiro, a seu critério e considerando a natureza do objeto e as regras editalícias, solicitar durante a fase de aceitação e julgamento:

- a) Via CHAT, que a empresa encaminhe a proposta comercial ajustada ao lance final, como também eventual documentação complementar (documentos necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados) necessária ao julgamento, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” do Sistema COMPRASNET, no prazo de 02 (duas) HORAS, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do pregoeiro, desde que a situação assim exija;
- b) Na impossibilidade do encaminhamento da proposta readequada ou documentação complementar, via Sistema COMPRASNET, a pedido da licitante, devidamente registrado no CHAT, e com anuência do Pregoeiro (ATENÇÃO: Lembrar que qualquer encaminhamento de proposta ou documentação antes do fim da etapa de disputa prejudicará o anonimato), esse(s) documento(s) poderá(ão) ser enviado(s) por e-mail (gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br), observados os prazos fixados. Neste caso, a referida documentação será disponibilizada no site oficial da Arser (<http://www.maceio.al.gov.br/editais>).
- c) Se o licitante não estiver logado e/ou não responder, via CHAT, à convocação do Pregoeiro, terá o prazo indicado na alínea "a" deste item para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO, observado o disposto no item **9.4** deste Edital;
- d) Para fins de viabilização operacional, o Pregoeiro poderá convocar e reconvocar “Anexo” quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.
- e) Os documentos complementares à proposta e à habilitação quando necessários a confirmação dos documentos exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.**

16.2 Sob pena de INABILITAÇÃO ou DESCLASSIFICAÇÃO, toda a proposta e documentação exigida neste Edital (e seus apêndices) deverá ser emitida em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

- a) no caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;
- b) no caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;
- c) será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;

- d) o CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação;
- e) Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

16.3 Em se tratando de ME/EPP, e havendo alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões.

16.4 A não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus apêndices, sendo facultado o Município de Maceió convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP, ou até cancelar a licitação.

16.5 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista e à qualificação econômica financeira (quando presente no SICAF), assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

16.6 Na hipótese de não haver lances na sessão, o pregoeiro poderá julgar a melhor proposta comercial inicialmente cadastrada, caso nessa conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto.

16.7 O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar documentação complementar à proposta e habilitação, poderá ser DESCLASSIFICADO ou INABILITADO e sujeitar-se-á às SANÇÕES ADMINISTRATIVAS previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

16.8 As empresas participantes do certame somente deverão encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente previstos no Edital (e seus apêndices) e/ou solicitado pelo Pregoeiro, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (CHAT), sob pena de serem estes descartados.

16.9 A documentação original ou cópia autenticada, caso seja solicitada expressamente pelo Pregoeiro, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerência de Licitações desta Arser.

17 DA PROPOSTA COMERCIAL

17.1 Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

17.2 A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO IV):

- a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
- b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência (ANEXO I);
- c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);



d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver (ANEXO I);

17.3 O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via *CHAT*, para encaminhar a respectiva proposta, por meio da opção "Enviar Anexo" no Sistema COMPRASNET, **no prazo de 02 (duas) HORAS**, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

18 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

18.1 O julgamento da proposta será realizado pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM/GRUPO, observadas as EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DE QUALIDADE do objeto proposto pelo licitante.

18.2 O Pregoeiro poderá solicitar PARECER TÉCNICO à unidade solicitante, para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I).

18.3 Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens **18.7** a **18.9** deste Edital:

- a) deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital e seus anexos;
- b) indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade e às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I);
- c) não contenha quantidade numérica e unidade métrica, conforme contida no Termo de Referência (ANEXO I).

18.4 Será CLASSIFICADA a proposta que atende satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus anexos, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência (ANEXO I).

18.5 Se a proposta for DESCLASSIFICADA, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus anexos, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.

18.6 Escolhida a proposta que melhor atenda aos fins pretendidos, segundo as regras do Edital e seus anexos, o Pregoeiro passará à fase de habilitação.

18.7 Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pelo Pregoeiro, ou até mesmo complementadas via sistema (via *CHAT*) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.

18.8 Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

18.9 No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

- a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;
- c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado,

registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

- d) realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *CHAT*, na ata dos trabalhos.

18.10 Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à análise da subsequente, haverá nova verificação automática, pelo Sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo reabrir-se os procedimentos previstos no item **12** deste Edital.

19 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

19.1 A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá, a qual deverá ser, prévia e exclusivamente, encaminhada via Sistema COMPRASNET, até a data e horário de abertura da sessão eletrônica inicial do certame:

19.1.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA** (conforme o caso):

- a) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);
- b) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <www.portaldoempreendedor.gov.br>;
- c) EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);
- d) SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;
- e) SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos no subitem anterior, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;
- f) SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- g) EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- h) COOPERATIVAS: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

19.1.2 **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



- c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

19.1.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Para a comprovação da Qualificação Técnica, a licitante deverá atender ao disposto no item 9.1 do Termo de Referência, Anexo I deste edital

19.1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 19.1.4.1 Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- 19.1.4.2 Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;
- 19.1.4.2.1 Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:
 - a) sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):
 - a.1) por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
 - b) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
 - b.1) por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou
 - b.2) por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
 - c) sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:
 - c.1) fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
 - d) O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
 - e) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

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

$$\text{Ativo Total} \\ \text{SG} = \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$

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

- e.1) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

CONFERE COM ORIGINAL

Avenida da Paz, nº 900 - Jaraguá, CEP: 57022-050 - Maceió – AL - Telefone: (82) 3312-5100

- 19.1.4.2.2 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 19.1.4.2.3 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 19.1.4.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 19.1.4.2.5 O prazo limite para fechamento das Demonstrações Contábeis é até o último dia do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refira a escrituração.

19.1.5 DECLARAÇÕES

- 19.1.5.1 MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
- 19.1.5.2 NÃO EMPREGA TRABALHO DE MENOR - Declaração eletrônica de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- 19.1.5.3 NÃO UTILIZA TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO - Declaração eletrônica de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 19.1.5.4 INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 19.1.5.5 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus apêndices;
- 19.1.5.6 ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

19.2 As declarações exigidas no subitem **19.1.5** deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pelo Pregoeiro diretamente do Sistema COMPRASNET, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.

19.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar, além dos demais documentos de habilitação, toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA, mesmo que esta apresente alguma restrição.

19.4 O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem **19.1.2** que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.

19.5 A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ON LINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

19.6 Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.



20 DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

20.1 Havendo julgamento favorável à classificação da(s) proposta(s) comercial(is), o Pregoeiro poderá convocar o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar ao Sistema COMPRASNET, por meio da opção “ENVIAR ANEXO”, **no prazo de 02 (duas) HORAS** (podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério do Pregoeiro), a DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR, observada a regra contida no itens **20.2 a 20.6** e os procedimentos e regras fixados no item **16** deste Edital.

20.2 Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

20.3 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem **19.1.5** deste Edital.

20.4 Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

20.5 Caso o licitante esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, poderá o Pregoeiro e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

20.6 Poderá ser INABILITADO o licitante que:

- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no item 19 deste Edital;
- b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos contidos nos itens **16.3 e 19.3** deste Edital;
- c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item **16.2** deste Edital;
- d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus apêndices

20.7 Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- a) será o licitante DECLARADO HABILITADO no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.
- c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado o Município de Maceió convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP, ou até cancelar a licitação.

20.8 Será HABILITADO o licitante que comprovar satisfatoriamente todas as capacidades subjetivas exigidas no item 19 deste Edital.

20.9 No julgamento da habilitação, poderá o Pregoeiro adotar os procedimentos, diligências e decisões previstas nos itens **18.7** a **18.9** deste Edital, sempre no sentido de sanar erros ou falhas que não prejudiquem a validade e segurança jurídica da documentação apresentada.

21 DO RECURSO ADMINISTRATIVO

21.1 Declarado o(s) vencedor(es), o pregoeiro abrirá prazo mínimo de 30 MINUTOS, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua INTENÇÃO DE RECORRER com registro da síntese de suas razões, isto é, INDICANDO contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s).

21.2 O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pelo Pregoeiro durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.

21.3 Havendo registro de INTENÇÃO DE RECURSO, o Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, em razão da não observância dos pressupostos recursais de admissibilidade.

21.4 Será rejeitada a INTENÇÃO DE RECURSO de caráter protelatório que:

- a) seja registrada por quem não tenha legítimo interesse;
- b) seja intempestiva;
- c) não ataque ato decisório ou procedimental praticado pelo Pregoeiro no certame; e/ou
- d) fundamentada em mera insatisfação do licitante, sem alegação de qualquer fato prejudicial ou desconforme com o presente Edital e/ou com a legislação vigente.

21.5 A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita terá o prazo de 03 DIAS para apresentar as razões do recurso, por meio de registro no sistema, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

21.6 Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis no próprio Sistema COMPRASNET.

21.7 Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, o pregoeiro deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação:

- a) reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,
- b) manter inalterada a decisão recorrida.

21.8 Em qualquer das situações contidas no item **21.7**, o processo deverá ser submetido, depois de devidamente instruído pelo Pregoeiro, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:

- a) decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do Pregoeiro.
- b) determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.

21.9 Não é imprescindível haver total correspondência entre os fatos e fundamentos indicados na intenção de recurso e as razões escritas do respectivo recurso.

21.10 A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema importa preclusão do direito e julgamento do recurso, segundo os fatos e fundamentos indicados na própria intenção.

21.11 Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.

21.12 Na análise e julgamento do recurso, poderá o pregoeiro baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.



21.13 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame (item 22).

21.14 No caso de licitações com julgamento **POR ITEM**, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) item(ns)/grupo(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro em face dos demais itens/grupos do objeto da licitação.

22 DA REABERTURA DA SESSÃO

22.1 A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a 24 HORAS, em relação ao(s) ITEM(NS)/GRUPO(S) do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

- a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;
- c) Licitante declarado vencedor que não assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;
- d) ME/EPP com restrição da habilitação fiscal e trabalhista que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
- e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura da ARP ou do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

22.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão Reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema COMPRASNET a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:

- a) A convocação se dará por meio do Sistema COMPRASNET (*CHAT* ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- b) A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados; e,
- c) A convocação para reabertura também será divulgada com antecedência por meio do sítio oficial da Instituição, <www.maceio.al.gov.br>, cabendo ao licitante acompanhar as informações e publicações contidas naquele canal de acesso.

22.3 À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

23 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

23.1 Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame. Neste caso, o Pregoeiro encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade competente para fins de HOMOLOGAÇÃO.

23.2 Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), POR ITEM.

23.3 Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

23.4 Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

24 DA PUBLICIDADE

24.1 O presente Edital será publicado, em forma de aviso, nos termos estabelecidos no artigo 11 do Decreto Municipal nº 6.417/2004, segundo valor de seu objeto:

- a) no Diário Oficial do Município de Maceió, em todos os casos.
- b) no Portal de Compras Governamentais, em todos os casos.
- c) no Diário Oficial da União, quando a fonte de Recursos for Federal.
- d) no jornal de circulação local, para objetos de valor superior a R\$ 650.000,00 (Seiscentos e cinquenta mil) até 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).
- e) no jornal de grande circulação regional ou nacional, para objetos de valor superior a R\$ 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).

24.2 Todos os atos do procedimento licitatório durante a chamada fase externa serão divulgados via Internet <www.maceio.al.gov.br> e no Portal de Compras do Governo Federal – COMPRASNET <www.comprasgovernamentais.gov.br>.

24.3 O termo de contrato ou equivalente (item **29.1**) e/ou a Ata de Registro de Preços (ARP) será publicado, em forma de extrato, no DOM.

25 DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de recursos específicos, consignados no Orçamento do Município de Maceió para o presente exercício, classificadas no(s) elemento(s) de despesa e programa(s) de trabalho indicado(s) no orçamento de cada órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Maceió.

26 DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

26.1 A liquidação e o pagamento da despesa será realizado conforme disposto no Termo de Referência (ANEXO I).

26.2 Havendo atraso de pagamento por parte da Administração, e não tendo o particular concorrido de alguma forma para tanto, será devida correção monetária do valor devido, entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} = \frac{(6 / 100)}{365} = 0,0001644$$

em que TX é o percentual da taxa anual no valor de 6%



27 DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

27.1 Os preços registrados na ARP não serão reajustados, conforme estabelece a legislação vigente.

27.2 Os preços referentes ao(s) objeto(s) contratado(s) poderão ser reajustados se decorridos 1 ANO da data da apresentação da proposta, nos termos fixados no Termo de Referência (ANEXO I).

27.3 Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preços pactuados, para mais ou para menos, nos termos fixados nos arts. 57, § 1º, 58, § 2º e 65, II, d, e §§ 5º e 6º, todos da Lei 8.666/1993.

27.4 No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o quantum do impacto negativo na economia contratual.

28 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

28.1 São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:

- a) **advertência**, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
- b) **multa diária de 0,3%** (três décimos percentuais);
- c) **multa de 5%** (cinco por cento);
- d) **multa de 10%** (dez por cento);
- e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002.

28.2 Os licitantes, assim como a(s) empresa(s) com preços registrados na ARP e a(s) signatária(s) do(s) respectivo(s) contrato(s) ou equivalente (item **29.1**), estarão sujeitos às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

- a) Infrações de menor gravidade que não acarretem prejuízos à Administração ou ao interesse público primário: aplicação da sanção prevista na alínea "a";
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou de forma a tumultuar o certame: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- c) Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- d) Deixar de entregar documentação exigida no edital ou solicitada pelo Pregoeiro: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- e) Não apresentar a documentação e informações necessárias à contratação: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- f) Utilizar robô ou outro meio automático de envio de lances para obter vantagem na competição: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- g) Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do termo de contrato ou equivalente (item 29.1), salvo exceção do item 20.7: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- h) Apresentar documentação falsa: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- i) Fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)

- j) Recusar-se a assinar o termo de contrato ou equivalente (item 29.1) ou a ARP dentro do prazo previsto no item **29.3**: aplicação da sanção prevista na alínea “d” (calculada sobre o valor total da ARP ou do Contrato);

28.3 No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no Termo de Referência (ANEXO I) serão aplicadas as penalidades definidas no referido documento.

28.4 Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos deste Edital, da futura ARP e dos respectivos Contratos, não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

28.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no subitem **28.2** ou **28.3**, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

28.6 A critério deste Município, nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no subitem **28.2**, assim como nos casos previstos no subitem **28.4**, a sanção prevista na alínea “e” do item **28.1** poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo dispositivo.

28.7 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão depositadas a crédito do Município, no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

28.8 As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da Gerência de Contratos e Atas da Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados de Maceió deste Órgão - ARSER, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

29 DA CONTRATAÇÃO

29.1 A contratação do objeto da presente licitação será formalizada por intermédio de termo de contrato (ANEXO III), contendo todas as cláusulas e condições necessárias e suficientes para disciplinar a relação contratual, à luz do disposto nos arts. 55 e 62, da Lei 8.666/93.

29.2 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 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.

29.3 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 Subsequentes 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.

29.4 O termo de contrato poderá ser substituído por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento.

29.5 Quando a administração fizer a opção de celebrar contrato, a vigência deste instrumento contratual terá prazo de vigência até 31 de dezembro do corrente ano, contado da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Município, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, sendo prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

29.6 Convocado para assinatura ou aceitar da nota de empenho de despesas ou da autorização de compra, o particular deverá (conforme o caso) apresentar a documentação necessária para tanto, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

29.7 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/1993.



29.8 A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro do prazo de vigência da ARP, sujeita-o às sanções previstas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas.

30 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

30.1 A critério da Administração, poderá a presente licitação:

- a) ter a abertura da sessão ADIADA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Sistema COMPRASNET, para fins de obtenção de melhores condições de análise de pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações do edital, ou por outras razões de interesse da Instituição.
- b) ser SUSPENSA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Sistema COMPRASNET, para fins de readequação de eventuais falhas e/ou inadequações identificadas.
- c) ser REVOGADA, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- d) ser ANULADA, de ofício ou por provocação de terceiros, caso haja invalidade ou ilegalidade, mediante Despacho escrito e devidamente fundamentado, podendo ser aproveitados os atos pretéritos ao momento da ilegalidade.

30.2 A anulação do procedimento licitatório induz a da contratação, mantendo-se hígidos todos os atos não contaminados pela ilegalidade declarada.

30.3 Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

30.4 O Pregoeiro, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, no sentido de ampliar a competição e de melhor alcançar a finalidade pública pretendida com o presente certame.

30.5 Na contagem dos prazos previstos neste instrumento convocatório, excluir-se-ão o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, conforme determina o art. 110, da Lei nº 8.666/1993.

30.6 As regras do presente certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que não comprometam o interesse público primário, a finalidade e a segurança da contratação.

30.7 A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das regras constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

30.8 Será aceito como comunicação oficial e/ou meio de prova das formalidades inerentes a este certame, os documentos, correspondências, comunicação e/ou notificações encaminhadas por fax e e-mail, bem como registradas no Sistema COMPRASNET ou publicada no Diário Oficial, nos termos da legislação.

30.9 Os casos omissos neste edital e seus anexos serão resolvidos pelo pregoeiro, que se baseará nos princípios aplicáveis à Administração Pública e às licitações públicas, como também nas disposições contidas na Lei nº 8.666/1993 e 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, nos Decretos nºs 10.024/2019, 7.496/2013 e 8.538/2015, e na IN nº 05/2017 - SG/MPDG.

30.10 Maiores esclarecimentos e informações sobre este pregão eletrônico serão prestados pelo pregoeiro no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelo telefone (82) 3312-5102 ou pelo endereço eletrônico

[<gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br>](mailto:gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br).

Maceió/AL, 07 de fevereiro de 2023.

Elizame Guedes

Pregoeira/ARSER

TERMO DE REFERÊNCIA

DA APRESENTAÇÃO

À AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS (ARSER), no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº. 6.592, de 30 de dezembro de 2016, bem como pelo Decreto Nº. 9.044 Maceió/AL, 19 de fevereiro de 2021, compete as atividades de execução, acompanhamento e controle referentes a compras de materiais e contratação de serviços da Administração Pública Municipal direta e indireta, inclusive por meio do Sistema de Registro de Preços, regulamentado pelo Decreto nº 7.892, de 23 De Janeiro de 2013.

Esta Agência desempenhará as funções do Órgão Gerenciador, responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

Verifica-se que o SRP poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

Quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de 01 (um) órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração.

A Ata de Registro de Preços, decorrente do registro de preços, é documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O Município de Maceió tem por competência institucional a promoção e execução de licitações no âmbito do Município, conferindo a Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER a execução desta tarefa, tudo de acordo com o que dispõe a Lei Municipal nº 6.592.

- 2.2 No âmbito da ARSER está a competência de planejamento, coordenação e controle de procedimentos de compras centralizadas de serviços e materiais de uso comum para atendimento às demandas de todos os órgãos da administração pública Municipal.
- 2.3 Para o planejamento das compras centralizadas foram mapeados serviços e materiais de uso comum, entre os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal, para os quais se requer a coordenação e controle de compras visando o constante atendimento da administração.
- 2.4 A contratação centralizada proporciona uma melhoria nos procedimentos técnicos e administrativos, além da redução do número de processos licitatórios, auferindo a administração redução de custos operacionais e eficiência gerencial.
- 2.5 A realização de elevados números de processos licitatórios, utilizando-se de distintas modalidades de licitação demanda elevados custos operacionais, administrativos e financeiros, além de dificultar a uniformização dos procedimentos e a aplicação das melhores práticas.
- 2.6 A unificação e centralização do procedimento de aquisição de materiais e serviços proporciona melhorias no planejamento da demanda física, orçamentária e financeira induzindo a um suprimento eficaz, reduzindo a disparidade de preços na aquisição de produtos da mesma natureza, além da possibilidade de economia de escala, contemplando novas tecnologias.
- 2.7 A Administração Pública Municipal ao lançar uma licitação centralizada sinaliza fortemente ao mercado fornecedor de que existe planejamento em suas aquisições e que se busca as melhores negociações.
- 2.8 A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de Registro de Preços – SRP.
- 2.9 Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido no Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, destaca-se:
- A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses;
 - É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
 - Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
 - Redução de volume de estoque;
 - Redução do número de licitações;
 - Redução dos custos de processamento de licitação;
 - Previsão de aquisições frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
 - Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.
- 2.10 Nesse sentido, visando atender a demanda interna dos Órgãos e Entidades municipais, foi mapeada demanda relativa ao registro de preços para eventual aquisição de eletrodomésticos, para atender aos diversos órgãos do município de Maceió.
- 2.11 Justifica-se a pretensão da futura contratação de eletrodomésticos, por se tratar de objeto comum aos órgãos e entidades municipais, visando sanar as necessidades para execução de serviços nos diversos órgãos, já prevendo crescimento da demanda de atividades que se desenvolverá.
- 2.12 Os Eletrodomésticos são necessários para reposição dos que estão desgastados pelo tempo devido a utilização constante, melhorando a infraestrutura dos órgãos.

3 DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES, FORMA DE ENTREGA E VALOR ESTIMADO

- 3.1 As especificações, quantidades estimadas, valores estimados, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular execução do objeto deste Termo de Referência estão descritas no **ANEXO I**.
- 3.2 Os materiais poderão, desde que não alterem a qualidade e ergonomia do produto, apresentar variação máxima de 10% para mais/menos nas características dos itens onde aparecem as expressões “medidas aproximadas”.

4 MODALIDADE DA LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

- 4.1 A aquisição dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço por item, tendo como referência o valor estimado, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.
- 4.2 O pregão eletrônico ocorrerá sob o modo de disputa Aberto e Fechado, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 4.3 Tendo em vista o Poder discricionário da Administração Pública, bem como o disposto no art. 14 do Decreto 10.024/2019, fora definido este modo de disputa vislumbrando atender ao princípio da vantajosidade, uma vez que este modo proporciona a escolha da proposta mais vantajosa à Administração Pública.
- 4.4 Pelo interesse da administração pública, os valores de referência não serão divulgados.

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 dos Órgãos do Município interessados na ARP, quando houver.
- 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 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 6.1 Sempre que julgar necessário, a Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, a execução dos serviços registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.
- 6.2 A Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, cada participante solicitará individualmente um percentual mínimo de 1% (um por cento) do seu quantitativo registrado.
- 6.3 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”.
- 6.4 Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo Setor de Almoxarifado de cada Órgão ou Entidade do Município de Maceió, acompanhados da documentação fiscal, juntamente 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.
- 6.5 Todas as despesas com transportes correrão por conta do licitante vencedor durante a vigência da ata;
- 6.6 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;
- 6.7 A licitante vencedora fica obrigada a fornecer garantia de no mínimo 01 (um) ano, ou maior se assim o for pelo fabricante, contados da data da entrega e aceitação definitiva dos produtos.

- 6.8 A licitante vencedora deverá prestar, sempre que necessários esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.
- 6.9 A licitante vencedora deverá prestar assistência técnica no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para os produtos durante a garantia, bem como, realizar a prestação de serviços no local no prazo de até 72 (setenta e duas) horas a contar da data da solicitação por escrito.
- 6.10 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.
- 6.11 A execução dos serviços deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.
- 6.12 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;
- 6.13 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;
- 6.14 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.

7 DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 7.1.1 O(s) objeto(s) serão recebidos 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 consequente aceitação, no prazo de até 10 (dez) dias úteis. Só então será atestada a nota fiscal.
- 7.1 Serão recusados os materiais que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.
- 7.2 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.
- 7.3 O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.
- 7.4 Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.

8 DA GARANTIA/VALIDADE E/OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- 8.1 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.
- 8.2 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;
- 8.3 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;

- 8.4 A licitante vencedora deverá prestar assistência técnica no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para os produtos durante a garantia, bem como, realizar a prestação de serviços no local no prazo de até 72 (setenta e duas) horas a contar da data da solicitação por escrito.
- 8.5 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.
- 8.5.1 O possível deslocamento de técnicos a esta capital não deverá gerar nenhum tipo de ônus para a Contratante.
- 8.5.2 A Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) regerá as demais disposições pertinentes a matéria.

9 DA HABILITAÇÃO

9.1 As licitantes deverão apresentar no mínimo um atestado passado por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a mesma forneceu de maneira satisfatória, eletrodomésticos.

9.2 A habilitação à presente licitação será realizada mediante comprovação de:

9.3 A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

- a) cédula de identidade;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.4 Regularidade fiscal e trabalhista:

9.4.1 A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso, consistirá em:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação das respectivas certidões;
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.5 O Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio poderão consultar os sites dos órgãos emissores para comprovação da autenticidade da certidão.

9.6 A ausência de qualquer documento, ou a irregularidade na sua apresentação acarretará a inabilitação do licitante.

9.7 Qualificação econômico-financeira:

9.7.1 A qualificação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da

empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

b) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

c) garantia, nas mesmas modalidades e critérios previstos no "caput" e § 1º do art. 56 desta Lei, limitada a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação.

9.8 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro do prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado(s) de Capacidade Técnica, que não estão sujeitos a prazo de validade.

9.9 Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor deste órgão, devidamente identificado.

9.10 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.11 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.12 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.11, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 DAS OBRIGAÇÕES

10.1 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;
- 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.
- 10.2 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.

11 DO PAGAMENTO

- 11.1 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.
- 11.2 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susinado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.
- 11.3 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

12 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1 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.
- 12.2 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.
- 12.3 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.
- 12.4 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

- 12.5 A gestão da ARP caberá à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, situada na Rua Eng. Roberto Gonçalves Menezes, 71 - CEP: 57020-380, Telefone (82) 3312-5100.
- 12.6 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.
- 12.7 Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.
- 12.8 Desde que devidamente justificado a vantagem, é permitida aos órgãos e entidades da administração pública a solicitação de adesão a ata de registro de preços, mediante a anuência do órgão gerenciador da ata, bem como a aceitação do fornecedor beneficiado da ata para garantir a viabilidade da contratação, nos termos do Decreto 8.415/2017; e Decreto 7.496,12 de abril de 2013.

13. DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. O termo de contrato poderá ser substituído por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento, com a devida justificativa, consoante prevê o ordenamento jurídico pátrio.
- 13.2. 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 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.
- 13.3. 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 subsequentes 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.
- 13.4. Quando a administração fizer a opção de celebrar contrato, a vigência deste instrumento contratual ficará adstrita aos respectivos créditos orçamentários.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 14.1. A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.
- 14.2. O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
 - a) Expedir ordens de fornecimento;
 - b) Proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
 - 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 execução dos serviços 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 serviços;
- i) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

15. DO REAJUSTE, DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

- 15.1. 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).
- 15.2. 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.
- 15.3. A revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado, com fundamento no item anterior, o pedido da contratada.

16. DA RESCISÃO

- 16.1. 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 serviços até então executados, assim como pelo ressarcimento integral das despesas diretas e razoavelmente incorridas pela Contratada até a referida rescisão.
- 16.2. 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;
- 16.3. Na hipótese de ocorrer rescisão administrativa, será obrigação do contratado o reconhecimento dos direitos da Administração previstos no art. 77 da Lei 8.666.
- 16.4. 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.

17. DAS SANÇÕES

- 17.1. 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;
 - 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.
- 17.2. 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.
- 17.3. 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”.
- 17.4. 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.
- 17.5. 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.
- 17.6. 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.
- 17.7. 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.
- 17.8. 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.
- 17.9. O prazo previsto no item 17.8, alínea “c”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.
- 17.10. 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.
- 17.11. 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.
- 17.12. 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.

17.13. As sanções administrativas serão registradas no SICAF.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

18.1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

18.2. Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

18.3. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER, através do e-mail: gerencia.planejamento@arser.maceio.al.gov.br, telefone para contato (82)3312-5100.

Maceió, 07 de fevereiro de 2023.

Reinaldo Antônio da Silva Júnior
Diretor Especial de Técnica e Normativa

ANEXO I- DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS GERAL

OBJETO: O objeto perfaz Registrar Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência nas especificações e quantidades constantes abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME'S E EPP'S			
1	Sanduicheira com placas onduladas antiaderen-tes, trava de fechamento, luz indicadora de funci-onamento, porta fio, 220V, proteção lateral e alça fria. Garantia Mínima de 1 ano. Catmat:76902	Unidade	683
COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)			92%
2	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utilizada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	548
3	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "A" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	611
4	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removí-vel e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	374
5	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	571
6	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrí-lonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de po-lipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	626
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removí-vel, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	1262
8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	658

9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação "A" em eficiência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	401
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	796
11	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	608
12	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garrafão de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência ener-gé-tica "A", com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	1190
13	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	581
14	Forno microondas com no mínimo 30 litros e 900 W de potência, branco, 220 volts, com iluminação interna, prato giratório, display para comandos e informações e regulação de tempo e de potência. Faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação, garantia mínima de 12 me-ses. Catmat: 354973	Unidade	493
15	Fogão Industrial 4 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro de baixa pressão, pintura eletrostática a pó que re-siste altas temperaturas, 2 queimadores simples e 2 duplos, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizado. Catmat: 34185	Unidade	383
16	Fogão Industrial 6 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro baixa pressão, pintura eletrostática a pó que resiste altas temperaturas, 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizada. Catmat: 451454	Unidade	387
17	Lavadora de roupa, capacidade mínima de 11 kg, devendo conter 01 compartimentos com três divi-sórias, sendo um para alvejante, um para sabão e um para amaciante, deverá ter as funções de en-xágüe e centrifugação, voltagem 220v, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 450000	Unidade	436

18	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS DESCRIÇÃO • Espressor 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. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 330 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. 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.	Unidade	729
19	BALANÇA DIGITAL DESCRIÇÃO • Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 275 mm; • Profundidade mínima: 285 mm; • Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. 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.	Unidade	632

20	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 420 mm; • Profundidade máxima: 420 mm; • Volume mínimo: 1,5 litros. CARACTERÍSTICAS • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • 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. 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.	Unidade	692
----	---	---------	-----

21	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DESCRIÇÃO • Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 440 mm; • Profundidade máxima: 450 mm; • Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS • Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. • Filtro em aço inox. • Lâminas e peneira em aço inox. • Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. • Trava de segurança. • Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. • Base firme com pés antidesslizantes (ventosa). • Motor com potência mínima de 700W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	692
22	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • 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 antirrespingos. • Botão turbo. • Motor com potência mínima de 350W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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	Unidade	691
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			8%
23	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utilizada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	48
24	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "A" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	53

25	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removível e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	32
26	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	50
27	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrí-lonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de po-lipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	54
28	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removível, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	110
29	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	57
30	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação "A" em efici-ência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	35
31	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	69
32	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	53
33	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garrafão de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulação externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência energé-tica "A", com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	104

34	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	50
35	Forno microondas com no mínimo 30 litros e 900 W de potência, branco, 220 volts, com iluminação interna, prato giratório, display para comandos e informações e regulação de tempo e de potência. Faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, garantia mínima de 12 me-ses. Catmat: 354973	Unidade	43
36	Fogão Industrial 4 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro de baixa pressão, pintura eletrostática a pó que re-siste altas temperaturas, 2 queimadores simples e 2 duplos, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizado. Catmat: 34185	Unidade	33
37	Fogão Industrial 6 bocas com forno, acendimento manual, grelhas e queimadores em ferro fundido, fogão produzido em aço galvanizado, registro baixa pressão, pintura eletrostática a pó que resiste altas temperaturas, 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples, bandeja coletora de resíduos, Forno fabricado em chapa de aço galvanizada. Catmat: 451454	Unidade	34
38	Lavadora de roupa, capacidade mínima de 11 kg, devendo conter 01 compartimentos com três divi-sórias, sendo um para alvejante, um para sabão e um para amaciante, deverá ter as funções de en-xágüe e centrifugação, voltagem 220v, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 450000	Unidade	38

39	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS DESCRIÇÃO • Espressor 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. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 330 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade volumétrica mínima: 1 litro. 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo. 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.	Unidade	63
40	BALANÇA DIGITAL DESCRIÇÃO • Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 275 mm; • Profundidade mínima: 285 mm; • Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. 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.	Unidade	55

41	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 420 mm; • Profundidade máxima: 420 mm; • Volume mínimo: 1,5 litros. CARACTERÍSTICAS • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • 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. 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.	Unidade	60
42	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DESCRIÇÃO • Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Diâmetro/ largura máxima: 400 mm; • Altura máxima: 440 mm; • Profundidade máxima: 450 mm; • Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros. CARACTERÍSTICAS • Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras. • Filtro em aço inox. • Lâminas e peneira em aço inox. • Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico. • Trava de segurança. • Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos. • 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	60

43	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • 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 anti-respingos. • Botão turbo. • Motor com potência mínima de 350W. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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	Unidade	61
COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)			99%
44	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indicação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, depósito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita acidente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segurança e qualidade garantida pelo INMETRO, voltagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	409
45	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	740
46	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos deslizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", consumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	662
47	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capacidade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	656

48	Geladeira duplex, frost free, de no mínimo 411 litros, duplo gavetão de frutas e verduras; porta ovos interno e removível, 220V, porta e gabinete em aço galvanizado, dimensões aproximadas: (axlpx) 1850 x 698 x 698, cor: branca, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 6165	Unidade	686
49	Refrigerador, capacidade 261 litros, cor branca, contendo gaveta transparente, degelo automático no refrigerador; prateleiras internas reguláveis; Classe A de energia, voltagem 220, 1 anos de garantia. Catmat: 6165	Unidade	638
50	Ventilador de Parede Turbo Bivolt. Aparelho produzido com grades em aço, excelente vazão de ar, pintado com tinta eletrostática epóxi a pó. Po-tência de +/- 160 W com rotação aproximada de 1450 rpm e com funções de ventilação e oscilação. Com inclinação ajustável em 03 posições, velocidade variável e protetor térmica trazendo mais segurança ao produto. Cor Preto. 220V. Material: Grade – em aço; carcaça motor injetada; - hélice – injetado polipropileno. Dimensões do Produto (A x L x P) aproximadamente (60cm x 60 cm x 35 cm). Garantia mínima de 1 ano. Catmat: 453489	Unidade	7344

51	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS DESCRIÇÃO Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. • Largura máxima: 1250 mm; • Capacidade total: mínima de 1000 litros; • Gabinete com quatro portas. • Refrigerador vertical em aço inox com sistema “frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento). • Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). • Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • 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), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%. • 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 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. • Oito 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 ao gabinete por meio de braçadeiras. • 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 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. 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	Unidade	747
----	--	---------	-----

52	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. • Largura máxima*: 1850 mm; • Profundidade máxima*: 1350 mm; • Grelhas mínimo: 400 mm x 400 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 dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). • 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 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 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 corredeiras 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 quatro 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	Unidade	747
----	---	---------	-----

	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 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. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540 mm; • Altura máxima: 30 mm. 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. 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 Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras 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. 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		
--	--	--	--

53	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS DESCRIÇÃO • Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro ondas. Acompanha pinça; DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 180 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS • Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. • 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 a operação. • 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. GARANTIA • Mínima de três meses 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.	Unidade	3198
54	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado. • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	735

55	FERRO ELÉTRICO DESCRIÇÃO • Ferro elétrico a seco. DIMENSÕES • Altura máxima: 130 mm; • Largura máxima: 130 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Controle de temperatura. • Cabo anatômico. • Indicador de tecidos. • Poupa botões. • Base em alumínio polido. • Corpo em plástico. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	883
56	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25L DESCRIÇÃO • Bebedouro elétrico industrial com duas torneiras com capacidade de refrigeração de no mínimo 25l/h, para instalação no piso. LOCAL • Refeitório, pátio coberto, terraço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 1300 mm; • Largura máxima: 550mm; • Profundidade máxima: 500 mm; • Fornecimento mínimo de água gelada: 25 l/h. CARACTERÍSTICAS • Termostato com regulação de temperatura; • Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (CI). • Corpo em aço inox polido, • Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches. • Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox). • Serpentina interna em aço inox. • Isolamento em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	980

57	TELEVISOR 32" DESCRIÇÃO • Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 480 mm; • Largura máxima: 750 mm; • Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	1162
58	TELEVISOR 50" DESCRIÇÃO • Smart TV50 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 720 mm; • Largura máxima: 120 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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	Unidade	1090
59	BALANÇA PLATAFORMA DESCRIÇÃO • Balançe piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. 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	Unidade	712
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			1%

60	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indicação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, depósito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita acidente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segurança e qualidade garantida pelo INMETRO, voltagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	4
61	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	7
62	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos deslizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", consumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	7
63	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capacidade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	7
64	Geladeira duplex, frost free, de no mínimo 411 litros, duplo gavetão de frutas e verduras; porta ovos interno e removível, 220V, porta e gabinete em aço galvanizado, dimensões aproximadas: (axlxp) 1850 x 698 x 698, cor: branca, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 6165	Unidade	7
65	Refrigerador, capacidade 261 litros, cor branca, contendo gaveta transparente, degelo automático no refrigerador; prateleiras internas reguláveis; Classe A de energia, voltagem 220, 1 anos de garantia. Catmat: 6165	Unidade	6

66	Ventilador de Parede Turbo Bivolt. Aparelho pro-duzido com grades em aço, excelente vazão de ar, pintado com tinta eletrostática epóxi a pó. Po-tência de +/- 160 W com rotação aproximada de 1450 rpm e com funções de ventilação e oscilação. Com inclinação ajustável em 03 posições, velocidade variável e protetor térmica trazendo mais segurança ao produto. Cor Preto. 220V. Ma-terial: Grade – em aço; carcaça motor injetada; - hélice – injetado polipropileno. Dimensões do Produto (A x L x P) aproximadamente (60cm x 60 cm x 35 cm). Garantia mínima de 1 ano.Catmat: 453489	Unidade	74
67	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS DESCRIÇÃO Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°. • Largura máxima: 1250 mm; • Capacidade total: mínima de 1000 litros; • Gabinete com quatro portas. • Refrigerador vertical em aço inox com sistema “frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento). • Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). • Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. • 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), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%. • 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 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. • Oito 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 ao gabinete por meio de braçadeiras. • O equipamento deve ser projetado para a temperatura de	Unidade	8

	trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. • 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. 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		
--	---	--	--

68	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. • Largura máxima*: 1850 mm; • Profundidade máxima*: 1350 mm; • Grelhas mínimo: 400 mm x 400 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 dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). • 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 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 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 corredeiras 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 quatro 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	Unidade	7
----	---	---------	---

	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 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. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540 mm; • Altura máxima: 30 mm. 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. 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 Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras 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. 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		
--	--	--	--

69	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS DESCRIÇÃO • Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro ondas. Acompanha pinça; DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 180 mm; • Diâmetro/ largura máxima: 300 mm; • Capacidade mínima: 4 mamadeiras. CARACTERÍSTICAS • Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. • 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 a operação. • 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. GARANTIA • Mínima de três meses 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.	Unidade	32
----	---	---------	----

70	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	7
71	FERRO ELÉTRICO DESCRIÇÃO • Ferro elétrico a seco. DIMENSÕES • Altura máxima: 130 mm; • Largura máxima: 130 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Controle de temperatura. • Cabo anatômico. • Indicador de tecidos. • Poupa botões. • Base em alumínio polido. • Corpo em plástico. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	9

72	BEBEDOURO INDUSTRIAL 25L DESCRIÇÃO • Bebedouro elétrico industrial com duas torneiras com capacidade de refrigeração de no mínimo 25l/h, para instalação no piso. LOCAL • Refeitório, pátio coberto, terraço. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Altura máxima: 1300 mm; • Largura máxima: 550mm; • Profundidade máxima: 500 mm; • Fornecimento mínimo de água gelada: 25 l/h. CARACTERÍSTICAS • Termostato com regulação de temperatura; • Sistema de filtragem que inclua retenção de partículas (PIII) e Redução de cloro (Cl). • Corpo em aço inox polido, • Duas torneiras em metal cromado para copo tipo lavatório (ou similar), reguláveis e de fácil acionamento pelos usuários previstos: crianças em escolas e creches. • Reservatório de água em material resistente, atóxico e de fácil limpeza (polipropileno ou aço inox). • Serpentina interna em aço inox. • Isolamento em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	10
----	--	---------	----

73	TELEVISOR 32" DESCRIÇÃO • Smart TV 32 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 480 mm; • Largura máxima: 750 mm; • Profundidade máxima: 200 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.	Unidade	12
74	TELEVISOR 50" DESCRIÇÃO • Smart TV50 polegadas com acesso à internet. DIMENSÕES • Altura máxima: 720 mm; • Largura máxima: 120 mm; • Profundidade máxima: 250 mm. CARACTERÍSTICAS • Tela LED. • Wi-Fi integrado. • Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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	Unidade	12

75	BALANÇA PLATAFORMA DESCRIÇÃO • Balançe de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. 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	Unidade	8
----	--	---------	---

ANEXO II - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS POR ÓRGÃO

OBJETO: O objeto perfaz Registrar Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos, para atendimento aos diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Termo de Referência nas especificações e quantidades constantes abaixo:

Item		Objeto:																											
		#VALOR!	Órgão Gerenciador	QUANTITATIVO ESTIMADO GERAL																				Quant total	Percentual				
	ARSER			SMG	GVP	SMCI	SECOM	SEMGE	SEMED	SUDES	COMARHP	IPREV	GGOV	FMAC	GP	PGM	SEDET	SEMAS	SEMEC	SEMINFRA	SEMSCS	SEMTABES	SEMTEL				SIMA	SMS	SMTT
1	Sanducheira com placas onduladas antiaderen-tes, trava de fechamento, luz indicadora de funci-onamento, porta fio, 220V, proteção lateral e alça fria. Garantia Mínima de 1 ano. Catmat:76902	Unidade	0	1	0	0	0	6	180	20	0	2	0	0	1	3	4	400	2	0	6	3	0	0	45	10	683	Exclusiva	100%

	COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)																													
2	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utili-zada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	0	368	0	0	0	5	0	0	5	5	548	Ampla	92%
3	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação “A” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	1	0	1	0	0	4	166	14	0	6	0	0	0	6	5	184	2	14	5	5	0	2	184	14	611	Ampla	92%	
4	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removí-vel e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	1	0	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	0	184	1	0	0	3	0	0	14	5	374	Ampla	92%	

5	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	0	0	0	0	0	0	0	166	9	0	0	0	2	0	1	4	368	1	4	3	3	0	2	9	1	571	Ampla	92%
6	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrílonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de polipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	1	1	0	0	0	0	0	166	18	0	2	0	0	1	1	0	368	1	4	6	3	0	0	46	9	626	Ampla	92%
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, potência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removível, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	1	1	2	0	0	6	331	18	0	5	0	0	2	14	7	736	18	0	9	5	0	0	98	9	1262	Ampla	92%	

8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatu-ra; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	0	1	1	0	0	0	2	166	9	1	2	0	2	1	3	4	368	1	5	9	5	0	2	74	5	658	Ampla	92%
9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com designe arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação "A" em efici-ência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	0	1	0	0	0	0	166	0	0	0	0	0	0	1	1	2	184	1	5	6	5	0	1	28	3	401	Ampla	92%
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação "a" no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	0	1	1	0	0	2	331	0	0	2	0	0	0	1	6	2	368	0	11	9	5	0	2	46	9	796	Ampla	92%

11	Purificador de água, refrigerado, cor branco, 1 torneira para água natural e outra para água ge-lada, dispensa o uso de galões, ligado na rede de água normal, fabricado em plástico injetado com suporte de ferro, sistema de filtragem, refrigera-ção eletrônica, voltagem 220, classe A, 1 ano de garantia. Catmat: 150178	Unidade	0	0	0	0	0	0	331	0	0	0	0	0	1	5	4	184	1	0	0	5	0	0	74	5	608	Ampla	92%
12	Bebedouro de coluna, produzido em chapa de aço, pintura eletrostática epóxi, tampo e área fron-tal em plástico injetado de alta resistência, DI-MENSÕES no mínimo de (a x l x p): 950x280x275mm, tipo suporte p/garração de 20 litros com 2 torneiras frontais com água gelada e natural, com distinção de cor; termostato com re-gulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V; COR: branca. Classe de eficiência energé-tica “A”, com Certificação reconhecida pelo IN-METRO.Catmat: 402920	Unidade	1	1	1	0	0	6	331	28	2	5	0	2	2	6	14	552	0	18	9	5	0	2	202	5	1190	Ampla	92%
13	Bebedouro para deficientes físicos, design sus-penso, acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indi-cação em Braille com fácil acionamento, duplo sistema de filtragem, regulagem do jato de água, deposito de água em aço inox, torneira de jato em plástico com protetor bucal flexível que evita aci-dente, refrigeração: compressor, utiliza gás R – 134a (ecológico), com dreno de limpeza, segu-rança e qualidade garantida pelo INMETRO, vol-tagem 220, 1 ano de garantia.	Unidade	0	0	0	0	0	2	178	0	0	2	0	0	0	2	5	198	0	0	4	5	0	0	10	3	409	Ampla	99%

14	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	521	0	0	0	0	0	0	2	0	198	0	5	4	5	0	0	0	0	5	740	Ampla	99%
15	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	0	1	1	0	0	4	166	18	0	6	0	2	2	9	6	184	4	18	6	5	0	3	138	9	581	Ampla	92%		
16	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos des-lizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", con-sumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	0	0	0	0	0	0	178	5	0	0	0	0	0	5	0	396	0	0	2	5	0	0	0	69	2	662	Ampla	99%	
17	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capaci-dade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	0	0	0	0	0	0	178	0	0	0	0	0	0	5	0	396	0	0	2	5	0	0	0	69	1	656	Ampla	99%	

99%

25

	tolerância +/- 5%. • 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 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																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

99%

[illegible]

	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 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 corredeiras 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 quatro 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 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. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	mm; • Altura máxima: 30 mm. 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. 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 Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras 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. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

27

92%

29

30

31

[illegible]

32

33

99%

35

36

	em EPS. • Gás refrigerante R600a ou R134a. • Previsões para limpeza, higienização e dreno. • Mangueiras atóxicas e adaptador para conexão com a rede hidráulica. • Baixo consumo de energia, com termostato para controle automático da temperatura da água. • Dreno para limpeza da cuba. • Sapatas niveladoras em borracha ou nylon. • Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. • A cuba, as torneiras e o(s) filtro(s) devem fazer parte integral do equipamento, não podendo considerá-las como itens adicionais. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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.																										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

38

Acesso à internet. • Resolução de imagem em HD. • Conversor digital integrado. • Entradas especiais – HDMI (mínimo 2), LAN, USB. • Tensão (voltagem): bivolt automático. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	Batedeira com 05 velocidades (com função tur-bo), potência de 400W a 500W, 220V, tigela com capacidade aproximada entre 3 a 4 litros, um par de batedores para massa, um par de batedores para pão, suporte para batedores, pode ser utili-zada fixa ou portátil, garantia mínima de 1 ano e manual de instruções em Português. Catmat: 150235	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	48	Cota	8%
2	Cafeteira elétrica, jarra de vidro com capacidade para até 12 xícaras, 220V, garantia mínima de 12 meses. Faixa de classificação “A” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 27693	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	1	0	1	0	0	0	1	0	16	0	1	0	0	0	0	0	16	1	53	Cota	8%	
3	Forno Elétrico com grill Timer 0 a 2 horas com aviso sonoro, Dourador, Luz interna Luz piloto (indica quando o forno está ligado) Controle au-tomático de temperatura, Abertura ergonômica Frontal em termoplástico, Grade cromada removí-vel e ajustável (2 alturas), Bandeja esmaltada para resíduos, Corpo interno autolimpante, Corpo externo pintado branco, Termostato de 50°C a 320°C, Isolamento em fibra cerâmica, Pés anti-derrapantes, 220v ou bivolt, Potência 1750W , Volume Interno (Litros) aproximadamente 44 L. Catmat:54356-	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	1	0	32	Cota	8%	

4	Liquidificador industrial, com copo em inox, capa-cidade mínima 2 litros, motor de 1/2cv, 220v, lâ-minas de corte em aço inox reforçado, pés de bor-racha antivibração, faixa de classificação A no consumo de energia, com certificação. Catmat: 150116	unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	Cota	8%	
5	Liquidificador de 5 velocidades, na cor preta, bo-tão de limpeza rápida, unidade de lâminas desta-cável para uma fácil limpeza, copo de vidro acrílonitrilo estireno (SAN), corpo do aparelho de polipropileno (PP), lâmina de aço inoxidável. 600 watts de potência capacidade total do copo de 2, botão pulsar, espátula, lâmina duradouras e serri-lhadas, acompanha espremedor e filtro para su-co. 220V. Catmat: 28266	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	1	54	Cota	8%		
7	Ventilador de Coluna, oscilante, com diâmetro de 60 cm, hélice com 3 pás, com 3 velocidades, po-tência mínima de 150 watts, produzido em ferro, altura mínima do pedestal 100 cm, com ajuste de inclinação e de altura, preto, com grade removí-vel, bivolt, garantia mínima de 12 meses. Catmat: 453577	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	29	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	64	2	0	1	0	0	0	0	9	1	110	Cota	8%

8	Cafeteira Industrial - Capacidade mínima de 10L- Características: Corpo em Aço Inoxidável; Volta-gem 220 V; Controle Termostático de Temperatura; Potência 1.500 W; Garantia Mínima de 12 Me-ses. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Catmat: 272742	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	1	0	0	0	6	0	57	Cota	8%
9	Fogão a gás, 04 queimadores, acendedor auto-mático, mesa em inox com design arredondado, sem furos ou frisos para não acumular água/gordura, prateleiras deslizantes e forno au-tolimpante, cor branca, voltagem 220v, garantia mínima de 1 ano, com classificação “A” em eficiência no consumo de gás pelos queimadores da mesa. Catmat: 28096	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	2	0	35	Cota	8%
10	Bebedouro de mesa, suporte para garrafão de 20 litros, produzido em chapa de aço e plástico, pin-tura epóxi branca, com 2 torneiras frontais com água gelada e natural com distinção de cor; ter-mostato com regulagem externa de temperatura; TENSÃO: 220V, pingadeira removível, alças late-raís, reservatório vedado e fabricado em material atóxico, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação. Catmat: 399200	Unidade	0	0	0	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0	0	1	0	32	0	1	1	0	0	0	4	1	69	Cota	8%	

1%

14	Bebedouro Industrial – Bebedouro água, tipo: industrial, características adicionais: 3 torneiras latão cromado, voltagem: 220 v, capacidade água: 100 l, material corpo: aço inoxidável. Cat-mat: 307496	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	Cota	1%
15	Frigobar capacidade mínima de 120L, cor branca, reversão de porta, controle de temperatura, ali-mentação: 220v ou bivolt, faixa de classificação “a” no consumo de energia, com certificação, ga-rantia mínima de 1 ano. Catmat: 364197	Unidade	0	0	0	0	0	0	14	2	0	1	0	0	0	1	0	16	0	2	0	0	0	0	0	0	12	1	50	Cota	8%	
16	FREEZER VERTICAL 01 PORTA, capacidade entre 190 a 231 litros – VERTICAL NA COR BRANCA – pés niveladores, possuir cestos des-lizantes e/ou possuir gavetas, dreno de gelo (frost free), congelamento rápido, 220V, dimensões aproximadas do produto (AxLxP) 59,5X168X64 CM, variação máxima de 20% peso aproximado 65kg, faixa de classificação energética "A", con-sumo de energia com certificação. Catmat: 436863	Unidade	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7	Cota	1%	
17	Freezer Horizontal, 2 portas, cor branca, capaci-dade mínima de 400 litros, com dreno, gabinete interno em aço, pintura eletroestática, fechadura com chave, puxadores ergonômicos, voltagem 220, classe A garantia de 1 ano. Catmat: 376977	Unidade	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7	Cota	1%	

1%

[illegible]

25

	tolerância +/- 5%. • 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 completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador. • Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 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. • Oito 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 ao gabinete por meio de braçadeiras. • 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 permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. •																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1%

	de seis queimadores (bocas). • Com dois fornos 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 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 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 corredeiras 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 quatro 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 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. DIMENSÕES DO FORNO • Profundidade máxima: 580 mm; • Largura máxima: 540																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	mm; • Altura máxima: 30 mm. 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. 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. ACESSÓRIOS • Duas chapas bifeteiras 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. GARANTIA • Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																										
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

27

28

8%

8%

31

	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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. ACESSÓRIOS • 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. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar																													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

8%

[illegible]

33	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves. DIMENSÕES • Altura máxima: 400 mm; • Largura máxima: 150 mm; • Profundidade máxima: 320 mm; • Volume mínimo do copo: 600ml. CARACTERÍSTICAS • 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: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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	Unidade	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	3	0	0	2	0		61	Cota	8%

34	SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA DESCRIÇÃO • Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. • Largura máxima: 600 mm; • Profundidade máxima: 600 mm; • Capacidade mínima: 10kg. CARACTERÍSTICAS • Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca. • Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas). • Programação com diferentes tipos de secagem. • Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo. • Função de eliminação de odor. • Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado. • Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado • Filtro interno. • Motor de rotação auto reversível. • Tubo flexível e/ou direcionador de ar. • Sapatas niveladoras. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos	Unidade	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	Cota	1%
----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

1%

36

37

38

	Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. 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																																				
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANEXO III do TR- ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS ÓRGÃOS

ENDEREÇO		Contato
ARSER	Avenida da paz, 900, Maceió – AL CEP:57020-680 (82) Maceió/AL	3315-3713 / 3714 / 3715.
ENDEREÇOS:		Contato
SEMGE	Rua Pedro Monteiro, 5, Centro. CEP 57020-150	3315-7115 / 7104 / 7113
SEMED	Av. Galba Novaes de Castro, 320, Petrópolis, CEP 57062.590. SEDE: Rua General Hermes, 1199 - Cambona CEP 57017-201	3315-4553 (82)3312-5608
SEMEC	Rua Pedro Monteiro, nº 47, Centro - Maceió/AL CEP: 57020-380	3315-3603
SEMINFRA	Rua Buarque de Macedo, 307, Centro CEP 57023-060	3315-5005 /3536
GP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315.5040 / 5045
SMG	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	33125860
PGM	Rua Dr. Pedro Monteiro, 291, Centro. CEP 57020-380	3327-4902 /7409 /1588 /1447
SEMSCS	Sede administrativa: Rua Alexandre Passos, s/n, Jaraguá- Maceió- AL. CEP-57022-190]	3315-4747/ 2848 / 1920
SEDET	Avenida Governador Afrânio Lages, 297, Farol. CEP - 57050-015	3315- 4754
GVP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315-2124/2125
SEMTABES	Sede: Rua do Imperador, 141, Centro. CEP 57020-670.	3315-6260
IPREV	Rua Governador Afrânio Lages, 65Farol	3312-5250
FMAC	Rua Melo Moraes, 98, centro, Maceió/AL. CEP 57.020-330	3336-2537
SIMA	Rua Marquês de Abrantes, s/n, Bebedouro CEP 57018-330	3315-3821 / 6410 / 3828
SMTT	Avenida Durval de Góes Monteiro, 829, KM 10, Tabuleiro do Martins CEP 57061-000	3315-3571
SEMAS	SEMAS Almoxarifado – R. Barão de Atalaia, 753, Maceió-AL	
SMS	Rua Maragogi, 110, Canaã.	
COMARHP	Rua General Hermes, 281, CEP 57017-010 // Fone: (82) 3336-5007	Cambona
SUDES	Coronel Pedro Lima, nº 90	

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº (...)/20(...)-CPL/ARSER

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº __/2023-CPL/ARSER
Processo Administrativo nº (...)

O MUNICÍPIO DE MACEIÓ, por intermédio da Secretaria (...), CNPJ nº. (...), situada à (...), (...) – (...), neste ato representada pelo Secretário(a), (...), institui a presente ARP – Ata de Registro de Preços, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o número (...)/2023 – CPL/ARSER, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, cujo objeto é o FORNECIMENTO DE ELETRODOMÉSTICOS, processada nos termos do Processo Administrativo nº. 6700.112202.2022, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional à partes, à luz da permissão inserta no art. 15, inc. II, e §§ 1º a 4º, da Lei nº. 8.666/93, regulamentados pelos Decretos Municipais nºs. 7.496/2013 e 8.415/2017, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. A presente ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente ao FORNECIMENTO DE ELETRODOMÉSTICOS, cujas especificações técnicas, marca(s)/modelo(s), preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado, conforme abaixo descrito resumidamente:

Fornecedor Beneficiário:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefones:	
Representante Legal:	
Identidade e CPF:	
E-mail:	

ITEM - EXCLUSIVA PARA ME e EPP

ITEM	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01						

ITEM - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01						

**ITEM - COTA RESERVADA PARA ME e EPP**

ITEM	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01						

1.1 O valor total desta Ata é de R\$ (...) ((...))

1.2 Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementando a presente ARP os seguintes documentos, os devem ser totalmente observados e cumpridos:

- a) Termo de referência contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto;
- b) Proposta(s) comercial(is) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s);
- c) Edital nº __/2023-CPL/ARSER.

2. Conforme consta no ANEXO B, também fica formalizado, conjuntamente com a presente ARP, o CADASTRO DE RESERVA de (ATÉ DOIS) fornecedor(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo CANCELAMENTO de registro e segundo a ordem de classificação final nocertame, POR ITEM/GRUPO DO OBJETO.

2.1 A formação de CADASTRO DE RESERVA vincula o(s) particular(es) aos termos da proposta do titular em relação ao preço, obrigando-se a assumir a titularidade do registro em caso de **cancelamento do registro do titular**, observada a ordem de classificação.

2.2 Será realizada periódica pesquisa de mercado para a comprovação de vantajosidade desta Ata (art. 9º, XI, DM nº 7.496/2013).

2.3 A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no Edital nº __/2023-CPL/ARSER.

2.4 Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADASTRO DE RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia

2.5 Os quantitativos registrados e endereços de entrega do órgão gerenciador e dos órgãos participantes estão dispostos no anexo A deste documento.

3 A AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS – ARSER é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento desta Ata de Registro de Preços.

4 A presente ARP vigorará por um período de **12 meses**, contados a partir da data sua publicação no Diário Oficial do Município de Maceió - DOM, salvo as hipóteses de **cancelamento** contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.496/2013.

5 As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo **órgão gerenciador** e/ou por cada um dos participantes, observados os quantitativos respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência do TCU.



- 5.1 A Ata de Registro de Preços somente poderá ser usada pelos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió, desde que autorizados pela Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, Órgão Gerenciador.
- 5.2 Nas Atas de Registro de Preço, 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.
- 5.3 O remanejamento de que trata o item 5.1 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 5.4 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.
- 5.5 Para efeito do disposto no subitem 5.1, caberá ao Órgão Gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.
- 5.6 Os remanejamentos somente ocorrerão entre órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.
- 5.7 Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, as contratações futuras deverão ser realizadas, em regra, de forma proporcional para todos os itens de cada grupo, **salvo justificativa técnica** e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes, conforme jurisprudência do TCU.
- 5.8 A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 5.9 A(s) contratação(ões) decorrente(s) deverá(ão) observar as condições fixadas no Edital nº _/2023 – CPL/ARSER e seus anexos.
- 6 A presente ARP poderá ser utilizada, durante sua vigência, por órgão ou entidade não participante do certame licitatório para contratação(ões) por ADESÃO.
- 7 O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro, em processo administrativo de gestão específico, relativo a todas as contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.
- 7.1 Cabe à Gerência de Contratos e Atas do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao GERENCIAMENTO da presente ARP, particularmente quanto a(ao):
 - a) Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
 - b) Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, devidamente assinada e publicada, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
 - c) Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
 - d) Receber, analisar e pronunciar-se quanto à solicitação de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, inclusive indicando providências complementares necessárias ou até recomendando o indeferimento fundamentado da pretensão, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;

- e) Conduzir eventuais procedimentos de **renegociação** de preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;
 - f) propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais **alterações de preços, cancelamentos e revogações** ocorridos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
 - g) propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - h) instruir os autos de gestão da presente ARP.
 - i) Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
 - j) Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, devidamente assinada e publicada, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
 - k) Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
 - l) Receber, analisar e pronunciar-se quanto à solicitação de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, inclusive indicando providências complementares necessárias ou até recomendando o indeferimento fundamentado da pretensão, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;
 - m) Conduzir eventuais procedimentos de **renegociação** de preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;
 - n) propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais **alterações de preços, cancelamentos e revogações** ocorridos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
 - o) propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - p) instruir os autos de gestão da presente ARP.
- 8 Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:
- a) Tomar conhecimento da ARP, incluindo as eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;
 - b) Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociações de preços;
 - c) Observar e controlar a utilização do quantitativo máximo dos itens/grupos do objeto registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite

- permitido, bem como a utilização de itens/grupo diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;
- d) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;
 - e) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.
- 9 O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se a:
- a) Retirar a respectiva **nota de empenho ou ordem de fornecimento**, bem como assinar o **termo de contrato** (se for caso), no prazo máximo de **05 dias corridos**, contados da convocação;
 - b) Caso seja consultado, informar quanto a **possibilidade de adesão** de órgão ou entidade da Administração Pública não participante com finalidade de contratar por meio da presente ARP, tendo em vista a não permissão expressa no Edital nº /2023 – CPL/ARSER;
 - c) Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no termo de referência integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
 - d) Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no subitem 1.1 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - e) Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou pelo(s) PARTICIPANTE(S), referentes ao cumprimento das obrigações firmadas na presente ARP;
 - f) Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de **05 dias corridos**, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas para fins de viabilizar a(s) respectiva(s) contratações;
 - g) Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;
 - h) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
 - i) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
 - j) Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10 O preço, quantitativo, fornecedor e as especificações resumidas do objeto registrado, como também suas possíveis alterações e cancelamento, serão publicados, em forma de extrato, no Diário Oficial do Município de Maceió – DOM.
- 11 Todas as informações do presente registro de preço serão disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet (<http://www.licitacao.maceio.al.gov.br/atas>), inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.
- 12 A qualquer tempo, o **preço** registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO



GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível com o de mercado, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado.

- 12.1 Não havendo acordo em relação a renegociação do(s) preço(s) registrado(s), será o respectivo registro **cancelado**, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas e sem aplicação de penalidade.
- 12.2 Em caso de cancelamento, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo ITEM/GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 2 desta ARP.
- 12.3 Toda alteração da presente ARP será publicada no DOM, nos termos fixados no item 10 desta ARP.
- 13 As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às **sanções administrativas** previstas no termo de referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
- 13.1 Cabe a cada órgão ou entidade pública contratante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de **sanções administrativas** nos casos de inadimplemento do particular contrato.
- 14 O registro poderá ser CANCELADO:
 - I. Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:
 - a) Não cumpridas as exigências e condições gerais fixadas na presente ARP;
 - b) Recusar-se a retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Contratante;
 - c) Der causa à rescisão administrativa de contrato firmado com base neste ARP;
 - d) Em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativos ao presente registro de preços;
 - e) Não manter as condições de participação e habilitação da licitação;
 - f) Não aceitar a **redução do preço** registrado, na hipótese prevista na legislação;
 - g) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
 - h) Existentes razões de interesse público, devidamente justificadas.
 - II. Por iniciativa do próprio fornecedor, desde que apresente solicitação por escrito e anterior ao pedido de fornecimento/contratação, bem como comprove a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista **fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior**, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.
- 14.1 O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado nos autos do processo administrativo de gestão da presente ARP, por despacho fundamentado da autoridade competente no ÓRGÃO GERENCIADOR.
- 15 Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei nº. 8.666/93, regulamentada pelos Decretos Municipais nºs. 7.496/2013 e 8.415/2017.



16 Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

Maceió, _____ de _____ de 2023.

Fornecedor Benefiário

Secretário(a) da Unidade Requisitante

ANEXO II - A
ENDERECOS DE ENTREGA DO(S) ÓRGÃO(S)

ENDEREÇO		Contato
ARSER	Avenida da paz, 900, Maceió – AL CEP:57020-680 (82) Maceió/AL	3315-3713 / 3714 / 3715.
ENDERECOS:		Contato
SEMGE	Rua Pedro Monteiro, 5, Centro. CEP 57020-150	3315-7115 / 7104 / 7113
SEMED	Av. Galba Novaes de Castro, 320, Petrópolis, CEP 57062.590.	3315-4553
SEMEC	Rua Pedro Monteiro, nº 47, Centro - Maceió/AL CEP: 57020-380	3315-3603
SEMINFRA	Rua do Imperador, 307, Centro CEP 57023-060	3315-5005 /3536
GP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315.5040 / 5045
SMG	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	33125860
PGM	Rua Dr. Pedro Monteiro, 291, Centro. CEP 57020-380	3327-4902 /7409 /1588 /1447
SEMSCS	Sede administrativa: Rua Alexandre Passos, s/n, Jaraguá- Maceió-AL. CEP-57022-190	3315-4747/ 2848 / 1920
SEDET	Avenida Governador Afrânio Lages, 297, Farol. CEP - 57050-015	3315- 4754
GVP	Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá	3315-2124/2125
SEMTABES	Sede: Rua do Imperador, 141, Centro. CEP 57020-670.	3315-6260
IPREV	Rua Governador Afrânio Lages, 65Farol	3312-5250
FMAC	Rua Melo Moraes, 98, centro, Maceió/AL. CEP 57.020-330	3336-2537
SIMA	Rua Marquês de Abrantes, s/n, Bebedouro CEP 57018-330	3315-3821 / 6410 / 3828
SMTT	Avenida Durval de Góes Monteiro, 829, KM 10, Tabuleiro do Martins CEP 57061-000	3315-3571
SEMAS	SEMAS Almoxarifado – R. Barão de Atalaia, 753, Maceió-AL	
SMS	Rua Maragogi, 110, Canaã.	
COMARHP	Rua General Hermes, 281, Cambona CEP 57017-010 // Fone: (82) 3336-5007	
SUDES	Coronel Pedro Lima, nº 90	

**ANEXO B****CADASTRO DE RESERVA****1ª CLASSIFICADA**

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:			e-mail:	
Endereço:						
GRUPO	ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	PREÇO (R\$)
01	01					
	02					

2ª CLASSIFICADA

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:			e-mail:	
Endereço:						
GRUPO	ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	PREÇO (R\$)
01	01					
	02					

**ANEXO III****MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº (...)/20(...)-CPL/ARSER.**

TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE MACEIÓ, COM INTERVENIÊNCIA DA (...), E A EMPRESA(...), NA FORMA ABAIXO.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 12.200.135/0001-80, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como *interveniente(s)*, (...), CNPJ/MF sob o nº. (...), com sede (...), nesta Cidade, com o CEP: (...), representada(s) pelo(a) (...), Senhor(a) (nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil), portador(a) do RG nº. (...) – (...)/(…) e CPF nº. (...), domiciliado(a) neste município, e de outro lado a empresa (nome completo da empresa), com o CNPJ nº (...), localizada na (...), – CEP: (...), neste ato representada pelo(a) Senhor(a) (nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil), portador(a) do RG nº. (...) – (...)/(…) e CPF nº. (...), doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA I – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

O presente contrato tem como fundamentos legais e será executado segundo:

- a) Os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº **(...)/2023-CPL/ARSER**;
- b) Os termos da proposta firmada pela CONTRATADA constante do Processo Administrativo nº 6700.112202.2022;
- c) As disposições da Lei nº 8.666/1993 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria;
- d) Os preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, no que couber, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54, da Lei nº 8.666/1993, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

PARÁGRAFO ÚNICO - Integram o presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujos teores consideram-se conhecidos e acatados pelas partes:

- a) Processo Administrativo nº 6700.112202.2022;
- b) proposta da CONTRATADA, no que couber;
- c) o edital e os anexos do Pregão nº **(...)/2023-CPL/ARSER**;
- d) Decreto Municipal 8.530/2017, de 11/12/2017.

CLÁUSULA II – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de eletrodomésticos para a Secretaria (...), conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Pregão nº **(...)/2023-CPL/ARSER**).

CLÁUSULA III – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO



A CONTRATADA deverá efetuar a entrega do objeto contratado em até 30 (trinta) **dias, contados do recebimento da nota de empenho e/ou ordem de fornecimento**, observando as formalidades estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão citado no preâmbulo deste instrumento contratual).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O objeto do Contrato deverá ser entregue no endereço indicado no Termo de referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - Não será recebido o objeto do Contrato caso não observe fielmente as especificações técnicas mínimas exigidas pela CONTRATANTE, assim como aquelas constantes da proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA IV – DA GARANTIA DO PRODUTO

O produto será oferecido, com garantia pelo prazo estabelecido Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER, ou, sendo mais vantajoso para a Administração, aquela fornecida contratualmente pelo fabricante, indicada em termo próprio ou documento equivalente.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

As partes que integram a presente relação contratual comprometem-se a cumprir as exigências dos parágrafos seguintes, sem prejuízo de quaisquer outras inerentes à boa e fiel execução de seu objeto e daquelas insertas nas demais cláusulas deste Termo de Contrato e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão (...)/2023-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de servidor ou comissão designada para este fim;
- c) disponibilizar as condições necessárias à efetivação dos serviços de fornecimento, de acordo com as especificações fornecidas junto à CONTRATADA;
- d) observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- e) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Entregar o objeto com as características exigidas no Termo de Referência, sendo vedadas soluções alternativas para a consecução do objeto, ressalvada a hipótese de expressa anuência por parte da Administração;
- b) cumprir integralmente as condições, prazos e obrigações fixadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER);
- c) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- d) ressarcir os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por atos omissivos ou comissivos, dolosos ou culposos, cometidos por seus empregados ou prepostos na execução do objeto deste contrato;
- e) manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como fornecer novos documentos que comprovem o atendimento a essa exigência à medida que forem vencendo os prazos de validade daqueles anteriormente

apresentados, em conformidade com o imposto pelo artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/1993;

f) conceder livre acesso dos servidores do órgão ou entidade pública concedente, bem como dos órgãos de controle interno e externo, aos processos, documentos, informações, registros contábeis e locais de execução referentes ao objeto contratado, inclusive nos casos em que a instituição financeira oficial não controlada pela União faça a gestão da conta bancária específica do Convênio;

g) Responsalizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos a Contratante.

h) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

CLÁUSULA VI – DOS PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR GLOBAL

A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

<i>Item</i>	<i>Especificação do(s) item(s)</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quant.</i>	<i>Preço Unitário R\$</i>	<i>Preço Total R\$</i>
01	Descrição do item	Un			

O valor do presente contrato é de R\$ (...) ((... *por extenso)).

CLÁUSULA VII – DO REAJUSTE

Os valores fixados nesta avença poderão ser reajustados, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou pelo índice que venha a substituí-lo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - De acordo com os termos da Lei nº 10.192/2001, a periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data limite para apresentação da proposta.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O reajuste de preços somente será efetuado mediante apresentação pela CONTRATADA de solicitação por escrito, sob pena de preclusão em caso de prorrogação da vigência contratual.

CLÁUSULA VIII – DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

O pagamento será efetuado na forma indicada no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

- EM** = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira, assim apurada:

$$I = \frac{(TX)}{365}$$



TX = Percentual de Taxa Anual (6%).

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,0001644$$

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA não terá direito ao recebimento da compensação financeira de que trata o Parágrafo Primeiro caso concorra de alguma forma para o atraso de pagamento, como, por exemplo, se não apresentar quaisquer dos documentos ou informações indicados no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

CLÁUSULA IX – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência durante o período de (...) de (...) de 20(...) a (...) de (...) de 20(...).

CLÁUSULA X – DA DESPESA

A despesa prevista nesta avença, objeto deste Contrato, correrá por conta dotação orçamentária consignada no Orçamento do Município, do corrente exercício, Programa de Trabalho: (...), elemento de despesa: (...) e subelemento de despesa: (...).

CLÁUSULA XI - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O CONTRATANTE designará representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, cujas responsabilidades estão previstas no Decreto Municipal nº 8.530/2017 e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

CLÁUSULA XII – DAS PENALIDADES

Em virtude da inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução, poderão ser aplicadas à CONTRATADA as sanções previstas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº /2023-CPL/ARSER), sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação vigente, garantida a prévia defesa e o contraditório.

CLÁUSULA XIII – DAS SANÇÕES

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso de rescisão contratual ocasionada por dolo ou culpa da contratada, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- a) multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este Município, pelo período de até dois anos; ou
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Constituem motivo para rescisão do contrato os indicados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO TERCEIRO - As sanções previstas no parágrafo primeiro desta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente com as indicadas no caput da cláusula anterior.

PARÁGRAFO QUARTO - A empresa ficará isenta das penalidades mencionadas se comprovado impedimento, ou a ocorrência tenha sido de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração.

PARÁGRAFO QUINTO - As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros serão pagas por meio de Guia de Recolhimento do Avenida da Paz, nº 900 - Jaraguá, CEP: 57022-050 - Maceió – AL - Telefone: (82) 3312-5100



Município (GRM), no prazo que o despacho de sua aplicação fixar.

PARÁGRAFO SEXTO - As penalidades fixadas nesta cláusula serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo do setor competente deste Órgão, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA XIV – DA RESCISÃO

A presente relação contratual poderá ser rescindida nas hipóteses fixadas nesta cláusula, respeitado o contraditório e ampla defesa e garantida a tutela do interesse público.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão poderá ser unilateral, a critério da CONTRATANTE, nos seguintes casos:

a) inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº (...)/2023-CPL/ARSER).

b) subcontratação total da execução do objeto; e,

c) nas hipóteses previstas no art. 78, incisos IX, X, XI, XII e XVIII, da Lei 8.666/1993.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Também poderá ensejar a rescisão contratual, a ocorrência de quaisquer das hipóteses albergadas nos incisos XIII, XIV, XV, XVI e XVII do art. 78 da Lei 8.666/1993, desde que haja pedido formal da CONTRATADA com a devida comprovação dos fatos alegados.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A rescisão contratual poderá ser amigável, por acordo entre as partes, desde que não prejudicial à tutela do interesse público.

PARÁGRAFO QUARTO - Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos no art. 80 da Lei 8.666/1993, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação específica.

PARÁGRAFO QUINTO - Nos casos em que a rescisão contratual decorra de situações enquadradas nas hipóteses dos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/1993, a CONTRATADA fará jus aos seguintes direitos, desde que não tenha concorrido para o fato e requeira formalmente:

a) Indenização de eventuais prejuízos comprovadamente sofridos; e,

b) Pagamentos referentes às obrigações já adimplidas.

CLÁUSULA XV – DA PUBLICAÇÃO E DA EFICÁCIA

A eficácia do presente contrato fica condicionada à publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município (DOM), à luz do que preceitua o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Havendo a publicação no prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua assinatura ou outro prazo pactuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Havendo a publicação após o prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua publicação.

CLÁUSULA XVI – DO FORO

Para dirimir questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

E, por estarem justos e de pleno acordo com as cláusulas e condições aqui pactuadas, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Maceió (AL) (...) de (...) de (...).

.....
(Nome da Empresa)

(Representante Legal da Empresa)

Avenida da Paz, nº 900 - Jaraguá, CEP: 57022-050 - Maceió – AL - Telefone: (82) 3312-5100



.....
(Nome da Secretaria Interviente)
(Gestor(a) da Secretaria Interviente)



ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:

· CNPJ:

· Endereço:

· Cidade

· Fone:

· E-mail:

Estado:

Fax:

Para fins de Pagamento:

Banco: Agência: C/Corrente:

Prazo de validade desta proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de entrega/execução do(s) material(is)/serviços: (...) ((...)) **dias** a contar do recebimento da Nota de empenho

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado, considerando os itens entregues/executados no Local indicado neste Edital

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital Pregão n.º __/2023 – CPL/ARSER e seus Anexos.

Item	Especificação do(s) item(s)	Marca/Modelo	Unidade	Quant.	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
01	Descrição do item		Un			

Preço Total por extenso:

Local, de de 2022.

.....
Representante Legal da Empresa