

**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 631/2023-CPL/ALICC
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 180/2023-CPL/ARSR
Processo Administrativo nº 6700.52778/2023**

O **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, por intermédio da **AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ- ALICC**, CNPJ nº. 26.981.455/0001-29, situada na Avenida da Paz, nº 900 - Maceió/AL, CEP.: 57.022-050, neste ato representada pela Diretora Presidente, **MEIRY SOARES PORCIÚNCULA**, doravante denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR**, institui a presente ARP – Ata de Registro de Preços, decorrente da licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico**, sob o **número 180/2023 – CPL/ALICC**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **6700.52778/2023**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às 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** (itens fracassado do PE 37/2023), 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:	MONDUST COMERCIO DE PRODUTOS E EQUIPAMENTOS LTDA	
CNPJ:	47.607.630/0001-92	
Endereço:	Rua Dom Pedro II, 420, Casa 03 CEP 92110-044 – Bairro Nossa Senhora das Graças, Canoas/RS	
Telefones:	(51)3032-4216 / (51)99185-3644	
Representante Legal:	Fábio Hauschild Mondardo	
Identidade e CPF:	20497018131 SSP/RS	806.427.809-00
E-mail:	mondust.licitacoes@gmail.com	mondust.empenhos@gmail.com

ITEM - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca Modelo Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor TotalR\$
04	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.	UND	691	BRITÂNIA	R\$ 111,41	R\$ 76.984,31

	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					
--	--	--	--	--	--	--

ITEM - COTA RESERVADA PARA ME e EPP

ITEM	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca Modelo Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
08	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.	UND	61	BRITÂNIA	R\$ 111,41	R\$ 6.796,01

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					
--	--	--	--	--	--

- 1.1 **O valor total desta Ata é de R\$ R\$ 83.780,32 (oitenta e três mil, setecentos e oitenta reais e trinta e dois centavos).**
- 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 complementado 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 180/2023-CPL/ALICC.
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 no certame, 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 vantagem 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 180/2023-CPL/ALICC.
- 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 nos anexos deste documento.
- 3 A AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC 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 **A AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC**, 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 180/2023 – 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 180/2023 – CPL/ALICC;
- 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 híidas 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/AL, ____ de _____ de 2023.



Documento assinado digitalmente
FABIO HAUSCHILD MONDARDO
Data: 22/08/2023 11:52:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FÁBIO HAUSCHILD MONDARDO
MONDUST COMERCIO DE PRODUTOS E EQUIPAMENTOS LTDA

MEIRY SOARES
PORCIUNCULA:24073
105434

Assinado de forma digital por
MEIRY SOARES
PORCIUNCULA:24073105434
Dados: 2023.08.23 13:12:03 -03'00'

MEIRY SOARES PORCIÚNCULA
DIRETORA-PRESIDENTE/ALICC

ANEXO DA ATA

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS GERAL

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)			92%
1	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
2	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
3	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	692

4	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	691
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			8%
5	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	110
6	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
7	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

8	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	61
COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP)			1%
9	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
10	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 oscila-ção. 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
11	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	Unidade	8

	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		
--	---	--	--

12	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
----	---	---------	----

ANEXO DA ATA - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS POR ÓRGÃO

Item	 ALICC AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ	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	SEMTTEL	SIMA
	Descrição	COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)																								

[illegible]

	COTA RESERVADA (PARTICIPAÇÃO ME E EPP– %)																													
33	MIXER DE ALIMENTOS DESCRIÇÃO • Mixer de alimentos para preparo desucos, 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 inoxou 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 assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com	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%	

[illegible]

Anexo da Ata

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.	3315-4553
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 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					