



RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 01/2017.

PROCESSO N.º 43.062/16

Razão Social:	
CNPJ N.º	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone:	Fax:
Pessoa para contato:	
<p>Recebemos, através do acesso à página www.franca.sp.gov.br, neste data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.</p> <p>Local: _____, _____, de _____ de 2016.</p> <p>_____</p> <p>Assinatura</p>	

Senhor Licitante,

Visando a comunicação futura entre o Município de Franca e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter à Coordenadoria de Compras e Licitações por meio do E-mail: licitacoes@franca.sp.gov.br. Observação: **Indicar no E-mail, quando do envio, na barra “assunto” o número da Concorrência em testilha.**

A não remessa do recibo ou a não indicação no E-mail, quando do envio, na barra assunto do numero da concorrência em testilha exime a Coordenadoria de Compras e Licitações da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Franca, 09 de janeiro de 2017.

Silma de Alcântara Junqueira
Secretária Municipal de Educação



EDITAL

Processo nº 43.062/2016

Tipo – Menor Preço

Assunto: Seleção de Propostas visando à criação do Sistema de Registro de Preços

O Senhor Secretário de Finanças do Município de Franca, torna público que se acha aberta na Coordenadoria de Compras e Licitações, sito à Rua Frederico Moura nº 1.517 – térreo, nesta cidade de Franca, a **CONCORRÊNCIA PÚBLICA nº 001/2017 (COM ITENS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)**, redigida pela Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93, alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, destina da a seleção de propostas para o sistema de Registro de Preços de que cuida o inciso II do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93, na redação dada pela lei Federal nº 8.883/94, bem como o Decreto Municipal nº 8888/07, conforme indicado no Anexo I, o qual independentemente de transcrição faz parte integrante do presente.

01 - DO OBJETO

1.1- O objeto da presente licitação é a seleção de propostas visando ao registro de preços de **EQUIPAMENTOS PARA COZINHA E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDIMENTO AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (COM ITENS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)**, conforme descrição dos itens constante nos Anexos I e IV deste Edital.

02 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 **Conforme regra o art. 48 inciso I da Lei Complementar Federal n.º 123/06, a exceção dos itens 28, 29, 30 e 32 constantes do Anexo I – Planilha de quantidades ficam os demais itens constantes deste Anexo definidos como COTA RESERVADA para participação exclusiva de Microempendedor Individual, Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte, restando devidamente comprovado que possuem os requisitos mínimos exigidos pelo respectivo instrumento convocatório.**

2.1.1 Entende-se por Micro Empresas ou Empresas de Pequeno Porte aptas a participar da COTA RESERVADA aquelas definidas no art. 3º da Lei Complementar n.º 123/06 e que não se enquadram em nenhuma das situações previstas no §4º deste mesmo art. 3º da Lei Complementar n.º 123/06.

2.1.2 Entende-se por Microempreendedores Individuais aptos a participar da COTA RESERVADA aqueles definidos no Art. 18A da Lei Complementar n.º 123/06 e regulamentado na Lei Complementar n.º 128/08.

2.2 Não será permitida a participação de empresas:

- a) Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com este Município nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
- c) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- d) Aquelas que estiverem em regime de concordata ou de falência.
- e) Não consideradas microempresas, microempendedor Individual ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 que cotarem todos os itens **constantes do Anexo I (a exceção dos itens 28, 29, 30 e 32)**, que conforme já informado no item 2.1 do edital detém cota reservada.

03 – DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES Nº 1 “DOCUMENTAÇÕES”, E DOS ENVELOPES Nº 2 – “PROPOSTA”



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



3.1 – Os envelopes nº 1 – “DOCUMENTAÇÃO” e nº 2 – “PROPOSTA” deverão ser entregues na sala da Coordenadoria de Licitações sito na Rua Frederico Moura nº 1.517 – térreo, sala 03, até às 09h00, do dia 09 de fevereiro de 2017 impreterivelmente, sob pena de não participação no certame.

3.2 – Os documentos e a proposta deverão ser apresentados em dois envelopes fechados e distintos e numerados, da seguinte forma:

3.2.1 Envelope nº 1 – Documentação:

Nome da empresa licitante (timbrado ou datilografado);

Envelope nº 01 “DOCUMENTAÇÃO”

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/17

PROCESSO Nº 43.062/2016

PRAZO ENTREGA DA PROPOSTA: até às 09:00h, do dia 09/02/17.

ABERTURA DOS ENVELOPES: 09/02/17, às 09:30h.

3.2.2 Envelope nº 2 – Proposta:

Nome da empresa licitante (timbrado ou datilografado);

Envelope nº 02 “PROPOSTA”

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/17

PROCESSO Nº 43.062/2016

PRAZO ENTREGA DA PROPOSTA: até às 09:00h, do dia 09/02/17.

ABERTURA DOS ENVELOPES: 09/02/17, às 09:30h.

3.3 As proponentes se farão representar nesta licitação e para todos os demais atos desta licitação, por procurador(es) com poderes específicos ou por seu(s) representante(s) legal (is). Para tal desiderato as proponentes poderão se utilizar da Carta de Credenciamento (**VIDE ANEXO III**), e/ou Procuração e/ou a prova da condição de Sócio ou diretor da empresa, devidamente acompanhado da cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social e suas alterações que comprove, entre outras coisas, a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário e deste para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame. **Aludidos documentos deverão acompanhar os documentos constantes do ENVELOPE N.º 01. Querendo, poderão exibi-la também na 1ª Sessão Pública (fora dos envelopes), a fim de facilitar os trabalhos da Comissão, sob pena de ficarem impedidos de se manifestarem sobre quaisquer fatos relacionados com a presente licitação.**

3.4 O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, em original ou cópia autenticada, outorgando poderes para a prática de todos os atos pertinentes ao certame, em nome da proponente.

3.5 Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.6 - As empresas que desejarem utilizar-se dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar declaração, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, devidamente assinado pelo responsável legal da empresa, **CONFORME ANEXO II. Aludida declaração deverá acompanhar os documentos constantes do ENVELOPE Nº 01. Querendo, poderão exibi-la também na 1ª Sessão Pública (fora dos envelopes), a fim de facilitar os trabalhos da Comissão, sob pena de ficarem impedidos de se manifestarem sobre quaisquer fatos relacionados com a presente licitação.**

3.7 **O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.**



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



04 – DA DOCUMENTAÇÃO

4.1 – No envelope nº 01 – “DOCUMENTAÇÃO”, deverão constar os seguintes documentos:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
 - b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - d) Decreto de autorização, em se tratando de empresas 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;
 - e) Prova de inscrição no cadastro geral de contribuintes (CNPJ);
 - f) Prova de inscrição estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante;
 - g) Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)_por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
 - h) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
 - h.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
 - h.2) Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedidos pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei ou outra equivalente na forma da lei;
 - h.3) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários Municipais. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação;
 - i) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS)_mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN - Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
 - j) Certidão negativa de falência e concordata, emitida pelo distribuidor do foro da sede do licitante;
 - k) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.
- OBS.: Para as empresas criadas recentemente que ainda não possuem balanços exigíveis é permitida a substituição por outro tipo de demonstração contábil.
- l) Declaração da empresa proponente que não foi declarada inidônea pela Administração direta ou indireta, Municipal, Estadual ou Federal, sob as penas da lei.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- m) Declaração conforme art. 7º, XXXIII da Constituição Federal (modelo constante no Anexo do Decreto Federal nº 4358/2002);
- n) Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante prestado ou estar prestando serviços compatíveis e pertinentes com o objeto licitado.
- o) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

4.2 - A ausência de alguma informação em documento exigido poderá ser suprida pela própria Comissão de Licitação, se os dados existirem em outro documento apresentado.

4.3 – As certidões negativas que não tenham prazo de validade legal ou expresso no documento ter-se-ão como válidas pelo prazo de 90 (noventa) dias de sua emissão.

4.4 – Os documentos necessários à **“HABILITAÇÃO”** poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por funcionário da Coordenadoria de Compras e Licitações. As autenticações de documentos que por venturas dependerem do servidor terão que ser, obrigatoriamente, efetuados com antecedência mínima de 24 horas da data da sessão inaugural, à exceção dos que forem obtidos via Internet, que não precisarão ser autenticados, os quais serão validados mediante consulta para comprovação de sua regularidade. Não serão autenticados documentos no dia da sessão de licitação. Frisa-se que as autenticações que ocorrerem na Coordenadoria de Licitações e Compras não serão realizadas no momento da entrega dos documentos pelas empresas, mesmo que efetuados com antecedência mínima de 24 horas da data da sessão inaugural, devendo ser retirados um dia após a sua entrega no balcão.

4.5 – Não haverá, em hipótese alguma, confrontação de documentos na abertura dos envelopes para autenticação pela Comissão de Licitação.

4.6 – Na mesma data e local indicado no item 3.1, às 09:30h, à vista dos interessados presentes, serão abertos os Envelopes nº 1 – Documentação, que serão examinados e rubricados pelos membros da Comissão de Licitações e pelos representantes credenciados dos licitantes.

4.7 - Somente será exigida a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando da assinatura da avença contratual, conforme estipula o artigo 42 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

4.8 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.9 - 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, prorrogável 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. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014).

4.10 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, 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.

05 – DA APRESENTAÇÃO E CONTEÚDO DA PROPOSTA



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



5.1 – A proposta deverá ser preenchida, carimbada, assinada, sem rasuras ou retificações, sob pena de desclassificação, entregue até a data, hora e local estabelecidos no item 3.1 deste Edital.

5.2 – A proposta deverá ser preenchida conforme formulário PROPOSTA (Anexo I) com o conjunto completo de informações solicitadas, descrevendo detalhadamente as especificações do objeto cotado, sob pena de desclassificação do item.

5.3 – A empresa proponente deve apresentar declaração de disponibilidade ou de que reúne condições de apresentar oportunamente, se vencedor da licitação, catálogo ilustrativo e/ou ficha técnica e/ou prospectos, em língua portuguesa, relativo ao material cotado e/ou equipamento, sem emendas ou rasuras, identificando corretamente o produto cotado (marca, código, modelo, especificações técnicas etc) que permitam comprovar os requisitos exigidos sem deixar dúvidas por ocasião da análise técnica.

Observação: A aludida declaração poderá ser suprida pela própria apresentação no envelope proposta do citado documento (catálogo ilustrativo e/ou ficha técnica e/ou prospectos).

5.4 – Para fins de registro de preços o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

5.5 – Todas as propostas serão examinadas e rubricadas pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes credenciados dos licitantes presentes.

5.6 – Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, seja no aspecto formal ou no seu conteúdo técnico, bem como aquelas manifestadas inexeqüíveis, nos termos do artigo 48 da Lei Federal nº 8.666/93.

5.7 – É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

5.8 – Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

5.9 – Os preços para cada item descrito no Anexo I deverão ser cotados em Reais, com no máximo de quatro casas decimais após a vírgula.

5.10 – Na proposta deverão constar dados da conta bancária, constando o nome do banco, a agência e o número da respectiva conta. Deverá ser indicada apenas uma conta por CNPJ. Obs. Qualquer alteração posterior do banco, agência ou número da respectiva conta deverá ser informada, através de ofício, endereçado ao Setor de Tesouraria.

5.11 - As notas fiscais referentes a serviços deverão ser entregues na contabilidade até três dias úteis antes do termino do mês e aquelas referentes a materiais até um dia útil antes do termino do mês.

06 – DO PROCEDIMENTO

6.1 – Somente terão direito de rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações, impugnações ou recursos e assinar atas, os representantes credenciados das licitantes, com poderes para tal, e os membros da Comissão de Licitação.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



6.2 – Os prepostos ou representantes do licitante deverão apresentar documento de credenciamento emitido pela mesma, com poderes específicos para representá-la neste certame, quando da entrega da documentação / proposta.

6.2.1 No referido documento de credenciamento deverá o licitante conceder todos os poderes necessários à prática de quaisquer atos relacionados com o procedimento licitatório em tela. A ausência dos referidos poderes no documento de credenciamento implicará na impossibilidade do representante ou preposto se manifestar em nome da empresa e assinar atas.

6.2.2 - Na mesma ocasião, será apresentada a carteira de identidade do credenciado, para a devida identificação e correspondente anotação na ata.

6.3 – Após a abertura do processo licitatório não serão recebidos outros documentos ou propostas, nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações, ressalvada a possibilidade de realização de diligências.

6.4 – De todas as reuniões de licitação serão lavradas atas, as quais conterão as principais ocorrências,, inclusive eventuais manifestações dos proponentes, devendo ser assinadas pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes das licitantes com poderes para tal.

6.5 – Após a apreciação e o julgamento da documentação recebida, a Comissão divulgará o resultado da fase de habilitação, com a indicação do nome das empresas habilitadas e inabilitadas, em reunião ou através de publicação na Imprensa Oficial.

6.6 – É facultado á Comissão de Licitação, quando julgar necessário, determinar a realização de reuniões para divulgar o resultado de suas decisões.

6.7 – Os envelopes contendo as propostas (Envelope 2) serão rubricados pelos licitantes e pela Comissão de Licitação e ficarão sob a guarda desta, devidamente fechados, para serem abertos após o julgamento definitivo da habilitação.

6.8 – Somente serão abertos os Envelopes 2 das empresas previamente habilitadas, ficando os relativos às empresas inabilitadas à disposição destas, para serem retiradas no prazo de 15 (quinze) dias do resultado da habilitação, findo o qual serão inutilizados.

07 – DOS PRAZOS

7.1 - Os fornecedores que tenham seus preços registrados poderão ser convocados a firmar as contratações decorrentes do registro de preços de imediato e no prazo máximo de 3 (três) dias úteis da convocação expedida pela Administração.

7.2 – Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, de conformidade com as necessidades da Secretaria requisitante e até que seja atingida a quantidade total adquirida, iniciando-se de imediato e no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação sito a Avenida Champagnat, 1808, Centro, Franca-SP ou em outro local a ser indicado previamente pela Secretaria requisitante dentro do perímetro urbano de Franca-SP.

7.3 - O prazo estabelecido no item 7.1 e 7.2 poderão ser prorrogados quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

7.4 - O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

08 – DO JULGAMENTO, HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DA LICITAÇÃO

8.1 – O julgamento das propostas far-se-á pelo tipo “**MENOR PREÇO**” para cada item do anexo I, levando-se em conta a compatibilidade com as especificações técnicas e demais estipulações constantes deste Edital e seus Anexos, registrando-se assim, o menor preço.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



8.2 – Serão também registrados os fornecedores, na ordem de sua classificação, para fins de convocação remanescente, na forma do parágrafo 2º do artigo 64 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.3 - Mesmo quando não especificados expressamente na proposta serão considerados como inclusos nos preços, todos os tributos e encargos de natureza previdenciária, fiscal e trabalhista, incluindo benefícios de despesas indiretas e benefícios sociais inerentes à execução do objeto, e demais custos de qualquer natureza inerentes ao atendimento das condições dispostas na Minuta do Contrato.

8.4 - Não serão consideradas propostas alternativas, ou seja, opcionais.

8.5 - No caso de empate entre duas ou mais propostas, observado o disposto no Parágrafo 2º do Artigo 45 da Lei Federal no 8666/93, e subseqüentes alterações, a seleção se fará por sorteio, em ato público a ser realizado na Secretaria Municipal de Administração, para o qual serão convocadas todas as Proponentes.

8.6 - A Comissão Municipal de Licitações poderá retificar os erros materiais das propostas que os apresentarem, prevalecendo, em qualquer hipótese, o valor unitário ofertado.

8.7 - No caso de erros aritméticos, serão considerados pela Comissão Municipal de Licitações, para fins de seleção e contratação, os valores retificados.

8.8 - Não serão consideradas propostas que desobedecerem aos critérios estabelecidos no art. 48 (incisos e parágrafos) da Lei 8.666/93.

8.9 - Nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

8.10 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada, considerando o contido no art.45, incisos e parágrafos da Lei complementar nº 123/2006:

“Art 45. Para efeito do disposto no art.44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

§ 3º No caso de pregão, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.”

8.11 – A adjudicação será formalizada em Compromisso de Fornecimento do menor preço a respectivo fornecedor.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



8.12 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito à indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao sistema de registro de preços.

8.13- Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação.
- d) da licitante não considerada, nos termos da lei, microempresas, microempreendedor Individual ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 que cotarem todos os itens **constantes do Anexo I (a exceção dos itens 28, 29, 30 e 32)**, que conforme já informado no item 2.1 do edital detém cota reservada.

09 – DO PREÇO

9.1 – Somente serão aceitas propostas cujos preços forem compatíveis com os praticados no mercado.

10 – DO PAGAMENTO

10.1 - Os pagamentos serão efetuados pela Secretaria de Finanças do Município, exclusivamente por meio de créditos em conta bancária em nome da licitante adjudicada, trinta dias após a entrega das mercadorias, mediante apresentação de nota fiscal ou fatura que conste especificamente o objeto recebido na ocasião. O Município de Franca não se responsabilizará por outro tipo de cobrança.

10.2 - Para efeito de contagem de prazo para pagamento pela Secretaria de Finanças, será considerado o carimbo e data de entrada da Nota Fiscal no Almoxarifado competente. Deste modo, a Nota Fiscal será paga após 30 (trinta) dias da data de entrada e carimbo do Almoxarifado da Secretaria recebedora.

10.3 - O preço a ser pago será o vigente na data do pedido independentemente do preço em vigor na data da entrega

11 – DO REAJUSTE E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

11.1 – Os preços constantes do registro de preços serão reajustados de acordo e nas condições da legislação federal, observando as disposições do Decreto Municipal nº 8888/07.

11.2 – Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

11.3 – O disposto no item anterior aplica-se igualmente, nos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes.

11.4 – O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal ao órgão gerenciador Coordenadoria de Licitações e Compras desde que acompanhado de documentos, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos, que a critério da Administração possam amparar tal pedido.

11.5 – A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

11.6 – Independentemente da solicitação de que trata o item 11.4, a Comissão de Licitação poderá a qualquer momento reduzir os preços registrados, de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial.

12 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



12.1 – Os licitantes poderão interpor recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou de lavratura da ata, nos casos de:

- a) Habilitação ou inabilitação do licitante;
- b) Julgamento das propostas;
- c) Anulação ou revogação da licitação.

12.2 – Os recursos previstos nas alíneas “a” e “b” terão efeito suspensivo. A autoridade competente poderá, motivadamente e presentes às razões de interesse público, atribuir, aos recursos interpostos no caso restante, eficácia suspensiva.

12.3 – Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes que poderão impugna-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

12.4 – O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio de quem praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar a decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso pela autoridade superior.

12.5 – Os recursos devem observar os seguintes requisitos:

- 12.5.1 Serem datilografados e devidamente fundamentados;
- 12.5.2 Serem assinados por representante legal da concorrente ou por procurador devidamente habilitado.

12.6 - A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação na Imprensa Oficial.

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 – As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços a serem firmadas entre a Administração e o fornecedor serão formalizadas através de contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos e na legislação vigente.

13.2 – A Administração poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do parágrafo 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.

13.3 - Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

13.4 – Observados os critérios e condições estabelecidos no presente Edital, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

13.5 – Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pela Secretaria requisitante.

14 - DA ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO

14.1 - Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, de conformidade com as necessidades da Secretaria requisitante e até que seja atingida a quantidade total adquirida, iniciando-se de imediato e no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação sito a Avenida Champagnat, 1808,



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



Centro, Franca-SP ou em outro local a ser indicado previamente pela Secretaria requisitante dentro do perímetro urbano de Franca-SP;

14.2 – A contratação somente será considerada concluída mediante a emissão de AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, expedido pela Secretaria requisitante;

14.3 - Caso o produto não corresponda ao exigido pelo Edital, consoante subitem anterior, a CONTRATADA deverá providenciar, no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90).

14.4 - O fornecedor deverá atender aos pedidos efetuados durante a vigência do Compromisso de Fornecimento, ainda que a entrega seja prevista para data posterior ao vencimento do Compromisso de Fornecimento.

14.5 – O fornecedor deverá entregar o material nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

14.6 – Os produtos cotados deverão conter **garantia do produto contra defeitos de fabricação.**

15 – DAS PENALIDADES

15.1 – No caso de recusa em assinar o contrato na data marcada, aplicar-se-á o disposto no artigo 64 com as consequências previstas no artigo 81, ambos da Lei (federal) 8.666/93, alterada pela Lei (federal) 8.883, de 08/06/94, sem prejuízo da aplicação de multa correspondente a 20% (vinte por cento) do total do pedido.

15.2 - Se a CONTRATADA descumprir sua obrigação no todo ou em parte, a Administração, a seu juízo, reserva-se o direito de aplicar as sanções previstas nos artigos 86 e 87, da Lei (federal) 8.666/93, sem prejuízo da rescisão contratual e das demais penalidades cabíveis.

15.3 – Pelo não cumprimento das obrigações assumidas, o licitante sujeitar-se-á às penalidade de advertência, impedimento temporário de licitar com a Administração Pública Municipal e declaração de inidoneidade, que poderão ser cumuladas com multa de 10% (dez por cento) do valor total do pedido, sem prejuízo da rescisão contratual ou cancelamento do registro, e às demais penalidades previstas neste Edital.

15.4 – Ocorrendo atraso na entrega dos bens será aplicada multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso, sobre o valor pedido.

15.5 – A multa será aplicada isolada ou conjuntamente, com as demais sanções e/ou rescisão contratual, sobre o valor pedido, corrigido á época da aplicação da penalidade, pelos índices estabelecidos no presente, e será descontada dos pagamentos a serem efetuados, ou ainda quando for o caso, cobrada judicialmente.

15.6 – A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s).

16 – DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1 – Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

16.2 – Caso a CONTRATANTE não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a CONTRATADA cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei nº 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90).

16.3 – A rescisão poderá ser unilateral, amigável (resilição) ou judicial, nos termos e condições previstas no artigo 79 da Lei nº 8.666/93.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



16.4 – O licitante reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

17 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

17.1 – O registro do fornecedor poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

I – pela administração quando:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências contidas no edital ou ata de registro de preços;
- b) o fornecedor, injustificadamente, deixar de firmar o contrato decorrente do registro de preços;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa, de contrato decorrente do registro de preços, por um dos motivos elencados no artigo 78 e seus incisos, da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94;
- d) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- e) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, na forma do inciso XII, do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94.

II – pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

17.2 – O cancelamento será procedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.

17.3 – a comunicação do cancelamento do registro do fornecedor, nos casos previstos no inciso I do item 17.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.

17.4 – No caso do fornecedor encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial, considerando-se cancelado o registro do fornecedor, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.

17.5 – A solicitação do fornecedor ou prestador de serviços para cancelamento do registro de preço, não o desobriga do fornecimento dos produtos ou da prestação dos serviços, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

17.6 – Enquanto perdurar o cancelamento, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.

18 - DA ENTREGA DE OUTROS DOCUMENTOS PELAS EMPRESAS DECLARADAS VENCEDORAS DO CERTAME.

18.1 A(s) empresas declaradas vencedoras dos itens/lotos constantes do Anexo I, sob pena de desclassificação, deverão entregar no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a partir de sua solicitação na sede da Secretaria Municipal de Educação sito na Avenida Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro, nº 550, Parque Francal, Franca-SP, com todas as despesas de frete por conta das empresas licitantes, no horário de expediente o seguinte documento.



MUNICÍPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- **Catálogo ilustrativo e/ou ficha técnica e/ou folder, em língua portuguesa, relativo ao material cotado e/ou equipamento, sem emendas ou rasuras, identificando corretamente o produto cotado (marca, código, modelo etc) sem deixar dúvidas por ocasião da análise técnica**

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – Cópias deste Edital, deverão ser retiradas pelos interessados na Rua Frederico Moura n.º 1.517, térreo – neste município de Franca, Estado de São Paulo, de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 16:00h, local e horário onde, também poderão obter quaisquer outros esclarecimentos de que necessitem para o perfeito entendimento do presente Edital.

19.2 – As cópias supra mencionadas serão fornecidas aos interessados, mediante o pagamento de R\$ 25,02 (vinte e três reais e seis centavos), nos horários e endereço acima, referente ao custo reprográfico.

19.3 – O edital também estará disponível, para ser retirado na íntegra, no endereço eletrônico www.franca.sp.gov.br, no link “Licitações e Compras”, sem qualquer custo para o licitante.

19.4 – Com exceção do “Aviso de Licitação” que será publicado na Imprensa Oficial do Município, no Diário Oficial do Estado de São Paulo e na página do Município disponível na Internet, as outras informações relativas ao procedimento serão publicadas somente na Imprensa Oficial do Município e na página do Município de Franca: www.franca.sp.gov.br – link: Licitações e Compras, conforme autoriza a Lei n.º 8.666/93.

19.5. – As publicações referentes ao julgamento das propostas, adjudicação, homologação e outras informações pertinentes ao processo serão veiculadas somente na Imprensa Oficial, contratada pelo Município para realizar suas publicações oficiais.

19.6 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

19.7 – Aplicam-se as omissões deste Edital, os princípios e as disposições legais e regulamentares que regem a matéria, especialmente a Lei (federal) 8.666/93, alterada pela Lei (federal) 8.883/94, de 08/06/1994 e a Lei (federal) 8.880/94.

19.8 – Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais e comerciais que recaírem sobre os bens, ocorrerão por conta da firma adjudicatária, cabendo ao contratante apenas o pagamento do preço estipulado.

19.9 – A firma adjudicatária será responsável por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados à Administração, por dolo ou culpa, bem como aqueles que venham a ser causados por seus prepostos, em idênticas condições.

19.10 – Se a empresa adjudicatária não cumprir o prazo para assinatura do contrato, serão chamadas, respeitada a ordem de classificação, as demais licitantes em relação às quais prevalecerão as mesmas condições da proponente vencedora.

19.11 – Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso nos termos do parágrafo 2º do artigo 41 da Lei Federal 8.666/93, alterada pela Lei Federal 8.883 de 08/06/94.

20 – DO ADITAMENTO, REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO.

20.1 – A Administração reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público, no todo ou em parte, ou anula-la no todo ou em parte, por vício, ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adia-la ou prorrogar o prazo para recebimento e abertura das propostas, descabendo, em, tais casos, qualquer reclamação ou direito a indenização pelos licitantes.



MUNICÍPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



21 – DO FORO

21.1 – Fica eleito, desde já o foro deste Município de Franca, Estado de São Paulo, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos oriundos ou relativos à aplicação do presente Edital e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

Franca-SP, 09 de janeiro de 2017.

Silma de Alcântara Junqueira
Secretária Municipal de Educação
Município de Franca



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



CONCORRENCIA Nº 001/2017

PROCESSO Nº 43.062/2016

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA – ME, OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP

PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE

Local e data

Ao
MUNICÍPIO DE FRANCA.

Ref.: CONCORRENCIA Nº 001/2017.

Empresa....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como MICROEMPRESA-ME, ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE-EPP, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da LEI COMPLEMENTAR Nº 123, de 14/12/2006.

_____, _____ de _____ de 2017.

Carimbo e assinatura do Representante legal da empresa



MUNICÍPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



CONCORRENCIA Nº 001/2017

PROCESSO Nº 43.062/2016

ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE LEGAL

PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE

Local e data

Ao
MUNICÍPIO DE FRANCA.

Ref.: CONCORRENCIA Nº 001/2017.

Prezados Senhores,

Em cumprimento aos ditames editalícios, credenciamos junto ao MUNICÍPIO DE FRANCA, o Sr. _____, Carteira de Identidade nº _____, Órgão Expedidor _____, CPF nº _____, ao qual outorgamos os mais amplos poderes, inclusive, efetuar lances, interpor recursos, quando cabíveis, transigir, desistir, assinar atas e documentos e, enfim, praticar os demais atos no presente processo licitatório.

ATENCIOSAMENTE,

FIRMA LICITANTE/CNPJ

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



CONCORRENCIA Nº 001/2017
PROCESSO Nº 43.062/2016

ANEXO IV
MÉDIA DOS VALORES APURADOS

Objeto licitado: **REGISTRO DE PREÇOS DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA E ELETRODOMÉSTICOS PARA ATENDIMENTO AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (COM ITENS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)**

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA DAS MERCADORIAS	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO MÉDIO TOTAL (R\$)
1	APARADOR DE GRAMA DE USO DOMESTICO	400,3333	8.006,67
2	ASPIRADOR DE PÓ E AGUA	450,8000	13.524,00
3	BALANÇA COM PRATO PARA PESAR BEBES	995,0000	19.900,00
4	BALANÇA DE PRATO 15KG FNDE	1.025,0000	25.625,00
5	BALANÇA DIGITAL EM VIDRO TEMPERADO COM CPACIDADE DE 150kg	163,5000	3.270,00
6	BALANÇA PLATAFORMA 150 KG FNDE	1.224,5000	18.367,50
7	BATEDEIRA PLANETARIA DE USO DOMESTICO	702,6667	17.566,67
8	BATEDEIRA PLANETARIA SEMI-INDUSTRIAL 5 LITROS FNDE	2.672,6667	66.816,67
9	BEBEDOURO ELETRICO CONJUGADO FNDE	1.415,6667	70.783,33
10	CAFETEIRA ELETRICA FNDE	315,6600	7.891,50
11	CENTRIFUGA DE FRUTAS 800W FNDE	469,0000	11.725,00
12	CLIMATIZADOR DE AR	665,6667	26.626,67
13	CORTADOR DE LEGUMES	82,5333	3.301,33
14	DESCASCADOR DE FRUTAS	191,7333	7.669,33
15	ESCADA DE ALUMINIO 5 DEGRAUS	182,6600	9.133,00
16	ESCADA DE ALUMINIO 8 DEGRAUS	275,9333	13.796,67
17	ESPREMEDOR DE FRUTAS IND. FNDE	357,5200	8.938,00
18	ESTERILIZADOR MAMADEIRAS MICRO-ONDAS FNDE	158,5867	7.929,33
19	EXAUSTOR FNDE	205,5900	5.139,75
20	FERRO ELETRICO A SECO FNDE		



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



		120,6000	4.824,00
21	FERRO ELETRICO A VAPOR	148,6600	5.946,40
22	FOGAO 4 BOCAS USO DOMESTICO FNDE	1.205,6667	24.113,33
23	FOGAO INDUSTRIAL 6 BOCAS	3.355,7800	67.115,60
24	FOGAO INDUSTRIAL 4 BOCAS	2.549,7667	38.246,50
25	FORNO ELETRICO	1.035,0000	31.050,00
26	FREEZER HORIZONTAL 420 LTS	2.980,4000	59.608,00
27	FREEZER VERTICAL	3.149,0000	31.490,00
28	GELADEIRA FROSTFREE 300LTS FNDE	2.948,3333	176.900,00
29	GELADEIRA FROSTFREE 410 LTS FNDE	3.609,3667	144.374,67
30	GELADEIRA VERTICAL IND. 4 PORTAS FNDE	9.200,0000	138.000,00
31	LAVADORA ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL COM CARRINHO	2.210,5000	66.315,00
32	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL FNDE	15.750,0000	236.250,00
33	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE 2LTS	223,2667	11.163,33
34	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L FNDE	872,2400	34.889,60
35	LIQUIDIFICADOR SEMI-IND. 2 LTS FNDE	712,6733	28.506,93
36	MAQUINA DE LAVAR ROUPAS 11KG	2.012,5400	60.376,20
37	MICROONDAS 30 LITROS	768,3000	38.415,00
38	MIXER DE ALIMENTOS FNDE	337,4000	16.870,00
39	MULTIPROCESSADOR FNDE	616,2667	15.406,67
40	PISTA QUENTE PARA CRIANÇAS CARRO TERM. CROMADO 8 CUBAS COM APARADOR	2.071,6667	41.433,33
41	SECADORA DE ROUPAS FNDE	3.189,0600	79.726,50
42	TABUA PARA PASSAR ROUPAS	134,4333	4.033,00
43	TANQUINHO LAVAR ROUPA	512,3667	20.494,67
44	TELEFONE COM FIO	84,0000	2.520,00
45	TELEFONE SEM FIO	222,0000	22.200,00
46	UMIDIFICADOR DE AR	242,0000	12.100,00
47	VENTILADOR DE MESA 30CM	159,5000	7.975,00

(*) Quantidade estimada para um período de 12 meses.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



CONCORRENCIA Nº 001/2017

PROCESSO Nº 43.062/2016

ANEXO V

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

1. APARADOR DE GRAMA DE USO DOMÉSTICO

Potência mínima de 550W, punho com ajuste rápido e cabo telescópico. Cabeça regulável (90° e 180°), carretel com fio de nylon com ajuste automático, roda de apoio para aparar cantos. Diâmetro mínimo de corte de 28 cm. Rotação: 10.500 rpm. Garantia de 12 meses. Voltagem 110v. Certificado pelo INMETRO.

2. ASPIRADOR DE PÓ E ÁGUA

Aspira sólidos e todos os tipos de líquidos. Reservatório com capacidade de 10L. Potência de 1200 watts. Aspirador com saco coletor descartável. Alça e rodas para transporte, porta-fio, mangueira de sucção flexível. Saída de ar aproveitável. Comprimento do cabo de energia de 3,5 metros. Alimentação 110 Volts. Acompanha 1 bocal para pisos, 1 bocal para cantos e frestas, 2 tubos prolongadores plásticos, manual de instruções e garantia do produto (12 meses). Dimensões aproximadas: Altura 520mm, Largura 330mm, Profundidade: 330mm, Peso líquido: 3.6kg.

3. BALANÇA COM PRATO PARA PESAR BEBÊS

Capacidade mínima de 15 Kg. Concha anatômica construída em polipropileno. Display LCD (cristal líquido). Alimentação: Bivolt automático. Garantia de 12 meses. Certificado pelo INMETRO.

4. BALANÇA DE PRATO COM CAPACIDADE PARA 15 KG (FNDE)

Descrição:

- Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.
- Classificação metrológica: "Tipo III".

Dimensões:

- Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm;
- Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg;
- Capacidade: 15 kg;
- Divisão: de 5g em 5g.

Características construtivas e funcionais:

- Gabinete em ABS.
- Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura.
- Teclado de membrana composto de teclas e funções.
- Pés reguláveis.
- Nível de bolha.
- Desligamento automático.
- Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura.
- Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.
- Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA.
- Comutação automática de voltagem.
- Frequência de rede elétrica: 60 Hz.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Consumo máximo: 10W.
- Bateria interna.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- Base em aço galvanizado ou em ABS injetado.
- Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos;
- Suportes do prato em alumínio injetado;
- Gabinete construído em ABS injetado.

5. BALANÇA DIGITAL EM VIDRO TEMPERADO COM CAPACIDADE DE 150 KG

Balança de piso, em vidro temperado, visor em LCD, capacidade mínima de 150Kg, graduação a cada 100 gramas, alimentação por pilha ou bateria (inclusa). Garantia de 12 meses.

6. BALANÇA PLATAFORMA PARA 150 KG (FNDE)

Descrição:

- Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.

Dimensões e tolerância:

Plataforma:

- Largura: 43cm.
- Comprimento: 61cm.
- Tolerância: +/- 10%.

Capacidade:

- Capacidade de pesagem: 150 kg.

Características construtivas e funcionais:

- Com plataforma e piso móvel.
- Coluna tubular longa.
- Divisão de 50g.
- Indicador: bateria de longa duração.
- Alto desligamento para proporcionar economia da bateria.
- Botão liga/desliga.
- Com visor cristal líquido e dígitos grandes.
- Memória de tara e zero; sobra e falta.
- Teclas com funções.
- Tensão elétrica: 110 e 220V.
- Com carregador + bateria e demais acessórios.
- Rodízios de movimentação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da operação.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

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



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020.
- Rodízios de movimentação em polipropileno injetado.
- Teclado em policarbonato.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

7. BATEDEIRA PLANETÁRIA DE USO DOMÉSTICO

Velocidade: 8

Capacidade da tigela: 4 litros

Características dos batedores: 3 batedores de metal (massas leves, médias e pesadas)

Voltagem: 110V

Potência: 300W (mínima)

Cor: Branca

Garantia: 12 meses

8. BATEDEIRA PLANETÁRIA SEMI-INDUSTRIAL 5L (FNDE)

Descrição:

- Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Dimensões e tolerância:

- Largura: 240mm;
- Profundidade: 350mm;
- Altura: 420mm;
- Tolerância: +/- 15%

Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com quatro níveis de velocidade.
- Movimento planetário.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.
- Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.
- Manipula trava/destrava.
- Com os seguintes acessórios inclusos:
 - 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;
 - 1 batedor para massas leves;
 - 1 batedor plano para massas pesadas;
 - 1 batedor globo para claras, etc.
- Frequência: 50/60hz.
- Potência: 500wats.
- Voltagem: 110 ou 220V (monofásica).

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Cuba em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

9. BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO (FNDE)

Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO.

Dimensões e tolerâncias

- Altura: 960mm
- Altura parte conjugada: 650mm
- Largura: 660mm
- Profundidade: 291mm
- Tolerância: +/-10%

Características construtivas

- Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra-jato.
- Gabinete em aço inox AISI 304.
- Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.
- Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpetina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido.
- Filtro de carvão ativado com vela sintetizada.
- Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC
- Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico.
- Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema).
- Dreno para limpeza da cuba.
- Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.
- Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras.
- Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).
- Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.
- O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a".
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Torneira em latão cromado.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.



10. CAFETEIRA (FNDE)

Descrição:

- Tipo de cafeteira: elétrica
- Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml
- Potência (W): 1000W
- Voltagem: 110V
- Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm
- Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg

11. CENTRIFUGA DE FRUTAS DE 800 W (FNDE)

Descrição:

- Potência: 800W
- 2 velocidades + pulsar
- Coletor de polpa
- Jarra de suco
- Filtro em aço
- Trava de segurança
- Cor: Preto com aço escovado
- Tensão: 110V

12. CLIMATIZADOR DE AR

Controle de velocidade com no mínimo 3 velocidades;
Emissão de íons para purificar o ar, retirando impurezas e bactérias;
Mobilidade com rodinhas e alças para facilitar a movimentação no ambiente escolar;
Trava de segurança nas rodinhas;
Filtros laváveis;
Função Timer;
Gel aumentar a sensação de frescor.
Vazão de ar de no mínimo 260 m³/h
Capacidade mínima para armazenamento de água de 5,5 Litros
Cor branco
Controle remoto
Voltagem 110v.

13. CORTADOR DE LEGUMES

Altura: 39 cm; Largura: 12 cm, Peso aproximado: 1 Kg. Navalha de aço inox temperada, base em alumínio especial, pintada na cor cinza, pilão em nylon, pés de ferro zincado, embalado em caixa de papelão.

14. DESCASCADOR DE FRUTAS (laranja, limão etc)

Lâmina de descascar em aço, cabo de manivela em baquelite, engrenagens em nylon e fibra de vidro, acompanha fixador de fácil aplicação para mesas e bancadas. Produto de alta resistência.

15. ESCADA DE ALUMÍNIO – 05 DEGRAUS

Escada doméstica, feita em alumínio, dobrável, degraus e pés antiderrapantes para maior segurança. Peso suportado 120 kg. Fabricada conforme normas da ABNT.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



16. ESCADA DE ALUMÍNIO – 08 DEGRAUS

Escada domestica, feita em alumínio, dobrável, degraus e pés antiderrapantes para maior segurança. Peso suportado 120 kg. Fabricada conforme normas da ABNT.

17. ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL (FNDE)

Descrição:

- Espregador/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox.

Dimensões e tolerância:

- Altura: 390mm
- Largura: 360mm
- Diâmetro: 205mm
- Tolerância: +/- 10%
- Produção média: 15 unid. minuto (aproximada)

Características construtivas:

- Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox.
- Copo e peneira em aço inox.
- Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja).
- Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP).
- Rotação: 1740 Rpm.
- Frequência: 50/60 Hz.
- Tensão: 127/220v (Bivolt).
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304.
- Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304.
- Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

18. ESTERILIZADOR PARA MAMADEIRAS PARA MICROONDAS (FNDE)

Descrição:

- Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em microondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras.

Dimensões:

- Altura: máximo 180mm.
- Diâmetro / Largura: máximo 280mm.

Características construtivas:

- Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com fechamento hermético.

Requisitos de segurança:



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- 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.

Matérias-primas:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Base e tampa do produto confeccionadas em polipropileno copolímero.

19. EXAUSTOR (FNDE)

Descrição:

- Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, vazão de 3000m³/h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor.

20. FERRO ELÉTRICO A SECO

- Potência mínima: 1000 W
- Consumo aproximado: 1,2 kWh
- Voltagem: 110V
- Garantia de 24 meses

DIMENSÕES E PESO

- Peso mínimo do produto: 750g

21. FERRO ELÉTRICO, MODELO A VAPOR

Com estrutura em corpo termoplástico, base antiaderente, cabo em polipropileno, tipo doméstico, visor do reservatório de água, controle de temperatura, sistema de limpeza, tensão de alimentação 110 V, potencia mínima de 1250 W. Garantia de 12 meses.

22. FOGÃO DE 04 BOCAS DE USO DOMÉSTICO – LINHA BRANCA (FNDE)

Volume do forno: 62,3 litros

Classificação Energética Mesa/forno: A/B

Mesa

- Queimador normal (1,7 kW): 3
- Queimador família (2 kW): 1

Forno

- Queimador do forno 2,4 kW
- Dimensões aproximadas: 87x51x63cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 28,4Kg

23. FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS COM QUEIMADORES DUPLOS, COM CHAPA OU BANHO MARIA E FORNO (FNDE)

Descrição:



- Fogão industrial central de 6 bocas com forno e torneiras de controle, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.
- O tamanho das bocas será de 30x30cm
- 3 queimadores simples e 3 queimadores duplos – em ferro fundido
- Grelhas em ferro fundido
- Com chapa bifeteira ou banho maria
- Forno em aço inox
- Estrutura do fogão em aço com pintura eletrostática - pés em perfil “L”

24. FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS

Baixa pressão, estrutura de cantoneira de aço, queimadores em ferro fundido, no mínimo 2 queimadores duplos, grelha reforçada em ferro fundido medindo 40 x 40 cm, registro cromado e controle individual de chamas. Forno em aço inox. Estrutura do fogão em aço com pintura eletrostática.

25. FORNO ELÉTRICO

Forno elétrico inox, design moderno, parte interna com revestimento easy-clean, porta de vidro temperado, funções: assa, tosta, descongela, gratina e doura; grill: resistência superior, termostato de precisão de 50°C a 300°C, isolamento térmico total com lâ de vidro, controle independente de calor superior e inferior, bandeja para resíduos removível, porta removível, 01 prateleira removível em 03 posições, luz piloto, lâmpada interna, resistências blindadas, baixo consumo de energia (A). Potência 2400 watts, capacidade 46 litros.

26. FREEZER 420L HORIZONTAL – LINHA BRANCA

- Capacidade líquida: 419 litros

Faixa de operação (Dupla Ação):

- Função Refrigerada: 2°C a 8°C
- Função Freezer: -18°C a -22°C
- Dimensões aprox. do produto (externa): 94,4x133, 1x69 cm (AxLxP)
- Dimensões aprox. do produto (interna): 71,5x122, 2x51,5 cm (AxLxP)
- Peso aprox. do produto: 69 kg
- Voltagem: 110V.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B".

27. FREEZER VERTICAL – LINHA BRANCA

Descrição:

- Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”.
- Deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética “A”, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

Capacidade:

- Capacidade total (volume interno): mínimo de 228 litros.

Características construtivas:

- Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes.
- Gavetas transparentes e removíveis.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Lâmpada interna.
- Dobradiças metálicas.
- Pés com rodízios.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A".

Gás refrigerante:

Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.

Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.

28. GELADEIRA DE USO DOMÉSTICO FROSTFREE 300L – LINHA BRANCA (FNDE)

Descrição:

- Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree", voltagem 110 V.
- O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.
- Dimensões aproximadas: 176 x 62 x 69 cm (AxLxP)

Capacidade:

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

Características construtivas:

- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas.
- Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador).
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.
- Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis.
- Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes.
- Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer.
- Formas para gelo no compartimento do freezer.
- Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Sapatas niveladoras.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

Gás refrigerante R600a ou R134a:

OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.

OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.

Requisitos de segurança:

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.

29. GELADEIRA DE USO DOMÉSTICO FROSTFREE 410L – LINHA BRANCA

Capacidade Total de Armazenamento: 410 L (mínimo)

- Capacidade Líq. Congelador: 100L (mínimo)
- Capacidade Líq. Refrigerador: 310 L (mínimo)
- Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador).
- Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Sapatas niveladoras.
- Tensão: 110V
- Freqüência: 60 Hz
- Cor: branco
- Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

30. GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS (FNDE)

Descrição:

- Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP)

Características construtivas:

- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático.
- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").
- Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.
- O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05.
- 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4".
- Distância máxima de 25 mm entre arames.
- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
- Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.
- Pannel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Comprimento mínimo do cordão: 2,0m.
- O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.
- Prateleiras em arame de aço inox AISI 304.



- Parafusos e porcas de aço inox.
- Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304.
- Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
- No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido:
 - de todas as suas partes internas;
 - das dobras das portas;
 - de qualquer outra parte junto a dobras;
 - Sob qualquer elemento sobreposto.

31. LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL COM CARRINHO

Excelente mobilidade com rodas grandes e baixo centro de gravidade. Voltagem 110 V.

Potência 1,7 kW, pressão 1160 (lb/pol²), vazão de água 400 l/h, sistema stop total, cabeçote de latão, dosador de detergente integrado e espaço para armazenar o cabo elétrico e a mangueira, bomba compacta e resistente: usa três pistões de aço inox, cabeçote de latão e tubeira de aço inox.

Acessórios inclusos: Lavadora de Alta Pressão; Pistola com mangueira de alta pressão 7.5 m; Limitador de pressão; Tubeira de alta pressão; Carrinho; Manual de instrução.

Garantia de 01 ano.

32. LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL (FNDE)

Descrição:

- Lava louça industrial, tipo monocâmara.

Pré-requisitos:

- É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial.

Dimensões e tolerância:

Da máquina

- Largura: 595mm
- Profundidade: 615mm
- Altura: 840mm

Espaço útil de lavagem

- Largura: 495mm
- Profundidade: 495mm
- Altura: 340mm
- Tolerância: +/-20%

Características construtivas:

- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.
- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm).
- Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).
- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.
- Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.
- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.
- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta.
- Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.
- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.
- Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C
- Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C
- Potência da bomba de lavagem: 1cv.
- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.

Acessórios

- Aquecedor elétrico de água e enxágue.
- Conjunto pressurizador de enxágue.
- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.
- Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.

Acessórios opcionais

- Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos;
- Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé.
- Estrutura de apoio em aço inoxidável.
- Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.
- Termômetros digitais.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

33. LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2L

Jarra confeccionada em material resistente. Capacidade do copo: 2 litros. Com filtro. Potência mínima de 500W. 5 velocidades + botar pulsar. Com trava de segurança. Voltagem 110V. Certificação do INMETRO.

34. LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2L (FNDE)

Descrição:

- Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar
- Capacidade para Triturar Gelo

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 2 litros.

Características construtivas:

- Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

35. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 8L (FNDE)

Descrição:

- Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 8 litros.

Características construtivas:

- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.



MUNICÍPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

36. MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS 11 KG – LINHA BRANCA

Descrição:

- Lavadora de roupas automática de uso doméstico;
- Capacidade mínima total: 11 kg.
- Dimensões máximas da lavadora de roupa (Largura x Profundidade): 66 x 73 cm.
- 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.
- Painel de controle externo contendo botões seletores e/ou teclas para programas de lavagem e/ou funções pré-programadas, níveis de consumo de água, enxague e centrifugação. Todas as funções devem ser identificadas.
- Tecla ou botão de acionamento liga/desliga.
- Programação para diferentes tipos de lavagem.
- Mangueiras para entrada d'água com filtro e de saída para drenagem.
- Mínimo 3 níveis de água.
- Centrifugação.
- Filtro para retenção de fiapos.
- Dispenser para sabão.
- Dispenser para amaciante.
- Dispenser para alvejante.
- Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou plástico PP (polipropileno).
- Acesso ao cesto pela parte superior da máquina.
- Cor Branca.
- Sapatas niveladoras.
- Dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento).
- Tensão (voltagem): monovolt – 127 V ou 220 V (conforme demanda).



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

37. MICROONDAS 30L – LINHA BRANCA (FNDE)

Descrição:

- Forno de microondas

Capacidade:

- Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento.

Características construtivas:

- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.
- Iluminação interna.
- Pannel de controle digital com funções pré-programadas.
- Timer.
- Relógio.
- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.
- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Voltagem: 110V
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Selo de certificação INMETRO.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.
- Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox.
- As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.

38. MIXER DE ALIMENTOS – LINHA DOMÉSTICA (FNDE)

Descrição:

- Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro.

Dimensões aproximadas e tolerância:

- Altura: 430mm
- Largura: 60mm
- Profundidade: 650mm
- Tolerância: +/- 10%

Características construtivas:

- Capacidade volumétrica do copo: 1 litro.
- Cabo (alça) ergonômico.



MUNICÍPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.
- Recipiente para trituração.
- Tampa e lâmina do triturador removíveis.
- Base anti-respingos.
- Botão turbo.
- Motor de 400W.
- Voltagem: 110V.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.
- Jarra para a polpa construída em acrílico SAN.
- Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico.
- O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

39. MULTIPROCESSADOR (FNDE)

Descrição:

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

Capacidade:

- Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.

Características construtivas:

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antidesslizantes (ventosa).
- Motor com potência de 700W.
- Voltagem: 110V.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.

Acessórios:

- batedor para mistura de massas leves e pesadas;
- 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
- 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;
- liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;
- 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



- Disco emulsificador fabricado em PP.
- Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.
- Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

40. PISTA QUENTE PARA CRIANÇAS

Carro térmico linha infantil com 08 cubas – altura de aproximadamente 65cm.

Necessário aparador (corre pratos)

Tanque em aço inox brilhante e estrutura tubular com pintura eletrostática.

Cubas padrão GN.

Tampas em aço inox com pegador.

Iluminação fluorescente (1 lâmpada).

Banho-maria com aquecimento por resistência blindada.

Termostato para controle da temperatura com graduação 10-120°C.

Lâmpada piloto.

Rodízios com trava.

Produto com certificação INMETRO.

41. SECADORA DE ROUPAS (FNDE)

Descrição:

- Duto de exaustão
- Sistema anti-rugas
- Secagem por tombamento auto-reversível
- Seletor de temperatura de secagem
- Seca 10Kg de roupas centrifugadas
- Consumo de energia: 0,2 kWh
- Voltagem: 110V
- Cor: branco
- Dimensões aproximadas: 85x60x54 cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 30Kg

42. TABUA PARA PASSAR ROUPAS

Estrutura de ferro tubular, pintura epóxi; medindo 90 x 30 cm (mínimo), plataforma de madeira, com 3 regulagens, acolchoado revestido de tecido; com bandeja de descanso.

43. TANQUINHO DE LAVAR ROUPA

Máquina de lavar; gabinete em poliestireno, tanque em polipropileno e painel em policarbonato; modelo tanquinho semi automático; contendo: timer (programador de tempo), batedor e filtro; com capacidade para 6 kg (mínima); na voltagem 110V; acondicionado de forma adequada. Certificado do INMETRO.

44. TELEFONE COM FIO

Cor Preta; Campainha com 3 volumes e 2 melodias; Instalação em Mesa e Parede; Discagem por Tom ou Pulso; Função de rediscagem do último número; Contem teclas Flash, Mute e Radial; Conteúdo da embalagem: 1 aparelho, 1 monofone, 1 cordão espiral, 1 cordão telefônico, 1 manual do usuário; Garantia de 1 ano; Homologado pela ANATEL.

45. TELEFONE SEM FIO



MUNICIPIO DE FRANCA
Secretaria Municipal de Finanças
Coordenadoria de Licitações e Compras



Com tecnologia digital, com frequência de operação em 1.9 GHZ; na cor preta, na posição de mesa, com identificador de chamada, função viva voz, teclas com as funções de mute, flash, pausa e rediscagem, com volume de recepção ajustável, alcance entre a base e a unidade portátil de 300 metros em ambiente aberto e 50 metros em ambiente fechado, alimentação 110 volts. Garantia de 01 ano. Homologado pela ANATEL.

46. UMIDIFICADOR DE AR

Umidificador para ambiente, funções aromatizador e umidificador, 02 velocidades, regulador de intensidade, silencioso, tampa removível, indicador de nível de água, filtro, pés antiderrapantes, timer, 01 direcionador de nevoa, 01 tampa do reservatório, 01 reservatório de água, 01 gabinete, 01 filtro de ar, 01 suporte para copo e 01 trava de suporte para copa, alimentação bivolt, potência 40 watts, capacidade reservatório de no mínimo 2,0 litros.

47. VENTILADOR DE MESA - 30 CM

30 cm, 3 velocidades, 6 hélices, grade removível, potência (mínima) 55 W, cor preto, silencioso, alimentação 110 volts. Garantia de 01 ano.

ATENÇÃO:

1- Os equipamentos deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente. Deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória

2- Os equipamentos deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória, cada linha de eletrodoméstico possui sua própria etiqueta, só mudando as características técnicas de cada produto.

3- A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos, de combustível em fornos e fogões e nível de ruído em liquidificadores. Observar que cada linha de eletrodoméstico possui sua própria etiqueta, só mudando as características técnicas de cada produto.

4- O prazo de garantia dos produtos deve ser de no mínimo 12 (doze) meses.