TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos e equipamentos, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e condições estabelecidas neste instrumento e em seus anexos, visando atender às necessidades dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

Item	Descrição	Quantidade
1	**Balança eletrônica** – *balança eletrônica digital, prato de inox de alta performance, bivolt 110-220v, display de alto-brilho e excelente definição, capacidade de 30 kg, com divisão de 10g, acondicionada com manual, garantia, assistência técnica Catálogo do item com descritivo, medidas e imagem.*	150
2	**Balança eletrônica (cota reservada ME/EPP)** – *balança eletrônica digital, prato de inox de alta performance, bivolt 110-220v, display de alto-brilho e excelente definição, capacidade de 30 kg, com divisão de 10g, acondicionada com manual, garantia, assistência técnica Catálogo do item com descritivo, medidas e imagem.*	50
3	**Balança plataforma 150 kg** - *BL2 (PROINFÂNCIA) – Ampla concorrência Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. • Triagem/ lavagem. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões de no máximo até 100g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. Catálogo do item com descritivo, medidas e imagem.*	150

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

4	**Balança plataforma 150 kg(cota reservada ME/EPP)** - *BL2 (PROINFÂNCIA) – Ampla concorrência Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (Display) digital. • Triagem/ lavagem. DIMENSÕES E CAPACIDADE • Largura mínima: 300 mm; • Profundidade mínima: 400 mm; • Altura mínima da coluna: 600 mm; • Capacidade mínima: 150 kg (divisões de no máximo até 100g). CARACTERÍSTICAS • Selo e lacre de calibração do INMETRO. • Grade de apoio/proteção para a coluna. • Plataforma em aço inoxidável. • Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. • Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico. • Desligamento automático. • Deve possuir teclas de Zero e Tara. • Pés reguláveis de borracha. • Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. • Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. GARANTIA • Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. Catálogo do item com descritivo, medidas e imagem.*	50
5	**BALCAO TÉRMICO MODULO COMPLETO***: MÓDULO AQUECIDO Balcão Térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. 10 cubas de 1/2 GN. Sistema de aquecimento por banho -maria, controlado através de termostato de 20ºC até 120ºC e conta com dreno para água. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3" com trava para fácil locomoção do produto. Modelo referência: BTE -10 FLY, modelo superior ou similar. MÓDULO REFRIGERADO: Balcão térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico PU expandido. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3" para fácil locomoção do produto. Código: BTR -08 FLY, modelo superior ou similar. MÓDULO SUQUEIRA: Módulo Suqueira/Balança serve como apoio para balcões térmicos. Base fabricada em AISI Inox 430 com tampos Buffet em aço inox módulo completo*	240
6	**BALCAO TÉRMICO MODULO COMPLETO (cota reservada ME/EPP)***: MÓDULO AQUECIDO Balcão Térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. 10 cubas de 1/2 GN. Sistema de aquecimento por banho -maria, controlado através de termostato de 20ºC até 120ºC e conta com dreno para água. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3" com trava para fácil locomoção do produto. Modelo referência: BTE -10 FLY, modelo superior ou similar. MÓDULO REFRIGERADO: Balcão térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico PU expandido. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3" para fácil locomoção do*	80

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	produto. Código: BTR -08 FLY, modelo superior ou similar. MÓDULO SUQUEIRA: Módulo Suqueira/Balança serve como apoio para balcões térmicos. Base fabricada em AISI Inox 430 com tampos Buffet em aço inox módulo completo	
7	**Batedeira -** *com tigela em aço inox, tipo batedeira planetária, com tampa com cobertura, mais durabilidade e praticidade para adicionar ingredientes e evitar respingos, início inteligente, capacidade mínima de 5 litros, 8 velocidades, acompanha misturadores antiaderentes para massas pesadas, media e leves, base com ventosas para melhor fixação, enrolador de cabo na base, botão de abertura, sistema articulado com reforço metálico, acabamento em aço, voltagem de 127/220v., potência: 750w*	225
8	**Batedeira (cota reservada ME/EPP) -** *com tigela em aço inox, tipo batedeira planetária, com tampa com cobertura, mais durabilidade e praticidade para adicionar ingredientes e evitar respingos, início inteligente, capacidade mínima de 5 litros, 8 velocidades, acompanha misturadores antiaderentes para massas pesadas, media e leves, base com ventosas para melhor fixação, enrolador de cabo na base, botão de abertura, sistema articulado com reforço metálico, acabamento em aço, voltagem de 127/220v., potência: 750w*	75
9	**Batedeira sae 1020**, *batedeira industrial batedeira planetária industrial capacidade de 12 litros, batedores em alumínio, especiais para cada função (globo, raquete e espiral), corpo em chapa de aço sae 1020 com pintura epóxi, coba em aço inoxidável com grade de proteção, motor 1/3 cv 6 velocidades, 238 rpm. 220 v. Equipamento em conformidade com nr-12, do ministério do trabalho. Com manual em português e termo de garantia*	225
10	**Batedeira sae 1020 (cota reservada ME/EPP)**, *batedeira industrial batedeira planetária industrial capacidade de 12 litros, batedores em alumínio, especiais para cada função (globo, raquete e espiral), corpo em chapa de aço sae 1020 com pintura epóxi, coba em aço inoxidável com grade de proteção, motor 1/3 cv 6 velocidades, 238 rpm. 220 v. Equipamento em conformidade com nr-12, do ministério do trabalho. Com manual em português e termo de garantia*	75
11	**Bebedouro** – *tipo de coluna refrigerado para galão, com controle manual de temperatura; pingadeira removível, gabinete sem emendas, baixo consumo de energia, fornece água gelada e natural., 127 volts, capacidade para garrafão de 10 e 20 litros, armazenamento mínimo 2 litros, termostato externo e frontal. Temperatura, cfc free - gás r 134a, alça de transporte para facilitar o manuseio, 2 torneiras, gabinete confeccionado em aço inoxidável com tampa e base injetados, reservatório em*	300

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	material polietileno atóxico, serpentina externa	
12	**Bebedouro (cota reservada ME/EPP)** – *tipo de coluna refrigerado para galão, com controle manual de temperatura; pingadeira removível, gabinete sem emendas, baixo consumo de energia, fornece água gelada e natural., 127 volts, capacidade para garrafão de 10 e 20 litros, armazenamento mínimo 2 litros, termostato externo e frontal. Temperatura, cfc free - gás r 134a, alça de transporte para facilitar o manuseio, 2 torneiras, gabinete confeccionado em aço inoxidável com tampa e base injetados, reservatório em material polietileno atóxico, serpentina externa*	100
13	**Bebedouro elétrico** - *bebedouro industrial para 200 litros com 4 torneiras em p.p injetado, alta resistência e suporte com grade para retirada com garrafas, revestimento externo em aço inox,, cor: inox ou similar, reservatório de água em p.p ou aço inox, fácil limpeza e material atóxico isolamento térmico injetado em poliuretano expandido,, serpentina interna em aço inox 304, motor hermético tensão 127v, regulagem de temperatura de água, certificado de garantia mínima de 12 meses*	375
14	**Bebedouro elétrico (cota reservada ME/EPP)** - *bebedouro industrial para 200 litros com 4 torneiras em p.p injetado, alta resistência e suporte com grade para retirada com garrafas, revestimento externo em aço inox,, cor: inox ou similar, reservatório de água em p.p ou aço inox, fácil limpeza e material atóxico isolamento térmico injetado em poliuretano expandido,, serpentina interna em aço inox 304, motor hermético tensão 127v, regulagem de temperatura de água, certificado de garantia mínima de 12 meses*	125
15	**Bebedouro elétrico** – *industrial com 2 torneiras em p.p injetado, alta resistência e suporte com grade para retirada com garrafa para 100 litros, revestimento externo em aço inox reservatório de água em p.p/aço inox, cor: inox ou similar, construção do reservatório de água: termostato regulador de temperatura, isolamento térmico em eps, capacidade de armazenagem de100 litros, serpentina interna em aço inox 304, tensão 127v, certificado de garantia mínima de 12 meses*	375
16	**Bebedouro elétrico (cota reservada ME/EPP)** – *industrial com 2 torneiras em p.p injetado, alta resistência e suporte com grade para retirada com garrafa para 100 litros, revestimento externo em aço inox reservatório de água em p.p/aço inox, cor: inox ou similar, construção do reservatório de água: termostato regulador de temperatura, isolamento térmico em eps, capacidade de armazenagem de100 litros, serpentina interna em aço inox 304, tensão 127v, certificado de garantia mínima de 12 meses*	125

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

17	**Bebedouro Industrial 100L**, *armazena 100 Litros de água gelada; Capacidade de Refrigeração de 180 L/hora; 03 Torneiras em Metal Cromado; Gás Refrigerante Ecológico R134 A; Termostato Regulador de Temperatura; Dimensões: 1300 x 700 x 650 mm (Alt x Larg x Prof); Peso: 50 Kg; Tensão: 127V ou 220V;*	375
18	**Bebedouro Industrial 100L**, **(cota reservada ME/EPP)** *armazena 100 Litros de água gelada; Capacidade de Refrigeração de 180 L/hora; 03 Torneiras em Metal Cromado; Gás Refrigerante Ecológico R134 A; Termostato Regulador de Temperatura; Dimensões: 1300 x 700 x 650 mm (Alt x Larg x Prof); Peso: 50 Kg; Tensão: 127V ou 220V;*	125
19	**Cafeteira** – *em metal preto e inox, reservatório de água com graduação e capacidade de 700 ml de água, 110 v, com filtro permanente removível, colher dosadora ; sistema corta pingos, jarra em aço escovado; chave liga/desliga ; placa de aquecimento*	300
20	**Espremedor***/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Altura: 390mm; Largura: 360mm; Diâmetro: 205mm; Tolerância: +/- 10%; Produção média: 15 unid. minuto (aproximada); 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)*	240
21	**Espremedor(cota reservada ME/EPP)** */extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Altura: 390mm; Largura: 360mm; Diâmetro: 205mm; Tolerância: +/- 10%; Produção média: 15 unid. minuto (aproximada); 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)*	80
22	**Fogão comercial industrial central,** dotado de 6 (seis) queimadores (bocas), sendo 3 (três) queimadores duplos e 3 (três) queimadores simples, com 1 (um) forno integrado, torneiras de controle dispostas na parte frontal, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou gás natural, conforme demanda da unidade requisitante, devendo operar exclusivamente em baixa pressão. • Cozinhas institucionais / preparo de refeições em larga escala. **DIMENSÕES E CAPACIDADE** • Altura mínima: 800 mm (tolerância ±5%); • Altura máxima: 900 mm (tolerância ±5%); • Largura máxima: 1.200 mm (tolerância ±5%); • Profundidade máxima: 850 mm (tolerância ±5%);	375

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Dimensões internas mínimas do forno: – Profundidade: 580 mm (±5%); – Largura: 650 mm (±5%); – Altura: 440 mm (±5%); • Dimensões mínimas das grelhas: 300 mm x 300 mm, devendo permitir o apoio estável de panelas com diâmetro mínimo de 300 mm. **CAPACIDADE DE COMBUSTÃO E QUEIMADORES** • Operação exclusiva em baixa pressão, sendo: – 2,8 kPa para GLP; – 2,0 kPa para gás natural; • Identificação indelével do tipo de gás gravada junto à conexão; • 3 (três) queimadores duplos, compostos por queimador tipo "cachimbo" conjugado com queimador tipo "coroa", consumo máximo de até 600 g/hora de GLP por boca, potência térmica aproximada mínima de 2.000 kcal/hora; • 3 (três) queimadores simples tipo "coroa", consumo máximo de até 300 g/hora de GLP e potência térmica aproximada mínima de 5.000 kcal/hora; • Queimador do forno tubular em formato de "U", com diâmetro aproximado de 1", consumo aproximado de 400 g/hora de GLP e potência térmica aproximada de 4.400 kcal/hora; • Queimadores dotados de espalhadores de chama; • Todos os queimadores e o forno deverão possuir dispositivo supervisor de chama, conforme ABNT NBR 15076. **CONTROLES E SEGURANÇA** • Torneiras de controle tipo industrial reforçado, dimensões mínimas de 3/8" x 3/8", fixadas na gambiarra; • Cada queimador deverá possuir torneira individual; • Queimadores duplos deverão possuir duas torneiras de controle;	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Torneiras com limites físicos nas posições aberto e fechado e identificação de intensidade da chama; • Torneira do forno com identificação diferenciada para controle de temperatura; • Bicos injetores de rosca grossa; • Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor; • Alimentação de gás por tubo metálico flexível conforme ABNT NBR 14177. **CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS – FOGÃO** • Estrutura integralmente confeccionada em aço inoxidável, adequada ao uso institucional contínuo; • Quatro pés em perfil "L" de aço inox, com sapatas reguláveis de base metálica e ponteira polimérica; • Quadro inferior e superior em travessas de perfil "U" de aço inox; • Tampo (trempe) em chapa de aço inox, com reforços estruturais no perímetro e divisões internas; • Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com largura mínima de 40 mm e espessura mínima de 1/8"; • Guias corrediças em aço inox para bandejas coletoras; • Grade inferior em aço inox para apoio de panelas, com espaçamento máximo de 130 mm; • Grelhas removíveis de ferro fundido para apoio de panelas; • Laterais e parte traseira do fogão em chapa de aço inox. **CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS – FORNO** • Paredes, teto e fundo confeccionados em chapas duplas de aço inox, com	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	isolamento térmico em lã de vidro ou lã de rocha; • Porta do forno em chapa dupla de aço inox, com isolamento térmico, eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador resistente ao calor; • Porta dotada de dispositivo que permita mantê-la aberta sem aplicação de força ou fechada de forma hermética; • Piso do forno em placa de ferro fundido bipartida e removível, com orifício para visualização das chamas, admitindo-se alternativamente piso em chapa de aço carbono esmaltada a fogo; • Duas bandejas corrediças confeccionadas em arame de aço inox **ACESSÓRIOS:** 2 (duas) chapas bifeteiras de sobrepor, lisas, confeccionadas em ferro fundido, dotadas de alças, com canal rebaixado para drenagem, dimensões mínimas de 400 mm x 400 mm (tolerância ±5 mm). **GARANTIA -** • Garantia mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, com cobertura integral contra defeitos de fabricação. **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA** • Apresentação de catálogo técnico, ficha técnica ou memorial descritivo do fabricante, contendo descrição, medidas e imagem do equipamento, comprovando o atendimento integral às especificações.	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

23	**Fogão comercial industrial central, (cota reservada ME/EPP)** dotado de 6 (seis) queimadores (bocas), sendo 3 (três) queimadores duplos e 3 (três) queimadores simples, com 1 (um) forno integrado, torneiras de controle dispostas na parte frontal, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou gás natural, conforme demanda da unidade requisitante, devendo operar exclusivamente em baixa pressão. • Cozinhas institucionais / preparo de refeições em larga escala. **DIMENSÕES E CAPACIDADE** • Altura mínima: 800 mm (tolerância ±5%); • Altura máxima: 900 mm (tolerância ±5%); • Largura máxima: 1.200 mm (tolerância ±5%); • Profundidade máxima: 850 mm (tolerância ±5%); • Dimensões internas mínimas do forno: – Profundidade: 580 mm (±5%); – Largura: 650 mm (±5%); – Altura: 440 mm (±5%); • Dimensões mínimas das grelhas: 300 mm x 300 mm, devendo permitir o apoio estável de panelas com diâmetro mínimo de 300 mm. **CAPACIDADE DE COMBUSTÃO E QUEIMADORES** • Operação exclusiva em baixa pressão, sendo: – 2,8 kPa para GLP; – 2,0 kPa para gás natural; • Identificação indelével do tipo de gás gravada junto à conexão; • 3 (três) queimadores duplos, compostos por queimador tipo “cachimbo” conjugado com queimador tipo “coroa”, consumo máximo de até 600 g/hora de GLP por boca, potência térmica aproximada mínima de 2.000 kcal/hora;	125

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• 3 (três) queimadores simples tipo “coroa”, consumo máximo de até 300 g/hora de GLP e potência térmica aproximada mínima de 5.000 kcal/hora;	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Queimador do forno tubular em formato de "U", com diâmetro aproximado de 1", consumo aproximado de 400 g/hora de GLP e potência térmica aproximada de 4.400 kcal/hora; • Queimadores dotados de espalhadores de chama; • Todos os queimadores e o forno deverão possuir dispositivo supervisor de chama, conforme ABNT NBR 15076. **CONTROLES E SEGURANÇA** • Torneiras de controle tipo industrial reforçado, dimensões mínimas de 3/8" x 3/8", fixadas na gambiarra; • Cada queimador deverá possuir torneira individual; • Queimadores duplos deverão possuir duas torneiras de controle; • Torneiras com limites físicos nas posições aberto e fechado e identificação de intensidade da chama; • Torneira do forno com identificação diferenciada para controle de temperatura; • Bicos injetores de rosca grossa; • Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor; • Alimentação de gás por tubo metálico flexível conforme ABNT NBR 14177. **CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS – FOGÃO** • Estrutura integralmente confeccionada em aço inoxidável, adequada ao uso institucional contínuo; • Quatro pés em perfil "L" de aço inox, com sapatas reguláveis de base metálica e ponteira polimérica; • Quadro inferior e superior em travessas de perfil "U" de aço inox; • Tampo (trempe) em chapa de aço inox, com reforços estruturais no perímetro e divisões internas;	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com largura mínima de 40 mm e espessura mínima de 1/8"; • Guias corrediças em aço inox para bandejas coletoras; • Grade inferior em aço inox para apoio de panelas, com espaçamento máximo de 130 mm; • Grelhas removíveis de ferro fundido para apoio de panelas; • Laterais e parte traseira do fogão em chapa de aço inox. **CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS – FORNO** • Paredes, teto e fundo confeccionados em chapas duplas de aço inox, com isolamento térmico em lã de vidro ou lã de rocha; • Porta do forno em chapa dupla de aço inox, com isolamento térmico, eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador resistente ao calor; • Porta dotada de dispositivo que permita mantê-la aberta sem aplicação de força ou fechada de forma hermética; • Piso do forno em placa de ferro fundido bipartida e removível, com orifício para visualização das chamas, admitindo-se alternativamente piso em chapa de aço carbono esmaltada a fogo; • Duas bandejas corrediças confeccionadas em arame de aço inox **ACESSÓRIOS:** 2 (duas) chapas bifeteiras de sobrepor, lisas, confeccionadas em ferro fundido, dotadas de alças, com canal rebaixado para drenagem, dimensões mínimas de 400 mm x 400 mm (tolerância ±5 mm). **GARANTIA -** • Garantia mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, com cobertura integral contra defeitos de fabricação. **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA** • Apresentação de catálogo técnico, ficha técnica ou memorial descritivo do fabricante, contendo descrição, medidas e imagem do equipamento,	

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	comprovando o atendimento integral às especificações.	
24	**Forno micro-ondas** – *painel digital – na cor branca, modular de lastro - (com base e sobre teto), ligar/+30 segundos/+1 minuto teclas pré-programadas que permitem o cozimento de alimentos, branco,, capacidade mínima de 30 litros., com tecla para parar e cancelar, potências: no mínimo 10 níveis de potência., sem programar o tempo e o nível de potência., tensão de alimentação 127v.*	236
25	**Forno micro-ondas (cota reservada ME/EPP)** – *painel digital – na cor branca, modular de lastro - (com base e sobre teto), ligar/+30 segundos/+1 minuto teclas pré-programadas que permitem o cozimento de alimentos, branco,, capacidade mínima de 30 litros., com tecla para parar e cancelar, potências: no mínimo 10 níveis de potência., sem programar o tempo e o nível de potência., tensão de alimentação 127v.*	87

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

26	**Forno turbo pintado a gás com capacidade para 12 esteiras;** *Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação; Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi; Acabamento frontal em aço inox escovado; Porta com visor em vidro temperado; Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; Isolamento interno com lã basáltica; Novo painel de comando embutido com teclas de Programas, Receitas, Timer, Turbina, Lâmpada e Vapor, além de controlador digital para programar o tempo de cozimento, temperatura e vapor, possibilitando gravar em sua memória 10 receitas diferentes de acordo com o gosto de cada cliente; Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta; Rodízios que facilitam o deslocamento; Tensão 127-220v, 50/60Hz. (Bivolt); Baixo consumo de gás; Disponível nas versões 12 esteiras; Peso: 278kg; Altura: 190cm; Largura: 102cm; Profundidade: 133cm*	240
27	**Forno turbo pintado a gás com capacidade para 12 esteiras; (cota reservada ME/EPP)** *Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação; Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi; Acabamento frontal em aço inox escovado; Porta com visor em vidro temperado; Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; Isolamento interno com lã basáltica; Novo painel de comando embutido com teclas de Programas, Receitas, Timer, Turbina, Lâmpada e Vapor, além de controlador digital para programar o tempo de cozimento, temperatura e vapor, possibilitando gravar em sua memória 10 receitas diferentes de acordo com o gosto de cada cliente; Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta; Rodízios que facilitam o deslocamento; Tensão 127-220v, 50/60Hz. (Bivolt); Baixo consumo de gás; Disponível nas versões 12 esteiras; Peso: 278kg; Altura: 190cm; Largura: 102cm; Profundidade: 133cm*	80
28	**Freezer** – *capacidade aproximada de armazenagem: 500 a 700 litros, 127/220 v,* **modelo vertical;** *controle microprocessado digital das funções (tempo e temperatura); construído externamente em chapa de aço com pintura eletrostática a pó; apresentar isolamento térmico com espuma de poliuretano livre de cfc e de alta densidade; dotado de porta isolada, com fechadura e dispositivo para ajuste da tensão da porta; faixa de temperatura de trabalho de -20ºc à -30ºc, com variação máxima no interior da câmara de, rodízios com travas para transporte de equipamento; dotado de gavetas deslizantes ou prateleiras ajustáveis em chapa de aço inox; minimo de 6 gavetas/prateleiras ; painel de controle de digital, com ajuste de temperatura interna realizada no próprio painel; alarmes audíveis e visuais para desvio de temperatura com configuração de máxima e mínima, interrupção de energia elétrica e porta aberta;*	240
29	**Freezer (cota reservada ME/EPP)** – *capacidade aproximada de armazenagem: 500 a 700 litros, 127/220 v,* **modelo vertical;** *controle microprocessado digital das funções (tempo e temperatura); construído externamente em chapa de aço com pintura eletrostática a pó; apresentar isolamento térmico com espuma de poliuretano livre de cfc e de alta densidade; dotado de porta isolada, com fechadura e dispositivo para ajuste da tensão da porta; faixa de temperatura de trabalho de -20ºc à -30ºc, com variação máxima no interior da câmara de, rodízios com travas para transporte de equipamento; dotado de gavetas deslizantes ou prateleiras ajustáveis em chapa de aço*	80

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	inox; minimo de 6 gavetas/prateleiras ; painel de controle de digital, com ajuste de temperatura interna realizada no próprio painel; alarmes audíveis e visuais para desvio de temperatura com configuração de máxima e mínima, interrupção de energia elétrica e porta aberta;	
30	**Freezer** – *capacidade aproximada de armazenagem: 500, 127/220 v,* **modelo horizontal;** *controle microprocessado digital das funções (tempo e temperatura); construído externamente em chapa de aço com pintura eletrostática a pó; apresentar isolamento térmico com espuma de poliuretano livre de cfc e de alta densidade; dotado de porta isolada, com fechadura e dispositivo para ajuste da tensão da porta; faixa de temperatura de trabalho de -20ºc à -30ºc, com variação máxima no interior da câmara de, rodízios com travas para transporte de equipamento; painel de controle de digital, com ajuste de temperatura interna realizada no próprio painel; alarmes audíveis e visuais para desvio de temperatura com configuração de máxima e mínima, interrupção de energia elétrica e porta aberta;*	240
31	**Freezer (cota reservada ME/EPP)** – *capacidade aproximada de armazenagem: 500, 127/220 v,* **modelo horizontal;** *controle microprocessado digital das funções (tempo e temperatura); construído externamente em chapa de aço com pintura eletrostática a pó; apresentar isolamento térmico com espuma de poliuretano livre de cfc e de alta densidade; dotado de porta isolada, com fechadura e dispositivo para ajuste da tensão da porta; faixa de temperatura de trabalho de -20ºc à -30ºc, com variação máxima no interior da câmara de, rodízios com travas para transporte de equipamento; painel de controle de digital, com ajuste de temperatura interna realizada no próprio painel; alarmes audíveis e visuais para desvio de temperatura com configuração de máxima e mínima, interrupção de energia elétrica e porta aberta;*	80
32	**Fritadeira elétrica:** *Tensão:110v; Potência: 2000W + 2000W 110v (Corrente = 32A); Cabo pp 2x2,5mm com 2 plug de 20ª; Capacidade real: 10 Litros; 02 cubas de 5 litros; Peso aprox. do produto: 5,5kg; Dimensões aprox. do produto (c x L x A):54 x 41 x 21; Dimensões aprox. com embalagem (c x L x A):56 x 45 x 28; Dimensões aprox. cesto de fritura (c x L x A):24 x 17 x 10; Dimensões aprox. da cuba de fritura (c x L x A):32 x 26 x 10;*	225
33	**Fritadeira elétrica: (cota reservada ME/EPP)** *Tensão:110v; Potência: 2000W + 2000W 110v (Corrente = 32A); Cabo pp 2x2,5mm com 2 plug de 20ª; Capacidade real: 10 Litros; 02 cubas de 5 litros; Peso aprox. do produto: 5,5kg; Dimensões aprox. do produto (c x L x A):54 x 41 x 21; Dimensões aprox. com embalagem (c x L x A):56 x 45 x 28; Dimensões aprox. cesto de fritura (c x L x A):24 x 17 x 10; Dimensões aprox. da cuba de fritura (c x L x A):32 x 26 x 10;*	75

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

34	**Fritadeira Industrial,** *à gás - 20 litros - Possui controlador digital para controle de temperatura com acendimento automático – Registro esfera para escoamento de água e óleo; Rodízios para facilitar o deslocamento, sendo o sistema de travamento nas rodas dianteiras; Cuba interna em aço inox Sistema de alimentação de gás baixa pressão; Material Estrutura em aço inox Cor Cinza Dimensões Externas (A X L X P) 98,7 cm x 60,1 cm x 62,7 cm Área Fritura (A x L x P) 7 cm x 34,5 cm x 40 cm Volume Interno Não Peso 24,6 Kg Motor Não Tensão Bivolt (Monofásico) Consumo Elétrico 0,010 Kw/h Potência (CV) Não Potência (Watts) 10 W Tipo de Gás GLP (Botijão) Consumo de Gás 0,7 Kg/h Capacidade 350 g de sal grosso / 3,5 litros de água / 18 litros de óleo Produção 0,75 Kg de alimentos por porção Observações Não*	225
35	**Fritadeira Industrial, (cota reservada ME/EPP)** *à gás - 20 litros - Possui controlador digital para controle de temperatura com acendimento automático – Registro esfera para escoamento de água e óleo; Rodízios para facilitar o deslocamento, sendo o sistema de travamento nas rodas dianteiras; Cuba interna em aço inox Sistema de alimentação de gás baixa pressão; Material Estrutura em aço inox Cor Cinza Dimensões Externas (A X L X P) 98,7 cm x 60,1 cm x 62,7 cm Área Fritura (A x L x P) 7 cm x 34,5 cm x 40 cm Volume Interno Não Peso 24,6 Kg Motor Não Tensão Bivolt (Monofásico) Consumo Elétrico 0,010 Kw/h Potência (CV) Não Potência (Watts) 10 W Tipo de Gás GLP (Botijão) Consumo de Gás 0,7 Kg/h Capacidade 350 g de sal grosso / 3,5 litros de água / 18 litros de óleo Produção 0,75 Kg de alimentos por porção Observações Não*	75
36	**Liquidificador** – *tipo industrial, tamanho aproximado 20 litros, alta rotação, com 1.500w de potência, inox, copo em inox, voltagem: 127 volts, acondicionado em embalagem apropriada, com manual de instruções em português, certificado do INMETRO e certificado de garantia*	300
37	**Liquidificador (cota reservada ME/EPP)** – *tipo industrial, tamanho aproximado 20 litros, alta rotação, com 1.500w de potência, inox, copo em inox, voltagem: 127 volts, acondicionado em embalagem apropriada, com manual de instruções em português, certificado do INMETRO e certificado de garantia*	100
38	**Liquidificador Industrial:** *Inox Alimentação; Voltagem: Bivolt; Potência: 1/hp /800; Wats Frequência: 50/60 Hz; Rotação: 3850 Rpm; Copo: 4 Litros Em Aço Inox; Tampa: Alumínio Repuxado; Dimensões: Altura: 62 cm; Largura: 22 cm; Profundidade: 21 cm; Peso: 6.900 kg*	300
39	**Liquidificador Industrial: (cota reservada ME/EPP)** *Inox Alimentação; Voltagem: Bivolt; Potência: 1/hp /800; Wats Frequência: 50/60 Hz; Rotação: 3850 Rpm; Copo: 4 Litros Em Aço Inox; Tampa: Alumínio Repuxado; Dimensões: Altura: 62 cm; Largura: 22 cm; Profundidade: 21 cm; Peso: 6.900 kg*	100

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

40	**Máquina de lavar** roupas automática, com capacidade de lavagem: 12Kg de roupa seca, abertura superior (top load), com eficiência energética com selo Procel classe "A" ou superior (mais econômico), material do cesto: Aço inoxidável, com painel de controle digital ou eletromecânico com visualização das etapas, Voltagem : 127 e 220v, Ciclos de lavagem de no mínimo 10 programas, Níveis de água: mínimo 04 níveis, Centrifugação: Velocidade mínima 600RPM, com filtros de fiapos, dispenser para sabão e amaciante, pés niveladores, cor: branca e garantia mínima 12 meses.	240
41	**Máquina de lavar (cota reservada ME/EPP)** roupas automática, com capacidade de lavagem: 12Kg de roupa seca, abertura superior (top load), com eficiência energética com selo Procel classe "A" ou superior (mais econômico), material do cesto: Aço inoxidável, com painel de controle digital ou eletromecânico com visualização das etapas, Voltagem : 127 e 220v, Ciclos de lavagem de no mínimo 10 programas, Níveis de água: mínimo 04 níveis, Centrifugação: Velocidade mínima 600RPM, com filtros de fiapos, dispenser para sabão e amaciante, pés niveladores, cor: branca e garantia mínima 12 meses.	80
42	**Processador de alimentos(Exclusivo ME/EPP)** *liquidificador 2 em 1: Liquidificador e processador de alimentos no mínimo 2 velocidades + pulsar/autolimpeza/ice – com chave de segurança – conjunto de facas integrado ao copo que impede vazamentos – fácil de usar e limpar - base antiderrapante para maior segurança – porta – fio para facilitar – com o filtro removível, consumo de energia (KW/H) 0,8 capacidade total do copo (litros) 2,5L (liquidificar) /700ml (processador) voltagem 110/220v*	300
43	**Refresqueira com capacidade total de 30 litros** (com depósitos de 15l cada), com compressor que resfria a 10°C em aproximadamente 2h30, material em gabinete em aço inox 430escovado e depósitos transparentes. Voltagem: 110V e 220V (bivolt), Potência: 240W (127V) ou 278W (220V). Dimensões (AxLxP): 65 x 38 x 47 cm, Peso Líquido: 21,2 kg com Pás agitadoras, torneiras de alta resistência, bandeja removível e uso em ambientes internos/externos (IPX4).	225
44	**Refresqueira com capacidade total de 30 litros (cota reservada ME/EPP)** (com depósitos de 15l cada), com compressor que resfria a 10°C em aproximadamente 2h30, material em gabinete em aço inox 430escovado e depósitos transparentes. Voltagem: 110V e 220V (bivolt), Potência: 240W (127V) ou 278W (220V). Dimensões (AxLxP): 65 x 38 x 47 cm, Peso Líquido: 21,2 kg com Pás agitadoras, torneiras de alta resistência, bandeja removível e uso em ambientes internos/externos	75

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	(IPX4).	
45	**Refrigerador - capacidade mínima 320** *litros, doméstica duplex, branca, de gelo automático do refrigerador, consumo máximo de 48,5 kwh/mes, dimensões máximas de 600x1700x650mm (largura, altura, profundidade), peso máximo de 50kg, potência 1/6hp, tensão operacional 110220v, garantia minima de 12 (doze) meses, certificação do inmetro, cor branca*	300
46	**Refrigerador - capacidade mínima 320 (cota reservada ME/EPP)** *litros, doméstica duplex, branca, de gelo automático do refrigerador, consumo máximo de 48,5 kwh/mes, dimensões máximas de 600x1700x650mm (largura, altura, profundidade), peso máximo de 50kg, potência 1/6hp, tensão operacional 110220v, garantia minima de 12 (doze) meses, certificação do inmetro, cor branca*	100
47	**REFRIGERADOR - COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 430** *litros, modelo vertical com 2 portas, gaveta multiuso e gavetão para frutas e/ou legumes, degelo automático, na cor branca, doméstico, , 110v, refrigerador deve vir com garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação, o sistema de refrigeração deve ter compressor, monofásico ou bifásico, que utilize fluido não prejudicial a camada de ozônio, sistema de degelo automático, Compartimento extra frio, Porta ovos, Capacidade mínima do freezer 120L.*	300
48	**REFRIGERADOR - COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 430 (cota reservada ME/EPP)** *litros, modelo vertical com 2 portas, gaveta multiuso e gavetão para frutas e/ou legumes, degelo automático, na cor branca, doméstico, , 110v, refrigerador deve vir com garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação, o sistema de refrigeração deve ter compressor, monofásico ou bifásico, que utilize fluido não prejudicial a camada de ozônio, sistema de degelo automático, Compartimento extra frio, Porta ovos, Capacidade mínima do freezer 120L.*	100
49	**Refrigerador – com capacidade para 120 l**, *modelo frigobar, na cor branca, tipo doméstica, com potência 80 watts, na voltagem 110 v*	150
50	**Refrigerador – com capacidade para 120 l**, **(cota reservada ME/EPP)** *modelo frigobar, na cor branca, tipo doméstica, com potência 80 watts, na voltagem 110 v*	50
51	**Refrigerador em Aço Inox 4 portas** *Gabinete externo aço inox 430 escovado e interno plástico de engenharia. Isolamento poliuretano injetado. Refrigeração por ar forçado. Degelo automático. Controle temperatura por controlador digital. Portas com cabeceiras arredondadas. Prateleiras aramadas e reguláveis (8 lances). Pés:*	113

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	Reguláveis. Embalado, com manual de instruções e garantia de 12 meses. -Especificações Técnicas Modelo referência: RC -4, modelo similar ou superior. VOLUME: 1.044 Litros TEMPERATURA: 1 a 7ºC VOLTAGEM: 110/220V PESO: 117 Kg DIMENSÃO: (A x L x C) 1950 x 1250 x 625mm	
52	**Refrigerador em Aço Inox 4 portas (cota reservada ME/EPP)** - *Gabinete externo aço inox 430 escovado e interno plástico de engenharia. Isolamento poliuretano injetado. Refrigeração por ar forçado. Degelo automático. Controle temperatura por controlador digital. Portas com cabeceiras arredondadas. Prateleiras aramadas e reguláveis (8 lances). Pés: Reguláveis. Embalado, com manual de instruções e garantia de 12 meses. -Especificações Técnicas Modelo referência: RC -4, modelo similar ou superior. VOLUME: 1.044 Litros TEMPERATURA: 1 a 7ºC VOLTAGEM: 110/220V PESO: 117 Kg DIMENSÃO: (A x L x C) 1950 x 1250 x 625mm*	37
53	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 55 POLEGADAS PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 55; • Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range); • Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones, computadores e tablets; • Garantia 12 meses **Devera informar o endereço da assistência técnica**	1500

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	autorizada em Aracaju.	
54	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 55 POLEGADAS (cota reservada ME/EPP) PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 55; • Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range); • Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones, computadores e tablets; • Garantia 12 meses **Devera informar o endereço da assistência técnica autorizada em Aracaju.**	500
55	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 65 POLEGADAS PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 65;	1500

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range); • Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones, computadores e tablets; • Garantia 12 meses. **Devera informar o endereço da assistência técnica autorizada em Aracaju.**	
56	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 65 POLEGADAS(cota reservada ME/EPP) PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 65; • Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range);	500

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	• Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones, computadores e tablets; • Garantia 12 meses. **Devera informar o endereço da assistência técnica autorizada em Aracaju.**	
57	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 75 POLEGADAS PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 75; • Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range); • Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones,	2250

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	computadores e tablets; • Garantia 12 meses **Deverá informar o endereço da assistência técnica autorizada em Aracaju.**	
58	**APARELHO DE TELEVISÃO TIPO SMART TV 75 POLEGADAS (cota reservada ME/EPP) PARA AS UNIDADES ESCOLARES** • Aparelho de TV com tamanho de tela 75; • Tipo LED, DLED ou QLED; • Tecnologia Smart TV • Processador quad core; • Resolução 4K, resolução: 3,840 x 2,160; • Frequência da tela: 60hz; • HDR (High Dynamic Range); • Alimentação de Energia: ac 100-240 v 50/60 hz; • Preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit; • Conectividade por Wi-Fi e Bluetooth; • Conexões 3 entradas HDMI, 2 entradas USB, 1 entrada RF e 1x Lan Ethernet; • Recursos assistente de voz; • Dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com Smartphones, computadores e tablets; • Garantia 12 meses **Deverá informar o endereço da assistência técnica autorizada em Aracaju.**	750
59	**Ventilador oscilante de coluna 60cm,** *coluna ajustável até 1,20m, potência 200w, com ajuste de inclinação, 3 níveis de velocidade, voltagem bivolt, cor preto, 3 hélices*	750
60	**Ventilador oscilante de coluna 60cm, (cota reservada ME/EPP)** *coluna ajustável até 1,20m, potência 200w, com ajuste de inclinação, 3 níveis de velocidade, voltagem bivolt, cor preto, 3 hélices*	250

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

61	**Ventilador oscilante de parede 60cm,** *potência 200w, com ajuste de inclinação, 3 níveis de velocidade, voltagem bivolt, cor preto, 3 hélices*	750
62	**Ventilador oscilante de parede 60cm, (cota reservada ME/EPP)** *potência 200w, com ajuste de inclinação, 3 níveis de velocidade, voltagem bivolt, cor preto, 3 hélices*	250
63	**Máquina de lavar piso industrial a bateria** Faixa de trabalho, escovas (mm) 510 Faixa de trabalho, aspiração (mm) 850 Potência do motor (W) 1100 Produtividade (m²/h) 3000 Reservatório de água limpa / suja (L) 50 / 50 Pressão da escova (g/cm²) 27,3 - 28,5 Velocidade da escova (rpm) 155 Nível de ruído (dB(A)) 66 Peso (com embalagem) (kg) 167,1 Medidas (c x l x a) (mm) 1170 x 570 x 1025 Tensão 220 V Certificado pelo INMETRO Garantia: 01 ANO	8
64	**Máquina de lavar piso industrial a bateria (cota reservada ME/EPP)** Faixa de trabalho, escovas (mm) 510 Faixa de trabalho, aspiração (mm) 850 Potência do motor (W) 1100	2

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

	Produtividade (m²/h) 3000 Reservatório de água limpa / suja (L) 50 / 50 Pressão da escova (g/cm²) 27,3 - 28,5 Velocidade da escova (rpm) 155 Nível de ruído (dB(A)) 66 Peso (com embalagem) (kg) 167,1 Medidas (c x l x a) (mm) 1170 x 570 x 1025 Tensão 220 V Certificado pelo INMETRO Garantia: 01 ANO	

1.2- A quantidade de objetos prevista no tópico anterior é meramente estimativa, estando a Administração Pública desobrigada, por conta disso, de adquirir a totalidade de itens ao longo da vigência e execução do contrato.

1.3 -Os bens que compõem o objeto da presente contratação se caracterizam como bens comuns, na medida em que os padrões de desempenho e de qualidade esperados podem ser definidos de maneira objetiva através de especificações usuais de mercado.

1.4 Os itens indicados têm por finalidade substituir os atualmente utilizados, em razão do desgaste natural decorrente do uso contínuo, da obsolescência e da inadequação às necessidades técnicas e operacionais das unidades escolares. Além disso, busca-se garantir a padronização e qualidade, promovendo a melhoria das condições de uso nas unidades escolares, assegurando a durabilidade, a ergonomia e a funcionalidade exigidas pela legislação vigente e pelas normas técnicas aplicáveis no ambiente escolar.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

1.5 Todos os materiais deverão ser entregues, conforme especificado no edital e demais tópicos deste Termo de Referência.

1.6 O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021.

1.7 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, a contar da publicação, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso e em concordância com os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133, de 2021.

2. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

3. Nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

A minuta da ata de registro de preços fornecerá maior detalhamento sobre as regras aplicáveis à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aparelhamento, modernização e reposição de eletrodomésticos e equipamentos utilizados nas atividades administrativas e operacionais dos órgãos e entidades estaduais, considerando o desgaste natural dos bens, a obsolescência tecnológica e a ampliação da demanda por serviços públicos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

A solução proposta contempla o fornecimento de eletrodomésticos e equipamentos novos, de primeiro uso, com padrões de qualidade compatíveis com o uso institucional contínuo. Sob a ótica do ciclo de vida do objeto, consideram-se as etapas de aquisição, utilização, manutenção, garantia, eventual substituição e descarte final ambientalmente adequado, de modo a assegurar eficiência, economicidade e sustentabilidade.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Dos requisitos essenciais

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Anexo I, observando normas técnicas aplicáveis, requisitos de desempenho, segurança e durabilidade.

5.2. Da sustentabilidade:

A contratada deverá observar a legislação ambiental vigente, em especial a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), responsabilizando-se pelo correto acondicionamento e destinação de resíduos decorrentes de sua atividade.

5.3. Da garantia da contratação

Os produtos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação, conforme condições do fabricante.

5.4. Da subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto.

6. DO MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Do Sistema de Registro de Preços

6.1.1- O contrato a ser celebrado obedecerá ao Sistema de Registro de Preços (SRP), que constitui procedimento auxiliar das contratações públicas e objetiva a realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

a prestação de serviços, obras e aquisição e locação de bens para contratações futuras, nos termos dos arts. 6º, XLV; 78, IV; e 82 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/21; e 181, do Decreto Estadual nº 342/23.

6.1.2- A Ata de Registro de Preços (ARP) que decorre do SRP constitui documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas.

6.1.3- A Secretaria de Estado da Educação de Sergipe (SEED/SE) atuará como unidade gerenciadora da Ata de Registro de Preços (ARP), sendo responsável pela condução de todos os procedimentos relativos ao registro de preços, bem como pelo seu gerenciamento, controle, alterações, prorrogações e eventual extinção.

6.1.4- Os demais órgãos e entidades da Administração Pública que tenham participado dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços poderão integrar a ARP, dela fazendo uso na qualidade de participantes.

6.1.5- Os órgãos e entidades que não tenham participado dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços – e que, por isso, não integrem a ARP – poderão dela fazer uso na qualidade de não participantes, mediante consulta e aceitação prévia da SEED/SE e do fornecedor, com apresentação de justificativa da vantagem da adesão, e, ainda, demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

6.1.6- Conforme estabelecido no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/21, o prazo de vigência da ARP será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.2. Da fiscalização

6.2.1 A fiscalização da execução da contratação será realizada através dos recebimentos provisório e

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

definitivo do(s) objeto(s) pelos órgãos e entidades que fizerem uso da ARP.

6.2.2 -O recebimento provisório deverá ser realizado no momento da entrega dos materiais adquiridos, oportunidade na qual os órgãos e entidades solicitantes terão a incumbência de, mediante setor responsável pelo acompanhamento da aquisição, verificar se:

Obedecem, ou não, às especificações apresentadas no tópico 1 e Anexo I deste Termo de Referência;

- Apresentam algum defeito;

-Foram fornecidos na quantidade desejada.

6.2.2.1 Os materiais que não atenderem às especificações técnicas, que apresentarem algum defeito ou que não forem fornecidos na quantidade pretendida deverão ser rejeitados, no todo ou em parte, pelos órgãos e entidades solicitantes.

6.2.2.2 Esgotado o prazo dos tópicos anteriores sem que tenha havido qualquer manifestação do setor responsável, reputar-se-á recebido o objeto em definitivo.

6.2.3 Atendidas as especificações técnicas e respeitada a quantidade desejada, deverá ser efetuado o recebimento definitivo dos objetos pelo setor do órgão ou entidade solicitante a quem se tenha atribuído essa incumbência, no prazo de até 15 (quinze) dias, mediante atestado de recebimento, no canhoto da nota fiscal, ou por termo próprio.

6.1.3.1 De maneira excepcional, o prazo para recebimento definitivo dos objetos fornecidos poderá ser prorrogado por até mais 30 (trinta) dias, quando houver necessidade de diligências para aferir o atendimento das exigências contratuais.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

6.1.3.2 O objeto que contenha vícios, defeitos ou incorreções provenientes da execução dos serviços de entrega e/ou do material utilizado na sua confecção, ainda que finalizado o prazo do tópico 7.2.3, deverá ser reparado, corrigido, removido ou substituído às expensas da contratada, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias da notificação pela unidade gerenciadora ou pelos demais órgãos e entidades que fizerem uso da ARP, sob pena de multa, por dia de atraso, no valor de 5% (cinco por cento) sobre o preço do material a ser trocado.

6.1.4 O FORNECEDOR deverá entregar declaração de garantia de no mínimo 12 meses, indicando a si própria ou empresa/pessoa credenciada/autorizada para prestação de Assistência Técnica em Aracaju, apresentada em papel timbrado, informando que prestará a devida assistência após a solicitação por escrito do solicitante.

7 DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria de Estado da Educação de Sergipe (SEED/SE), localizado na Avenida Tancredo Neves, nº 3516, Bairro Jabutiana, Aracaju/SE, no horário das 07h00 às 13h00, em dias úteis, conforme cronograma a ser definido pela Administração.

7.2 Os órgãos e entidades que tiverem interesse na aquisição dos bens deverão notificar a empresa contratada, informando-lhe sobre a data, o local de entrega, a quantidade e o tipo de material que pretendem adquirir.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

7.3 Uma vez notificada, a empresa contratada deverá realizar a entrega dos materiais no prazo de até 30 (trinta) dias, na data, local e quantidade indicados pelo órgão/entidade solicitante.

7.3.3 Os custos relacionados com o transporte e acomodação dos materiais até o local de entrega serão de responsabilidade da empresa contratada, sem quaisquer ônus à contratante.

7.4 Uma vez entregue os materiais pretendidos, os órgãos e entidades solicitantes deverão realizar o recebimento provisório e definitivo, conforme regras definidas no tópico 7.2 (DA FISCALIZAÇÃO).

7.5 Depois de entregar os objetos solicitados, a empresa contratada fará jus ao pagamento deste (isto é, do serviço prestado), conforme regras previamente definidas no presente Termo de Referência.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1- Entregar os itens adquiridos em estrita conformidade com as especificações e quantitativos especificados neste Termo de Referência;

8.2- Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade dos materiais, reservado a CONTRATANTE o direito de recusar se os materiais que não estiverem em conformidade com o objeto contratado;

8.3- Comunicar por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas, os motivos que, eventualmente, impossibilitem o fornecimento no prazo estipulado;

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

8.4- Manter durante toda a execução do contrato as mesmas condições de habilitação;

8.5- Entregar o objeto licitado no preço, forma e prazo estipulados na proposta;

8.6-Responsabilizar-se por todos os ônus, encargos, perdas e danos em quando for constatado que tenham sido ocasionados em decorrência do fornecimento do objeto.

8.7- Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas e todos os tributos incidentes, sem qualquer ônus à CONTRATANTE, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei.

8.8- O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição dos serviços.

8.9- Transportar os produtos em local resistente, atóxico, devidamente limpo, que esteja conforme o tipo de produto transportado.

8.10- Proceder à troca dos produtos considerados impróprios para utilização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados a partir da solicitação de troca, salvo urgência justificada.

8.11-Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja no âmbito trabalhista, previdenciário, social ou securitário, bem como com as taxas, impostos, frete/carreto, embalagens e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento a ser contratado.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

9.2 -Rejeitar, no todo ou em parte, os bens que a contratada entregar fora das condições previstas neste instrumento.

9.3- Requisitar o fornecimento dos itens, na forma prevista neste termo de referência.

9.4- Exigir da CONTRATADA o fiel cumprimento das obrigações decorrentes do instrumento.

9.5- Aplicar penalidades à CONTRATADA, por descumprimento contratual.

9.6 -Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos neste Termo de Referência.

Cada órgão e entidade participante deverá designar um representante responsável pelo recebimento e aferição do fiel cumprimento das diretrizes dispostas neste Termo de Referência

Proporcionar as condições necessárias ao recebimento do objeto, fiscalizar a execução e efetuar o pagamento conforme estabelecido.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1 - Uma vez realizada a entrega dos materiais solicitados, a empresa contratada deverá emitir Nota Fiscal/Fatura, enviando-a, depois disso, ao órgão ou entidade que tenha feito uso da ARP, com a indicação de conta bancária, para fins de realização do pagamento devido.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

10.2-Na Nota Fiscal deverá constar o nome do respectivo órgão ou entidade que tenha feito uso da ARP, seu endereço, o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), o número da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento, e o número da agência e da conta corrente da empresa contratada.

10.3- Havendo mais de uma fonte de recursos no pedido de fornecimento, deverá ser emitida uma Nota Fiscal para cada Nota de Empenho.

10.4 - O órgão ou entidade que fizer uso da ARP, após receber a Nota Fiscal/Fatura, emitida pela empresa contratada, terá o prazo de 30 (trinta) dias para realizar seu aceite e o pagamento à vista pelos serviços prestados.

10.5 - Não será admitida, em nenhuma hipótese, a antecipação de pagamentos.

11.- DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O pregoeiro efetuará o julgamento das propostas utilizando o critério de MENOR PREÇO por lote, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante vencedor que tenha apresentado o menor lance, ensejando obter o melhor preço para a Administração Pública.

Os licitantes deverão arcar com todos os custos relacionados direta ou indiretamente com a elaboração e apresentação de suas propostas, incluindo-se aí despesas com materiais, insumos, seguros, impostos, taxas, encargos e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto, nada lhe sendo devido pela Administração Pública em virtude de tais custos.

Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o valor unitário.

Junto com a proposta, deverá ser apresentado, para todos os itens que compõem o objeto deste Termo de

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

Referência, e com o objetivo de garantir a qualidade dos materiais fornecidos, os seguintes documentos:

Especificação dos objetos, com descrição detalhada das respectivas características técnicas, incluindo-se identificação de marca e modelo;

Catálogos técnicos, manuais e desenhos ilustrativos dos objetos que serão fornecidos durante a execução do contrato.

No momento do envio das propostas as empresas deverão enviar as propostas juntamente com o catálogo e/ou folders e/ou desenho ilustrativo do fabricante dos respectivos itens, com ficha técnica dos produtos contendo a descrição detalhada da marca e/ou modelo de referência dos produtos especificados no tópico 1 e Anexo I deste Termo de Referência, com imagens coloridas, medidas e informações sobre os materiais utilizados na fabricação e montagem, que comprove as suas especificações, na língua portuguesa, de forma a propiciar o julgamento da proposta.

O objeto licitado deverá possuir todas as características mínimas descritas nas especificações conforme este Termo de Referência. Serão aceitos produtos com características superiores, desde que atendam a todos os requisitos mínimos exigidos nas especificações constantes no tópico 1 e Anexo I deste Termo de Referência com a devida aprovação prévia da CONTRATANTE.

Caso o catálogo e/ou folders e/ou desenho ilustrativo com ficha técnica e imagem colorida dos produtos não sejam enviados de forma completa ou não atendam às exigências de especificação, a proposta será desclassificada.

Encerrada a etapa de lances, o(a) pregoeiro(a), antes de iniciar a fase de habilitação, deverá solicitar parecer técnico da área demandante, neste caso, a Secretaria de Estado da Educação de Sergipe (SEED/SE), quanto à conformidade da proposta mais bem classificada com as especificações do Termo de Referência.

A análise técnica deverá abranger a compatibilidade dos produtos ofertados, catálogos, laudos e demais documentos técnicos apresentados, verificando o atendimento integral aos requisitos previstos no edital.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

Somente após a manifestação conclusiva da área técnica, o(a) pregoeiro(a) dará prosseguimento à análise da habilitação da empresa proponente, nos termos do edital.

A habilitação jurídica deverá ser comprovada através dos seguintes documentos:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo (Estatuto ou Contrato Social em vigor), no caso de sociedade comercial (empresarial), devidamente registrado no órgão competente, acompanhado, para as sociedades por ações, dos documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

c) Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, acompanhado, quando a atividade assim exigir, de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

12. A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DEVERÁ SER COMPROVADA ATRAVÉS DE:

Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o fornecimento pertinente e compatível com o objeto da licitação;

Para efeito de comprovação da qualificação exigida no tópico anterior, a licitante deverá apresentar um ou mais atestados que, somados, sejam compatíveis de, pelo menos, 10% (dez por cento) do quantitativo total do objeto licitatório.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

Laudos, certificados de regularidade, Relatórios e/ou Declaração de garantia conforme solicitado na especificação de cada item.

A empresa vencedora deverá apresentar, para fins de emissão de parecer técnico, os respectivos folders, encartes e/ou prospectos técnicos dos materiais ofertados, especificamente dos eletrodomésticos, contendo as especificações técnicas, características, marca e demais informações necessárias à análise e validação pela área técnica competente.

A regularidade fiscal, social e trabalhista deverá ser comprovada através dos seguintes documentos:

A empresa e/ou fabricante deverá ter sede assistência técnica dentro do estado;

a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

b) Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Termo de Referência;

c) Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantida por Tempo de Serviço (FGTS), que demonstre situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

d) Certidão de regularidade de situação perante as Fazendas Federal (incluídos os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e às contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, do domicílio/sede da licitante; e

e) Certidão negativa de débitos trabalhistas;

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

f) Declaração sobre empregado menor, conforme disposto no inciso III, do art. 68, da lei federal nº 14.133/21.

A qualificação econômico-financeira deverá ser comprovada através de:

g) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais; e

h) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, mediante publicação em órgão da imprensa oficial, ou, ainda, por meio de cópia simples (desde que legível), a ser autenticada por servidor habilitado da SECLOG, mediante conferência com os originais.

13. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A despesa decorrente da presente contratação será custeada com **recursos provenientes de fonte estadual e/ou federal,** a serem devidamente definidos no momento da execução orçamentária.

14. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto visa ampliar a competitividade e possibilitar maior economia de escala, conforme viabilidade técnica e operacional.

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

Aracaju, 6 de agosto de 2026

Este documento foi assinado via DocFlow por EILA FONSECA FERREIRA

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: WVKS-5EWX-DPRK-DJXD

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 10/08/2026 é(são) :

Legenda: Aprovada Indeterminada Pendente

- EILA FONSECA FERREIRA ***19091*** SERVIÇO DE GESTÃO PATRIMONIAL - SEED Secretaria de Estado da Educação 06/08/2026 16:18:47 (Docflow)