



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 480/2024

Número do Estudo Técnico Preliminar: 64/2024

Tipo: menor preço

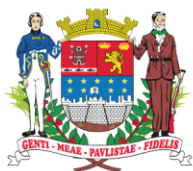
Modo de disputa: aberto

Finalidade: Registro de Preços

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de eletrodomésticos em geral para atender às necessidades das escolas da Rede Municipal de Ensino e creches municipais, bem como as que venham a ser inauguradas e demais próprios municipais, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BALANÇA DIGITAL 30 KG FNDE.	PÇ	27	1.016,9800	27.458,4600	2	BALANÇA DIGITAL 30 KG FNDE.	PÇ	8	1.016,9800	8.135,8400
3	BALANÇA DIGITAL INDUSTRIAL PLATAFORMA 50 KG.	PÇ	15	1.042,0000	15.630,0000	4	BALANÇA DIGITAL INDUSTRIAL PLATAFORMA 50 KG.	PÇ	5	1.042,0000	5.210,0000
5	BALANÇA PLATAFORMA 150 KG FNDE.	PÇ	19	1.214,5500	23.076,4500	6	BALANÇA PLATAFORMA 150 KG FNDE.	PÇ	6	1.214,5500	7.287,3000
7	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL FDE.	PÇ	23	1.961,3200	45.110,3600	8	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL FDE.	PÇ	7	1.961,3200	13.729,2400
9	BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX DE USO DOMÉSTICO 4 LITROS.	PÇ	19	640,6700	12.172,7300	10	BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX DE USO DOMÉSTICO 4 LITROS.	PÇ	6	640,6700	3.844,0200
11	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS – FNDE.	PÇ	5	3.471,1200	17.355,6000	12	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS – FNDE.	PÇ	1	3.471,1200	3.471,1200
13	CAFETEIRA ELÉTRICA – FNDE.	PÇ	8	439,6700	3.517,3600	14	CAFETEIRA ELÉTRICA – FNDE.	PÇ	2	439,6700	879,3400
15	CARRO AUXILIAR P/ COZINHA EM AÇO INOX (FDE).	PÇ	23	1.658,8900	38.154,4700	16	CARRO AUXILIAR P/ COZINHA EM AÇO INOX (FDE).	PÇ	7	1.658,8900	11.612,2300
17	CENTRÍFUGA DE FRUTAS FNDE.	PÇ	12	533,3300	6.399,9600	18	CENTRÍFUGA DE FRUTAS FNDE.	PÇ	3	533,3300	1.599,9900
19	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS – FNDE.	PÇ	30	385,4900	11.564,7000	20	ESPRESSO COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS – FNDE.	PÇ	10	385,4900	3.854,9000



Prefeitura Municipal de Franca

(16)3711-9000
Rua Frederico Moura, 1.517 - Cidade Nova
Franca/SP - Cep: 14401-150
CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: isento

21	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS – FNDE.	PÇ	75	206,6600	15.499,5000	22	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS – FNDE.	PÇ	25	206,6600	5.166,5000
23	FERRO ELÉTRICO A SECO FNDE.	PÇ	5	113,2200	566,1000	24	FERRO ELÉTRICO A SECO FNDE.	PÇ	1	113,2200	113,2200
25	FERRO ELÉTRICO, MODELO A VAPOR.	PÇ	18	215,0900	3.871,6200	26	FERRO ELÉTRICO, MODELO A VAPOR.	PÇ	6	215,0900	1.290,5400
27	FOGÃO LINHA BRANCA DE 04 QUEIMADORES – FNDE.	PÇ	19	962,9700	18.296,4300	28	FOGÃO LINHA BRANCA DE 04 QUEIMADORES – FNDE.	PÇ	6	962,9700	5.777,8200
29	FOGÃO INDUSTRIAL COM 2 BOCAS.	PÇ	15	1.537,7600	23.066,4000	30	FOGÃO INDUSTRIAL COM 2 BOCAS.	PÇ	5	1.537,7600	7.688,8000
31	FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 BOCAS, COM FORNO - FDE.	PÇ	27	1.923,0000	51.921,0000	32	FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 BOCAS, COM FORNO - FDE.	PÇ	8	1.923,0000	15.384,0000
33	FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO – FNDE.	PÇ	45	2.745,0000	123.525,0000	34	FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO – FNDE.	PÇ	15	2.745,0000	41.175,0000
35	FORNO ELÉTRICO.	PÇ	45	1.205,8300	54.262,3500	36	FORNO ELÉTRICO.	PÇ	15	1.205,8300	18.087,4500
37	FREEZER CONGELADOR HORIZONTAL 250 A 360 LITROS – FDE.	PÇ	12	2.420,6000	29.047,2000	38	FREEZER CONGELADOR HORIZONTAL 250 A 360 LITROS – FDE.	PÇ	3	2.420,6000	7.261,8000
39	FREEZER – CONGELADOR HORIZONTAL 500 A 550 L – FDE.	PÇ	38	3.938,7500	149.872,5000	40	FREEZER – CONGELADOR HORIZONTAL 500 A 550 L – FDE.	PÇ	12	3.938,7500	47.265,0000
41	FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450 L, FROSTFREE – FNDE.	PÇ	27	5.113,5000	138.064,5000	42	FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450 L, FROSTFREE – FNDE.	PÇ	8	5.113,5000	40.908,0000

43	GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 300 LITROS – FNDE.	PÇ	30	2.911,9300	87.357,9000	44	GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 300 LITROS – FNDE.	PÇ	10	2.911,9300	29.119,3000
45	GELADEIRA FROSTFREE DUPLEX 410 LITROS – FNDE.	PÇ	60	4.332,2200	259.933,2000	46	GELADEIRA FROSTFREE DUPLEX 410 LITROS – FNDE.	PÇ	20	4.332,2200	86.644,4000
47	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS – FNDE.	PÇ	23	7.437,3500	171.059,0500	48	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS – FNDE.	PÇ	7	7.437,3500	52.061,4500
49	LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2L.	PÇ	23	902,1500	20.749,4500	50	LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2L.	PÇ	7	902,1500	6.315,0500
51	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4 L – FNDE.	PÇ	30	1.198,5800	35.957,4000	52	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4 L – FNDE.	PÇ	10	1.198,5800	11.985,8000
53	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L (FNDE/FDE).	PÇ	38	1.360,3300	51.692,5400	54	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L (FNDE/FDE).	PÇ	12	1.360,3300	16.323,9600
55	MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS 11 KG – FNDE.	PÇ	38	1.848,9500	70.260,1000	56	MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS 11 KG – FNDE.	PÇ	12	1.848,9500	22.187,4000
57	MICROONDAS 30 L – LINHA BRANCA – FNDE.	PÇ	90	635,8900	57.230,1000	58	MICROONDAS 30 L – LINHA BRANCA – FNDE.	PÇ	30	635,8900	19.076,7000
59	MIXER DE ALIMENTOS FNDE.	PÇ	9	294,4500	2.650,0500	60	MIXER DE ALIMENTOS FNDE.	PÇ	3	294,4500	883,3500
61	MULTIPROCESSADOR – FNDE.	PÇ	38	515,3700	19.584,0600	62	MULTIPROCESSADOR – FNDE.	PÇ	12	515,3700	6.184,4400
63	PISTA QUENTE.	PÇ	30	2.202,4900	66.074,7000	64	PISTA QUENTE.	PÇ	10	2.202,4900	22.024,9000



65	PURIFICADOR DE ÁGUA (FNDE).	PÇ	75	866,8800	65.016,0000	66	PURIFICADOR DE ÁGUA (FNDE).	PÇ	25	866,8800	21.672,0000
67	SECADORA DE ROUPAS (FNDE).	PÇ	23	2.519,4800	57.948,0400	68	SECADORA DE ROUPAS (FNDE).	PÇ	7	2.519,4800	17.636,3600
69	TÁBUA PARA PASSAR ROUPAS.	PÇ	23	186,7600	4.295,4800	70	TÁBUA PARA PASSAR ROUPAS.	PÇ	7	186,7600	1.307,3200
71	TANQUINHO DE LAVAR ROUPA.	PÇ	27	556,6700	15.030,0900	72	TANQUINHO DE LAVAR ROUPA.	PÇ	8	556,6700	4.453,3600

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do artigo 34 do Decreto Municipal nº 11.748/23, se caracterizando como ***bens de uso comum***, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Frisa-se que a Administração Municipal poderá de ofício proceder a modificação da proposta nos casos em que o licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto e não tiver feito voluntariamente a adequação de sua proposta para o menor preço.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

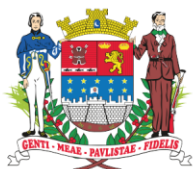
A fundamentação completa que dá base a presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:



Padrões mínimos de qualidade:

Os equipamentos deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente.

1 - BALANÇA DIGITAL 30 KG – FNDE

DESCRIÇÃO: Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg.

DIMENSÕES E CAPACIDADE:

- Largura mínima: 275 mm;
- Profundidade mínima: 285 mm;
- Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g).

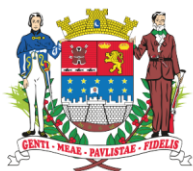
CARACTERÍSTICAS:

- Selo e lacre de calibração do INMETRO.
- Plataforma em aço inoxidável.
- Gabinete: Em plástico ABS.
- Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo cinco dígitos, em plástico.
- Desligamento automático.
- Deve possuir teclas de Zero e Tara.
- Pés reguláveis de borracha.
- Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

GARANTIA: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

2 - BALANÇA DIGITAL 50 KG

Balança digital industrial plataforma, capacidade 50 kg, sensibilidade mínima 10 g, plataforma de 40 x 40 cm ou 50 x 50 cm, base mesa ou fixação na parede, unidades de pesagem disponíveis: g e kg, trato retangular em inox, fonte externa bivolt automático 110v / 220 v.



Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

3 - BALANÇA PLATAFORMA 150 KG – FNDE

DESCRIÇÃO: Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima

de pesagem de 150 kg e indicador (*Display*) digital.

DIMENSÕES E CAPACIDADE:

- Largura mínima: 300 mm;
- Profundidade mínima: 400 mm;
- Altura mínima da coluna: 600 mm;
- Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo).

CARACTERÍSTICAS:

- Selo e lacre de calibração do INMETRO.
- Grade de apoio/proteção para a coluna.
- Plataforma em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inoxidável ou aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano.
- Indicador (display) digital em led alto brilho com no mínimo 5 dígitos, em plástico.
- Desligamento automático.
- Deve possuir teclas de Zero e Tara.
- Pés reguláveis de borracha.
- Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

GARANTIA:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.



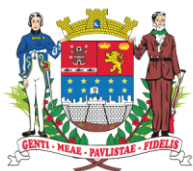
4 - BALCÃO TÉRMICO MÓVEL – FDE

DESCRIÇÃO:

- Balcão térmico móvel para a distribuição de alimentos, inteiramente em aço inoxidável, dotado de banho-maria, alimentado por energia elétrica e resistência de imersão, com capacidade para uso simultâneo de 4 (quatro) recipientes tipo Gastronorm.
- O equipamento deve possuir Certificação INMETRO, conforme estabelecido nas portarias nº 148, de 28 de março de 2022 ou nº 371, de 29 de dezembro de 2009.

CARACTERÍSTICAS:

- Tampo, tanque, gabinete, corre-bandejas e elementos estruturais em aço inoxidável, sendo:
 - Tampo e tanque para banho-maria desenvolvidos como uma peça única, em chapa 18 (1,20mm) com aberturas para encaixe de 4 recipientes tipo Gastronorm. O tanque para banho-maria deverá ter seu fundo vincado para facilitar o escoamento da água, bem como furo para drenagem;
 - » Dimensões do tampo: 1600mm de comprimento e 640mm de largura.
 - » Dimensões do tampo: 1600mm de comprimento e 640mm de largura;
 - » Dimensões do tanque para banho-maria: 1286mm (+/- 1 mm) de comprimento, 520mm (+/- 1 mm) de largura e 250mm de altura.
 - Gabinete envolvendo o tanque em chapa 18 (1,20mm) com 400mm de altura,
 - 2 (dois) corre-bandejas articulados, dotados de mãos-francesas dobráveis e fixadas ao gabinete. Cada corre-bandeja deve ser conformado em um único volume, desenvolvido em chapa 20 (1,00mm), contendo três bordas em ângulo reto e uma borda arredondada a 180 graus, com raio de 25mm;
 - » Dimensões do corre-bandejas: 1600mm de comprimento, 330mm de largura, 50mm de espessura.
 - Elemento superior de proteção em chapa 20 (1,00mm) com fechamento na parte inferior e laterais. As bordas devem ser arredondadas a 180 grau com raio de 25mm. O elemento superior deverá ser fixado sobre o tampo através de 2 tubos de 1.1/4" de diâmetro, com espessura de 1.00mm.
 - » Dimensões do protetor: 1580mm comprimento, 400 mm de largura e 50mm de espessura.
 - Pés em tubos de seção circular de 31,75mm (1.1/4"), chapa 16 (1,5mm), dotado de sistema de regulagem de altura e de rodízios;
 - Sistema de regulagem manual para 3 (três) níveis de altura do tampo em relação ao piso:
 - » 755mm na regulagem mínima;



- » 825mm na regulagem intermediária;
- » 900mm na regulagem máxima.

Obs.: Deve-se assegurar o perfeito nivelamento do equipamento, considerando os 3 (três) níveis de altura, bem como a estabilidade do conjunto e a segurança do usuário, não sendo permitido o acionamento involuntário da regulagem.

- Luva para abastecimento de água em aço inox, diâmetro de 3/4", soldada na face lateral do tanque e acoplada a um cotovelo galvanizado 90° fêmea de 3/4", através de niple. Uma válvula esférica em latão cromado de 3/4" acoplada ao cotovelo através de niple. Na saída da válvula esférica deverá ser acoplada um niple de redução de 3/4" macho x 1/2" fêmea.

- Luva para o escoamento de água em aço inox, diâmetro de 3/4", soldada na face inferior do tanque, junto ao furo de drenagem e acoplada a uma válvula esférica em latão cromado através de niple.

- 4 (quatro) recipientes em aço inoxidável, tipo Gastronorm GN 1/1 (530x325) mm com alças móveis, de 200mm de profundidade e suas respectivas tampas. Acompanham o balcão térmico mais 2 (dois) recipientes sobressalentes com as mesmas características, perfazendo um total de 6 (seis) recipientes GN 1/1.

- Quatro rodízios, sendo dois giratórios com freio total e dois fixos sem freios, com as seguintes características:

- Capacidade de carga de 125 kg por rodízio;
- Garfo fabricado em chapa de aço inox, com rolamento de esferas no cabeçote de giro;
- Freio total com travamento do giro e do cabeçote e da roda;
- Rodas de 100mm de diâmetro, fabricadas em poliuretano injetado.
- Núcleo da roda e calota em polipropileno;
- Fixação dos rodízios às estruturas metálicas por expansor em borracha vulcanizada dureza 80 Shore A.

- Resistência (s) elétrica (s) blindada (s) de imersão, total 4.000 W, 220 volts, fixada (s) no fundo do tanque para banho-maria.

- Termostato eletromecânico com regulagem manual, garantindo temperatura mínima da água de 85°C.

- Conjunto de comando com lâmpada piloto verde para indicar o funcionamento do dispositivo elétrico.

- Cabo PP 3 X 6mm² para alimentação do equipamento, com 2 (dois) metros de comprimento e plug Industrial 2P + T - 32A - 220/240V – IP 67, com partes plásticas em material autoextinguível e terminais em latão maciço.



Soldas devem possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.

O equipamento deve possuir proteção contra contato acidental do usuário com as partes vivas.

O equipamento deve ser entregue com a regulagem na posição intermediária, com o tampo posicionado a 825mm em relação ao piso.

Fixações com utilização de rebites serão rejeitadas.

CERTIFICAÇÕES:

Selo INMETRO de Certificação de Conformidade para o produto (Portaria INMETRO nº 148, de 28 de março de 2022 ou nº 371, de 29 de dezembro de 2009).

TOLERÂNCIAS DIMENSIONAIS:

Asseguradas as condições de montagem do equipamento, sem prejuízo da funcionalidade do equipamento ou de seus componentes, serão admitidas tolerâncias conforme estabelecido a seguir: Mais ou menos (+/-) 3mm para partes estruturais, exceto quando estas forem definidas nas especificações.

Espessuras de tubos e chapas de aço devem seguir tolerâncias normativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES:

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “MANUAL DE INSTRUÇÕES” elaborado pelo fabricante, em português, contendo:
 - Orientações para instalação e forma de uso corretos;
 - Procedimentos de segurança;
 - Regulagem, manutenção e limpeza;
 - Procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica.

GARANTIA:

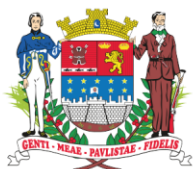
- 3 (três) anos contra defeitos de fabricação.

EMBALAGEM:

- O balcão térmico deve ser embalado em conjunto com os 6 recipientes tipo Gastronorms, compondo um único volume.
- Os recipientes tipo Gastronorms devem ser embalados individualmente em saco plástico.

Link com detalhamento do projeto:

https://produtostecnicos.fde.sp.gov.br/Pages/CatalogosTecnicos/Catalogos/Mobiliario/BTO3_31_05_22.pdf



ITEM 5 - BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX DE USO DOMÉSTICO

Velocidade: 12

Capacidade da tigela: 4 litros

Característica da tigela/copo: aço inox

- Tampa antirrespingos

- Base antiderrapante

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

Voltagem: 110V

Potência: 700W (mínima)

Cor: Branca ou preta

Garantia:

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

ITEM 6 - BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS – FNDE

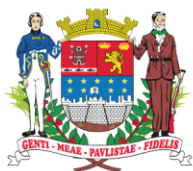
Descrição: Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 12l, destinada a misturar e bater massas leves.

Dimensões e capacidade:

- Largura máxima: 800 mm;
- Profundidade mínima: 700 mm;
- Altura mínima da coluna: 380 mm;
- Capacidade volumétrica mínima: 12l.

Características:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com, no mínimo, três níveis de velocidade.
- Sistema de troca de velocidade progressiva.
- Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral, batedor raquete, e batedor globo.
- Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.
- Motor: ¼ CV, no mínimo.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.



Garantia:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 7 - CAFETEIRA ELÉTRICA – FNDE

Descrição: Cafeteira elétrica com jarra térmica.

Dimensões e capacidade:

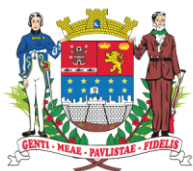
- Altura máxima: 360 mm;
- Largura máxima: 300 mm;
- Profundidade máxima: 230 mm;
- Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1l
- Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos.

Características:

- Tipo de cafeteira: elétrica.
- Potência mínima: 700W.
- Botão liga/ desliga com indicador luminoso.
- Jarra térmica em inox.
- Estrutura em plástico.
- Sistema corta pingo.
- Indicador do nível de água.
- Filtro permanente removível.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.



ITEM 8 – CARRO AUXILIAR P/ COZINHA (FDE)

DESCRIÇÃO: Carro com 2 planos de apoio, em aço inoxidável, dotado de rodízios e alça para transporte.

CONSTITUINTES:

- Planos de apoio e elementos estruturais em aço inoxidável austenítico AISI 304, acabamento polido, sendo:
 - Planos de apoio em chapa 18 (1,20mm);
 - Reforço estrutural sob os planos de apoio em chapa 18 (1,20mm);
 - Pés e alça em tubo de seção circular de 31,75mm (1.1/4”), chapa 16 (1,5mm).
- Quatro rodízios, sendo dois giratórios com freio total e dois fixos, com as seguintes características:
 - Capacidade de carga de 125 kg (por rodízio);
 - Garfo fabricado em chapa de aço inox, com rolamento de esferas no cabeçote de giro;
 - Freio total com travamento do giro e do cabeçote e da roda;
 - Rodas de 100mm de diâmetro, fabricadas em poliuretano injetado dureza 90 Shore A (LARANJA);
 - Núcleo da roda e calota em polipropileno;
 - Fixação dos rodízios às estruturas metálicas por expansor em borracha vulcanizada dureza 80 Shore A.

FABRICAÇÃO:

- Peças metálicas deverão ser unidas entre si por meio de solda compatível com aço inox 304, configurando uma estrutura única.
- Soldas devem possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Eliminar respingos e volumes de solda, rebarbas, esmerilhar juntas e arredondar cantos agudos.

GARANTIA: 03 (três) anos contra defeitos de fabricação.

CONTROLE DE QUALIDADE:

- Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

EMBALAGEM:

- Papelão ondulado, manta de polietileno expandido ou lâminas de plástico bolha, nos planos de apoio. Estes devem possuir gramatura adequada às características do produto, de modo a proteger contra danos no transporte e manuseio. Fixação por meio de fita adesiva complementada por cordões.



- Esse volume deve ser envolvido com filme termoencolhível. Este filme deverá ser resistente o suficiente para evitar o rompimento da embalagem, proteger contra poeira e umidade, e garantir integridade física do mobiliário durante o manuseio, transporte e estocagem.

- Não deverão ser utilizadas fitas adesivas em contato direto com o produto.

Observação: - Outros tipos de embalagens que apresentem soluções com menor impacto ambiental poderão ser aprovados mediante consulta prévia.

ROTULAGEM DA EMBALAGEM:

- Devem constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura contendo:

- Nome do fabricante;
- Nome do fornecedor,
- Orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

TRANPORTE:

- Manipular cuidadosamente.
- Proteger contra intempéries.

TOLERÂNCIAS DIMENSIONAIS:

- Asseguradas as condições de montagem do carro auxiliar, sem prejuízo da funcionalidade deste ou de seus componentes, serão admitidas tolerâncias, conforme estabelecido a seguir: - Mais ou menos (+/-) 3mm para partes estruturais, quando as tolerâncias não estiverem indicadas nos projetos ou nas especificações;
- Espessuras de tubos e chapas de aço devem seguir tolerâncias normativas.

Link com detalhamento:

https://produtostecnicos.fde.sp.gov.br/Pages/CatalogosTecnicos/Catalogos/Creche/mob/C A01_31_05_22.pdf

ITEM 9 - CENTRIFUGA DE FRUTAS – FNDE

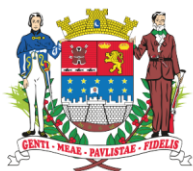
Descrição: Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço.

Dimensões e capacidade:

- Diâmetro/largura máxima: 400 mm;
- Altura máxima: 440 mm;
- Profundidade máxima: 450 mm;
- Volume mínimo do copo coletor: 1 litro.

Características:

- Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras.



- Filtro em aço inox.
- Lâminas e peneira em aço inox.
- Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico.
- Trava de segurança.
- 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos.
- Base firme com pés antidesclizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 700 W.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 10 - ESPREMEDOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS - FNDE

Descrição: Espreador elétrico de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de no mínimo 750 ml com tampa, um coador / peneira e dois cones de extração (castanha / carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.

O aparelho deve possuir certificação INMETRO e Manual de Instruções.

Dimensões e capacidade:

- Altura máxima: 330 mm (+/- 140mm);
- Diâmetro / largura: 280 mm (+/- 80mm);
- Capacidade volumétrica mínima: 750 ml.
- Profundidade: 240 mm (+/- 40 mm)

Características:

- Gabinete (corpo) fabricado em aço inox.
- Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica.
- Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio, borracha ou plástico.
- Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno.
- Base (pés) antiderrapante.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.



- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda ou bivolt.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

Garantia:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 11 - ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS - FNDE

Descrição: Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em microondas. Acompanha pinça.

Dimensões e capacidade:

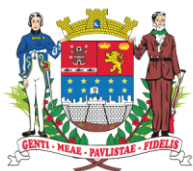
- Altura: máxima: 270 mm.
- Diâmetro / Largura: máxima 300mm.
- Capacidade mínima: 4 mamadeiras

Características:

- Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético.
- O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação.
- O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização.
- O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização - Livre de BPA.

Garantia:

- Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.



ITEM 12 - FERRO ELÉTRICO A SECO - FNDE

Dimensões:

- Altura máxima: 130 mm;
- Largura máxima: 130 mm;
- Profundidade máxima: 250 mm.

Características:

- Controle de temperatura.
- Cabo anatômico.
- Indicador de tecidos.
- Base em alumínio polido ou cerâmica antiaderente.
- Poupa botões.
- Corpo em plástico.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 13 - FERRO ELÉTRICO, MODELO A VAPOR

Características:

- 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
- Potência mínima de 1200 W.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

ITEM 14 - FOGÃO LINHA BRANCA DE 04 QUEIMADORES - FNDE

Descrição: Fogão de piso de quatro queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural

Dimensões básicas e capacidade:

- Largura máxima: 600 mm;
- Capacidade mínima do forno: 50 litros.



Características do fogão:

- Mesa em aço inox.
- Acendimento automático da mesa.
- Sapatas niveladoras reguláveis.
- Botões de controle com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade. Cada queimador deverá ser dotado de botão de controle individual. Todos os controles deverão estar identificados.
- 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.

Características do forno:

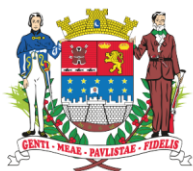
- Ascendimento automático.
- Com no mínimo uma prateleira deslizante.
- Deverá vir com a lâmpada para iluminação interna.
- Sistema de segurança para ascendimento e/ou válvula de segurança, que impeça a saída de gás caso a chama se apague.
- Recobrimento especial das paredes internas que evite acúmulo de gorduras e facilite a limpeza (sistema "autolimpante" ou similar).
- Porta com visor em vidro, com eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico de modo que a porta possa permanecer aberta sem a aplicação de força e fechar com facilidade.
- Piso em aço carbono esmaltado com orifício (s) de visualização das chamas.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 15 - FOGÃO INDUSTRIAL COM 2 BOCAS

Descrição: Baixa pressão, estrutura de cantoneira de aço, queimadores em ferro fundido duplo, grelha reforçada em ferro fundido medindo 40 x 40 cm, registro cromado e controle individual de chamas.

Garantia: Dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.



ITEM 16 - FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS E FORNO - FDE

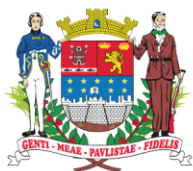
DESCRIÇÃO:

- Fogão de 4 bocas para GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) com torneiras independentes para os queimadores fixadas na parte frontal e manípulo do queimador do forno localizado em painel de comando na parte inferior. Grelhas de ferro fundido removíveis.
- Forno com queimador dotado de dispositivo supervisor de chama, conforme ABNT NBR 15076.
- Pressão de utilização: 2,8kPa = 280mmca.
- Dimensões do tampo: 1030mm +/- 30 mm (largura) x 1030mm +/- 30 mm (profundidade) x 865mm +/- 35mm(altura).

CARACTERÍSTICAS:

Fogão

- Estrutura em aço inoxidável.
- 4 (quatro) pés em perfil "L" de abas iguais e 1/16" de espessura mínima. Devem ser soldados na parte inferior e interna do perfil, segmentos de barra perfurada com rosca interna de 7/8" com 50mm de altura para receber conjunto de sapatas reguláveis.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0 (ver desenho), fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50mm do piso.
- Quadro inferior composto de travessas em perfil "U" com 60mm de altura e 15mm de abas horizontais, em chapa de 1/16" de espessura mínima, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de um conjunto de 8 parafusos de aço inox sextavados de 1/4" x 1/2" e porcas de aço inox (ver desenho).
- Quadro superior composto de travessa frontal em perfil "U" com 60mm de altura e 15mm de abas horizontais em chapa de 1/16" de espessura mínima; travessas laterais e posterior com 180mm de altura com aba superior de 15mm e inferior de 10mm (ver desenho), fixadas aos pés através de um conjunto de 8 parafusos de aço inox sextavados de 1/4" x 1/2" e porcas de aço inox. As travessas laterais e posterior constituem-se no fechamento lateral e posterior do fogão.
- Chapa superior (tampo) em aço inoxidável, em chapa de 1/16" de espessura mínima, obtida por meio de corte a laser perfeitamente nivelada.
- Fixação do tampo aos pés através de 4 cantoneiras de aço inoxidável soldadas na face inferior do tampo e fixadas às cantoneiras dos pés através de parafusos de aço inox sextavados de 1/4" x 1/2" e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inoxidável, chapa de 1/16" de espessura mínima, com furação para encaixe, soldado na face inferior do tampo.



- Apoio para os tubos dos queimadores soldado na face frontal do quadro superior.
- Conjunto de apoios, guias corredeiras e fixações para as bandejas coletoras em aço inox, chapa 18 (1,25mm).
- Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90mm) com puxador desenvolvido na própria bandeja.
- Grade inferior para painéis em perfil "U", em aço inox, chapa 20 (0,90mm), com 70mm na face horizontal fixadas às travessas inferiores por meio de solda, com espaçamento máximo de 130mm entre eles.
- 4 Grelhas em ferro fundido, removíveis, nas dimensões de 400 x 400mm; acabamento em pintura termorresistente.
- Torneiras dos queimadores do fogão de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, em latão cromado. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberta e fechada, assim como identificação de intensidade de chama. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão estar localizadas na parte frontal do fogão e fixadas no tubo de alimentação.
- Manípulo acionador do queimador do forno com identificação de intensidade de chama fixado em painel junto ao forno.
- Registro com válvula de segurança em zamac para controle do fluxo de gás para o queimador do forno, conforme ABNT NBR 15076.
- Injetores para GLP em latão de rosca grossa. Reguladores de ar em chapa galvanizada rosqueados nos injetores.
- 2 queimadores simples, capacidade 300g/h, em ferro fundido, tipo cachimbo, com cerca de $\varnothing=132\text{mm}$, espalhador para chamas e acabamento em pintura termorresistente.
- 2 queimadores duplos, capacidade 300g/h + 300g/h, perfazendo 600g/h cada, em ferro fundido, tipo coroa, interno com cerca de $\varnothing=85\text{ mm}$, externo com cerca de $\varnothing=180\text{mm}$ e acabamento em pintura termorresistente.
- Tubo de alimentação em alumínio sem costura, $\varnothing = 1"$ Schedule 40 (3,38mm), fixado ao fogão por meio de suportes em alumínio fundido, fixos à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. Tubo de alimentação posicionado na parte frontal do fogão, e a entrada do gás se fará através de "Joelho de 90°" de 1", situado na extremidade do tubo (ver desenho). Ao "Joelho de 90°" acoplar-se-à um niple 1" x 1/2" macho x fêmea.
- Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio de cobre "tombac", de acordo com a ABNT NBR 14177 (Sociedade Paulista de Tubos Flexíveis, Jackwal S.A. ou equivalente), $\varnothing$ interno=1/2"; comprimento de 1,00 (um) metro, terminal macho conectado ao tubo de alimentação /fêmea giratória, com rosca BSP



$\varnothing=1/2"$. O terminal deve ser fixado na posição vertical no tubo de alimentação através do niple 1" x 1/2" macho x fêmea e protegido para o transporte.

Forno

- Dimensões internas mínimas de 540mm (largura) x 310mm (altura) x 660mm (profundidade), consumo 800g/h e queimador dotado de dispositivo supervisor de chama.
- Paredes, piso externo e teto em aço inox, chapa 18 (1,25mm).
- Paredes internas em aço inoxidável.
- Piso interno removível, em chapa esmaltada, ferro fundido ou em aço inoxidável, com orifícios para visualização da chama.
- Isolamento térmico entre as paredes externa e interna do forno e no corpo da porta em lã de rocha ou fibra cerâmica.
- Porta em chapa de aço inox, eixo de abertura da porta horizontal e puxador em baquelite. Dobradiças da porta em aço inox.
- 2 bandejas corredeiras executadas em gradeado de aço inox, perfil de seção circular $\varnothing=1/4"$, soldados em cantoneiras nas paredes laterais internas. Distância máxima entre arames da bandeja = 50mm.
- Queimador tubular com $\varnothing=3/4"$, em aço carbono esmaltado a fogo.
- Sensor de temperatura (termopar) fixado próximo ao queimador para acionamento da válvula de segurança, em caso de ausência de chama.
- Injetor para GLP em latão de rosca grossa. Regulador de ar em chapa galvanizada rosqueado no injetor localizado na parte externa do forno.
- Entrada da alimentação pela parede lateral do forno através de tubo de cobre flexível de 3/8" conectado ao niple, possuindo rosca interna de latão para a fixação do injetor.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras 1/4" x 1/8", em aço inox, fixadas sobre as travessas inferiores frontal e posterior, sendo o forno fixado às cantoneiras.

FABRICAÇÃO:

- Para fabricação, é indispensável seguir detalhamentos e especificações técnicas, além de atender as normas vigentes específicas para cada material ou técnicas construtivas.
- Peças metálicas devem ser unidas entre si por meio de solda compatível com aço inox, configurando uma estrutura única e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- O dispositivo supervisor de chama não deve apresentar nenhum canto vivo ou aresta que possa causar danos, lesões ou permitir funcionamento incorreto.
- Todos os componentes da válvula de segurança do dispositivo supervisor de chama na parte externa do fogão devem ser protegidos.



- A porta do forno deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força e fechada de forma hermética e que permita o posicionamento nas posições fechada, aberta e, no mínimo, em uma posição intermediária. Não serão permitidos pinos ou parafusos como eixo de dobradiça da porta do forno.

MANUAL DE INSTRUÇÕES:

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “MANUAL DE INSTRUÇÕES” elaborado pelo fabricante, em português, contendo:
 - Orientações para instalação e forma de uso corretas;
 - Procedimentos de segurança;
 - Regulagem, manutenção e limpeza;
 - Procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica.

GARANTIA:

- 03 (três) anos contra defeito de fabricação.

Observação:

- A data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia da entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.

CONTROLE DE QUALIDADE:

- Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

EMBALAGEM:

- Base rígida de sarrafos de madeira distanciada do solo 10cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de “Porta Pallets”. A madeira utilizada deve ser de procedência legal. O equipamento deve ser envolto em isopor e papelão.

Observação:

- Outros tipos de embalagem que apresentem soluções com menor impacto ambiental poderão ser aprovados mediante consulta prévia.

TRANSPORTE:

- Manipular cuidadosamente.
- Proteger contra intempéries.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

- O fornecedor deve apresentar: Laudo de ensaio de estanqueidade do fogão, individual e correspondente ao produto fornecido.

Link com detalhamento do projeto:

https://produtostecnicos.fde.sp.gov.br/Pages/CatalogosTecnicos/Catalogos/Mobiliario/FO03_06_09_22.pdf



ITEM 17 - FOGÃO COMERCIAL 06 QUEIMADORES COM 1 FORNO (FNDE)

Descrição: Fogão comercial central de 6 queimadores com 1 forno, alimentado por GPL (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

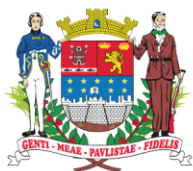
DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO:

- Largura máxima*: 1200 mm;
- Profundidade máxima*: 850 mm;
- Grelhas: 400 mm x 400 mm;
- Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm;
- Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm.

Pressão de trabalho prevista: 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 KPa (quilopascal) no caso de GPL.

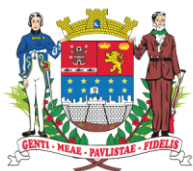
Características:

- Fogão comercial central de seis queimadores (bocas).
- Com um forno e torneira de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).
- Alimentação por GPL (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda).
- O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GPL".
- Com queimadores dotados de dispositivo "superior de chama.
- Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 ½" x 1/8" de espessura.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso.
- Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180 mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.
- Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis.
- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90 mm), de abas iguais de 1 ¼" x 1/16" de espessura, fixados por solda a ponto na



forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.

- Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.
- Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.
- Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).
- Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.
- Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos auto atarraxantes de aço inox.
- Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quanto da instalação do fogão.
- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.
- Fogão e forno com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304.
- Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/h conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h.
- Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h.
- Torneira de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.



- Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.
- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.
- Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 – Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

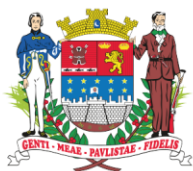
Dimensões do forno:

- Profundidade máxima: 580 mm;
- Largura máxima: 540 mm.
- Altura máxima: 300 mm.

Características:

- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90 mm) e a face externa em chapa 18 (1,25 mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.
 - Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.
- Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.
- Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.
 - Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames.

Garantia: Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.



ITEM 18 - FORNO ELÉTRICO

Características:

- 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 lã 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 mínima: 1750 watts
- Capacidade 46 litros.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

ITEM 19 - FREEZER CONGELADOR HORIZONTAL 250 A 360 LITROS FDE

DESCRIÇÃO:

- Congelador (freezer) horizontal, linha branca e capacidade nominal de 250 a 360 litros.
- O congelador deve possuir certificação INMETRO conforme estabelecido nas portarias nº 332, de 02 de agosto de 2021 ou Portaria nº 577, de 18 de novembro de 2015.
- O aparelho deve possuir, também, "Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE", apresentando "Faixa de Classificação Nível A".
- O produto deve atender à Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007 - ANVISA, e suas alterações.

CARACTERÍSTICAS:

- Gabinete do tipo monobloco e tampa(s) cega(s), em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática (em pó), poliéster na cor branca.
- A(s) tampa(s) deve ser revestida internamente por painéis plásticos.
- Isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e na(s) tampa(s).
- Gaxetas para vedação hermética da(s) tampa(s) com o gabinete.
- Sistema basculante de abertura da(s) tampa(s) através de dobradiças metálicas, que com molas de controle, mantém os níveis de abertura até o fechamento por esforço manual.
- Pés com rodízios.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável oferecendo funções de refrigeração e congelamento.
- Refrigeração efetuada por compressor hermético e degelo dotado de sistema de drenagem com tampa.



- Compressor com gás refrigerante, conforme legislação vigente.
- 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 preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5.445 de 12/05/05, à Lei Estadual 13.798 de 2009, à Lei Federal 12.187 de 2009, ao Decreto Estadual nº 55.947 de 2010 e ao Decreto Federal nº 7.390 de 2010.
- Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento.
- Plugue e cordão de alimentação (rabicho) certificados pelo Inmetro, com indicação de tensão em etiqueta no cordão de alimentação.
- Tensão de alimentação: 127V ou 220V (conforme tensão local).
- Selo de certificação INMETRO fixado no equipamento.

FABRICAÇÃO:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- Todas as partes deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

MANUAL DE INSTRUÇÕES:

- O produto deve vir acompanhado de seu "MANUAL DE INSTRUÇÕES", em português, contendo no mínimo:
 - Orientação para instalação e forma de uso correto;
 - Procedimentos de segurança;
 - Regulagem, manutenção e limpeza;
 - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica.

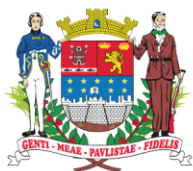
GARANTIA: 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.

CONTROLE DE QUALIDADE: Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

EMBALAGEM: O produto deverá ser entregue em embalagem original do fabricante, lacrada e contendo seu respectivo "MANUAL DE INSTRUÇÕES".

TRANSPORTE:

- Manipular cuidadosamente.
- Proteger contra intempéries.



Link com detalhamento do projeto:

https://produtostecnicos.fde.sp.gov.br/Pages/CatalogosTecnicos/Catalogos/Mobiliario/FZ02_31_01_23.pdf

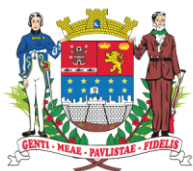
ITEM 20 - FREEZER – CONGELADOR HORIZONTAL 500 A 550L FDE

DESCRIÇÃO:

- Congelador (freezer) horizontal, linha branca, capacidade nominal de 500 a 590 litros e capacidade de armazenamento mínima de 465 litros.
- Os produtos devem ser enquadrados como "uso comercial" ou "uso doméstico", estando sujeito à legislação pertinente conforme cada caso:
- Independentemente do enquadramento do produto (uso comercial ou doméstico), este deve atender ainda à Resolução RDC ANVISA nº 20, de 22 de março de 2007, e suas alterações.

CARACTERÍSTICAS:

- Gabinete do tipo monobloco e tampas cegas, em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática (em pó) na cor branca.
- As tampas devem ser revestidas internamente por painéis plásticos.
- Isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas tampas.
- Gaxetas para vedação hermética das tampas com o gabinete.
- Sistema basculante de abertura das tampas através de dobradiças metálicas, que com molas de controle, mantém os níveis de abertura até o fechamento por esforço manual.
- Interior dotado de, no mínimo, 01 (uma) grade metálica e/ ou divisor em aço pré-pintado, para separação e acomodação de recipientes e alimentos. Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca.
- Pés com rodízios.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável oferecendo funções de refrigeração e congelamento.
- Degelo efetuado através de sistema de drenagem com tampa.
- Compressor com gás refrigerante, conforme legislação vigente.
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio.
- O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto.
- Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento.



- Plugue e cordão de alimentação (rabicho), com indicação de tensão no cordão do aparelho.
- Tensão de alimentação: 127V e 220V (conforme tensão local).
- Selo de certificação INMETRO fixado no equipamento.

FABRICAÇÃO:

- As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- Todas as partes deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.

MANUAL DE INSTRUÇÕES:

- Todo equipamento deve vir acompanhado do "MANUAL DE INSTRUÇÕES", em português, contendo, no mínimo:
 - Orientação para instalação e forma de uso correto;
 - Procedimentos de segurança;
 - Regulagem, manutenção e limpeza;
 - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica.

GARANTIA: 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.

CONTROLE DE QUALIDADE: Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

EMBALAGEM: O produto deverá ser entregue em embalagem original do fabricante, lacrada e contendo seu respectivo "MANUAL DE INSTRUÇÕES".

TRANSPORTE:

- Manipular cuidadosamente os volumes.
- Proteger contra intempéries.

Link com detalhamento do projeto:

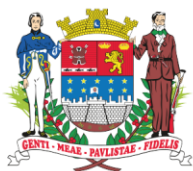
https://produtostecnicos.fde.sp.gov.br/Pages/CatalogosTecnicos/Catalogos/Mobiliario/FZ03_31_01_23.pdf

ITEM 21 - FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450 L, FROST-FREE – FNDE

Descrição: Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

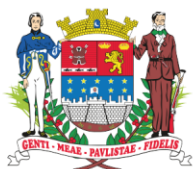
Dimensões básicas e Capacidade:

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



Características:

- Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta.
 - Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C.
 - Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).
 - Isolamento do gabinete de poliuretano injetado.
 - Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
 - Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79mm).
 - Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 KG/m3.
 - Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
 - Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.
 - Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
 - Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
 - Sistema de refrigeração com unidade compressora selada.
 - Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local).
 - Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "fros-free").
- Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.
- Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
 - Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames.
 - As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
 - Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.



- Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.
- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- Todo sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante sua vida útil.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.

Garantia: Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 21 - GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 300L – FNDE

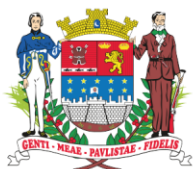
Descrição: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”, com capacidade mínima de 300 litros.

Dimensões Básicas e Capacidade:

- Largura máxima: 620 mm;
- Capacidade total: mínima de 300 litros.

Características:

- Gabinete tipo “duplex” com duas portas (freezer e refrigerador).
- Refrigerador vertical combinado, linha branca.
- Sistema de refrigeração “frostfree”.
- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente.
- Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis.
- Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes.
- Sistema de fechamento hermético.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.



- Dobradiças metálicas.
 - Sapatas niveladoras.
 - Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
 - Sistema de degelo “frostfree”.
 - Gás refrigerante R600a ou R134a.
 - Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
 - Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
 - Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 23 - GELADEIRA FROSTFREE 410L – LINHA BRANCA – FNDE

Descrição: Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree” (degelo automático), com capacidade mínima de 410 litros.

Dimensões Básicas e Capacidade:

- Largura máxima: 750 mm;
- Capacidade total de armazenamento: mínima de 410 litros.

Características:

- Gabinete tipo “duplex” com duas portas (freezer e refrigerador).
- Refrigerador vertical combinado, linha branca.
- Sistema de refrigeração “frostfree”.
- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente.
- Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis.
- Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes.
- Sistema de fechamento hermético.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.
- Sapatas niveladoras.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.



- Sistema de degelo “frostfree”.
- Gás refrigerante R600a ou R134a.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 24 - GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS – FNDE

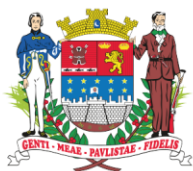
Descrição: Refrigerador industrial vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

Dimensões Básicas e Capacidade:

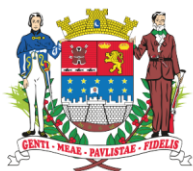
- Largura máxima: 1250 mm;
- Capacidade total: mínima de 1000 litros.

Características:

- Gabinete com quatro portas.
- Refrigerador vertical em aço inox com sistema “frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento).
- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36Kg/m³.
- Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/-5%.
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.



- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador.
- Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, ½ HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema “frost-free”).
- Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.
- Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
- Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4”. Distância máxima de 25 mm entre arames.
- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
- Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.
- Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.
- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.



Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 25 - LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 2 L

Descrição:

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

Capacidade: Copo com capacidade útil de 2 litros.

Características:

- 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, plástico ou borracha atóxica, 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.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 26 - LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4 L (FNDE)

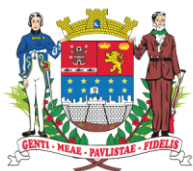
Descrição: Liquidificador comercial com gabinete em aço inox e copo monobloco. Indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.

Dimensões e Capacidade:

- Altura máxima: 660 mm;
- Largura máxima: 290 mm;
- Profundidade máxima: 280 mm;
- Capacidade volumétrica: 4 litros.

Características:

- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja 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 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna, alumínio ou de borracha atóxica com ou sem visor.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.
- Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e durabilidade do conjunto).



- 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.
- Motor monofásico de, no mínimo, 1,2 HP.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110 V e 220 V, conforme a demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 27 - LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L (FNDE/FDE)

Descrição: Liquidificador comercial baixa rotação, com capacidade de 08 litros, gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.

Dimensões e Capacidade:

- Altura máxima: 79,5 mm;
- Largura máxima: 460 mm;
- Profundidade máxima: 380 mm;
- Capacidade volumétrica: 8 litros.

Características:

- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1 mm. Possuir selo do Inmetro.
- Flange do copo em material plástico injetado.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 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, plástico ou borracha atóxica com ou sem visor, garantindo boa vedação e praticidade, que permitam a limpeza interna, monitorada por sensor indutivo que desligue o motor mediante sua abertura.



- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.
- Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e durabilidade do conjunto).
- O conjunto formado pelas facas (triplas – três lâminas duplas em aço inox), eixo e elementos de fixação devem ser removíveis 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 com proteção impermeável.
- Motor monofásico, potência mínima, 1/2 HP ou 1/2 CV.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110 V e 220 V, conforme a demanda ou bivolt comutável.
- Cordão de alimentação (rabicho) com no mínimo 1200 mm de comprimento, certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Todo aparelho deve ser acompanhado de manual de instruções.

Garantia:

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 28 - MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS 11 KG – LINHA BRANCA - FNDE

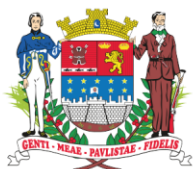
Descrição: Lavadora de roupas automática de uso doméstico, na cor branca.

Dimensões básicas e capacidade:

- Largura máxima: 650 mm;
- Profundidade máxima: 680 mm;
- Capacidade mínima: 11 kg.

Características:

- Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca.



- 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.
 - Sapatas niveladoras.
 - Dispositivo de segurança da tampa (desligamento ou travamento).
 - Voltagem: 110 V ou 220 V, conforme demanda.
 - Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
 - Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento

ITEM 29 - MICROONDAS 30L – LINHA BRANCA (FNDE)

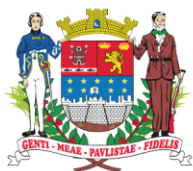
Descrição: Forno de microondas

Dimensões e Capacidade:

- Largura mínima: 5000 mm;
- Altura mínima: 2900 mm;
- Profundidade mínima: 3900 mm;
- Volume mínimo: 30 litros.

Características:

- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.
- Iluminação interna.
- Painel de controle digital com funções pré-programadas.
- 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.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia:

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 30 - MIXER DE ALIMENTOS (FNDE)

Descrição: Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.

Dimensões:

- Altura máxima: 400 mm
- Largura máxima: 150 mm
- Profundidade máxima: 320 mm
- Volume mínimo do copo: 600 ml.

Características:

- Cabo (alça) ergonômico.
- Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.
- Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico.
- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.
- Base antirespingos.
- Botão turbo.
- Motor com potência mínima de 350W.
- Voltagem: 110V e 220 V, conforme demanda.
- 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.



Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 31 - MULTIPROCESSADOR (FNDE)

Descrição: Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

Dimensões e Capacidade:

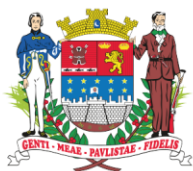
- Diâmetro/largura máxima: 400 mm;
- Altura máxima: 420 mm;
- Profundidade máxima: 420 mm;
- Volume mínimo: 1,2 litros.

Características:

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima 1,2 l de ingredientes líquidos.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com dois ajustes de velocidade que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Trava de segurança.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 700W.
- Voltagem: 110V e 200, conforme demanda.
- 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.

Acessórios:

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



Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 32 – PISTA QUENTE

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.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 33 – PURIFICADOR DE ÁGUA E AG

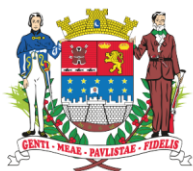
DESCRIÇÃO: Purificador/ bebedouro de água refrigerado.

DIMENSÕES E CAPACIDADE:

- Altura máxima: 510 mm;
- Largura máxima: 315 mm;
- Profundidade máxima: 440 mm;
- Fornecimento mínimo de água gelada: 1,5 l/h.

CARACTERÍSTICAS:

- Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.
- Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.
- Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira.
- Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos.



- Câmara vertical de filtragem e purificação.
- Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó.
- Pannel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.
- Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora.
- Temperatura de trabalho: 03 à 40° C.
- Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- Gás refrigerante R600a ou R134a.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

GARANTIA: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 34 - SECADORA DE ROUPAS (FNDE)

Descrição: Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca.

Dimensões e Capacidade:

Largura máxima: 600 mm;

- Profundidade máxima: 600 mm;
- Capacidade mínima: 10 kg.

Características:

- Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado ou fosfatizado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster) na cor branca.
- Pannel de controle externo com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas).
- Programação com diferentes tipos de secagem.



- Níveis de temperatura para secagem: “normal” e “delicada” (ou correspondente), no mínimo.
- Função de eliminação de odor.
- Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado.
- Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado.
- Filtro interno.
- Motor de rotação auto reversível.
- Tubo flexível e/ou direcionador de ar.
- Sapatas niveladoras.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220 V, conforme a demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

ITEM 35 - TABUA PARA PASSAR ROUPAS

Descrição: Tábua dobrável para passar roupas, com estrutura em tubo e tampo em chapa de aço perfurada com acabamento em pintura epóxi-pó. Fácil regulagem de altura com 3 a 4 graduações.

Possui capa removível em tecido 100% algodão com revestimento interno em feltro e forro metalizado; com bandeja de descanso.

Dimensões mínimas:

Altura: 90cm

Largura: 110cm

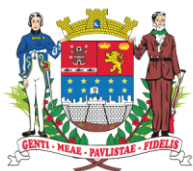
Profundidade: 30cm

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento

ITEM 36 - TANQUINHO DE LAVAR ROUPA

Descrição: Lavadora semiautomática; gabinete em poliestireno, tanque em polipropileno e painel em policarbonato; contendo: timer (programador de tempo), batedor e filtro.

Capacidade para 6 kg (mínima); na voltagem 110V; acondicionado de forma adequada.



Certificado do INMETRO.

Garantia: Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

Prazo e Local da entrega (plano de logística):

No prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após a emissão da Autorização de Fornecimento, diretamente no Almoxarifado da Secretaria de Educação, Avenida Champagnat Nº 1808, Centro, Franca/SP, ou em outro local a ser indicado oportunamente pelas Secretarias requisitantes dentro do perímetro urbano de Franca-SP.

Certificações:

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. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos, de combustível em fornos e fogões e nível de ruído em liquidificadores.

Catálogos / Amostras:

O fornecedor deverá apresentar, para cada item, junto com a proposta de preços: catálogo colorido ou prospecto, ou documento equivalente, com especificações técnicas da marca e modelo cotado, para verificação da compatibilidade com as especificações solicitadas. Caso o catálogo não supra às dúvidas na referida análise, a contratada poderá solicitar amostra.

Atendimento a critérios de sustentabilidade

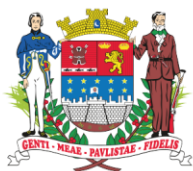
Os critérios de sustentabilidade deverão se fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade. Com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias em matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- **Condições de Entrega:**

O Prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias corridos, contados da data de formalização do pedido junto ao fornecedor contratado, em remessa única.

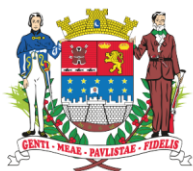
- **Do local da entrega:**



Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Champagnat, 1808, Franca-SP ou em outro local a ser indicado previamente pela Secretaria requisitante dentro do perímetro urbano de Franca-SP.

- **Garantia, Manutenção e Assistência Técnica**

- A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.
- A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.
- Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
- As peças que apresentarem vícios ou defeitos no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
- Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.
- O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.
- Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.



7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidora **ANGELA CRISTINA DE CARVALHO VITORINO**, designada fiscal do contrato, na forma do que estabelece o artigo 19, § 1º do Decreto Municipal nº 11.748/23, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições previstas no artigo 3º do Decreto Municipal nº 10.766/18, sem prejuízo das competências legais expressas no Decreto Municipal 11.748/23, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;
- Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme se verifica no artigo 22, inciso III do Decreto Municipal nº 11.748/23.



- Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

De acordo com o que estabelece o artigo 20 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.



O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

• Recebimento do Objeto

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela



Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

- **Liquidação**

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, em ato motivado do agente competente pela liquidação.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

- **Prazo de Pagamento:**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

- **Forma de Pagamento**

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente da empresa vencedora da licitação e que foi efetivamente contratada. Neste sentido, caso a empresa vencedora da licitação não tenha prestado tais informações na proposta adequada ao último lance ofertado, nos exatos termos da cláusula 5.22.4 do Edital, Parte II, o pregoeiro poderá diligenciar junto a empresa para que indique referidas informações antecipadamente a fase de habilitação dos licitantes, sob pena de futura obstrução dos pagamentos pela tesouraria ante a carência de informações bancárias que possibilitem o efetivo pagamento por parte da Municipalidade.



9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

• Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO – REGISTRO DE PREÇO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

• Exigências de Habilitação

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar que preenche o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar sua capacidade em realizar o objeto da licitação, nos termos do que estabelece o artigo 62 da Lei 14.133/2021 e de acordo com as disposições normativas previstas no artigo 80 e seguintes do Decreto Municipal nº 11.748/23 e, para tanto, deverá comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



Habilitação fiscal, social e trabalhista

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;



- índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.[\[1\]](#)
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

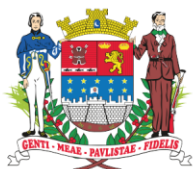
Qualificação Técnica

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.360.688,75 (Dois milhões, trezentos e sessenta mil, seiscentos e oitenta e oito reais e setenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.



11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual nº 9.450/2023.

A contratação será atendida pela dotação da Secretaria de Educação (abaixo) e dotação das demais Secretarias da Administração Municipal, conforme as solicitações:

- Gestão/Unidade: 020500 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
- Unidade Executora: 020501 Secretaria Municipal de Educação;
- Despesa: 44905200 Equipamentos e Material Permanente

Franca, 07 de outubro de 2024.

MARISTELA ELIAS MODENESI BAGNARELLI

