



Prefeitura do Município de Bertiooga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
(enviar para e-mail: licitacao.bertiooga@gmail.com)

PREGÃO PRESENCIAL N° 03/2019-RETIFICADO
REGISTRO DE PREÇOS COM RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA
MICROEMPRESAS – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP

PROCESSO N° 5277/2018

Denominação:
CNPJ n°:
Endereço:
e-mail:
Cidade
Estado:
Telefone:
Fax:
Contato:

Obtivemos, através do acesso à página www.bertiooga.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, ____ de _____ de 2019.
Nome:

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Diretoria de Licitações e Compras.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Bertiooga da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à www.bertiooga.sp.gov.br, licitações, para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.



**PREFEITURA DE BERTIOGA
SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS**

**EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 03/2019-RETIFICADO- DLC
REGISTRO DE PREÇOS COM RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS
– ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5277/2018

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ÍTEM

A sessão pública de processamento do pregão será realizada, no dia e horário abaixo indicados, na Diretoria de Licitações e Compras, situado à Rua Luiz Pereira de Campos, 901 – Vila Itapanhau – Bertiooga/SP – CEP: 11250-000.

Os envelopes contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do pregão, juntamente com os documentos para o credenciamento das interessadas.

DATA DE ENTREGA DOS ENVELOPES: 18/02/2019 ATE ÀS 09H30M

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 18/02/2019 ÀS 10H00M

Fundamento Legal: Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, Lei Complementar n.º 123/2006 e Decretos Municipais nº 1122/2006, 1382/2009.

As despesas decorrentes da presente licitação serão suportadas por conta da dotação orçamentária prevista no orçamento do exercício de 2019.



A Prefeitura de Bertioga/Secretaria Educação, através da Diretoria de Licitações e Compras, por seu Pregoeiro, torna público que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, de acordo com o disposto neste Edital.

1. OBJETO

- 1.1 O presente pregão tem por objeto **Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino**, conforme relação constante do descrito no Anexo I do presente instrumento.
- 1.2. As quantidades descritas no Anexo I do presente Edital são a estimativa máxima para fornecimento, em conformidade com a legislação em vigor. A Prefeitura de Bertioga não está obrigada a adquirir a quantidade total estimada, possibilitando a aquisição integral, parcial ou mesmo a NÃO aquisição.

2. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

O objeto do presente Edital deverá ser fornecido/executado na forma e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1 Poderão participar desta licitação as empresas interessadas, do ramo de atividade pertinente ao objeto deste pregão, doravante designadas proponentes, que atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos.
- 3.2 Conforme instituído pelo artigo 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, ficam reservados os **ITENS nº 08, 19 e 26** à Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI. **Demais especificações constantes no item 12.**
 - 3.2.1 **ITENS Nº 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30 e 31:** destinado(s) a todos os interessados que atendam os requisitos deste Edital;
 - 3.2.2 **ITENS RESERVADOS Nº 08, 19 e 26:** exclusivos somente às empresas enquadradas como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do artigo 3º e artigo 18, ambos da Lei Complementar nº 123/2006, com alterações da Lei Complementar nº 147/2014, sem prejuízo de sua participação nos demais lotes/ itens da presente licitação.
- 3.3 Consideram-se Micro e Pequenas Empresas aptas à participação no presente certamente aquelas que preenchem os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123-2006 e que não se enquadrem em nenhum das situações descritas no Parágrafo Quarto do referido artigo 3º.
- 3.4 Será vedada a participação de:
 - 3.4.1. Consórcios;



3.4.2. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal (Súmula 51 do TCE - SP);

3.4.3. Empresas suspensas temporariamente/impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e/ou Indireta do Município de Bertioga, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02 (Súmula 51 do TCE - SP);

3.4.4. Empresas com falência decretada;

3.4.5. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Bertioga (artigo 9.º da Lei 8.666/93).

4. ABERTURA DA LICITAÇÃO

No dia, horário e local designado no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública de processamento do Pregão que será conduzida por Pregoeiro e Equipe de Apoio, e realizada em conformidade com a legislação pertinente, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, que durará no mínimo 30 (trinta) minutos, podendo ser reduzido a critério do Pregoeiro. Os interessados em participar deverão apresentar Termo de Credenciamento conforme Anexo II.

4.1 O representante deverá apresentar-se munido de: (FORA DOS ENVELOPES):

4.1.1. Documento oficial de identificação que contenha foto.

4.1.2. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor - se representada diretamente, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado;

4.1.3 Instrumento público ou particular de procuração – se representada por procurador ou ainda credenciamento, pelo qual a empresa licitante tenha outorgado poderes aos credenciados para representá-la em todos os atos do certame, em especial para formular ofertas e para recorrer ou desistir de recurso (vide modelo referencial de credenciamento - Anexo II), sendo que, somente no caso de instrumento particular, deverá estar acompanhado do contrato social ou estatuto da empresa, no caso de sociedade anônima, acompanhado da eleição de seus administradores.

4.1.4. Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo IV).

4.1.4.1. A empresa ou empresário, para se valer dos benefícios da Lei Complementar nº 123 de 2006, deverá apresentar, em separado, no ato da entrega dos envelopes exigidos na licitação, **declaração que comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.** A licitante deverá declarar, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 2006, alterada pela LC nº 147/2014, bem como que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação, conforme modelo do **Anexo IX** deste Edital.



4.1.4.2 A declaração deverá ser subscrita por quem detém poderes de representação da licitante (neste caso poderá ser apresentada uma declaração com validade de até 90 [noventa] dias).

4.1.4.3 A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123 de 2006, alterada pela LC nº 147/2014, poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

4.1.4.4. O credenciamento do licitante como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) somente será procedida pelo Pregoeiro se o interessado comprovar tal situação jurídica através do seu instrumento constitutivo registrado na respectiva Junta Comercial **ou órgão competente, no qual conste a inclusão no seu nome como ME ou EPP, ou através da apresentação do comprovante de enquadramento do licitante na condição de ME ou EPP mediante declaração em instrumento próprio para essa finalidade no respectivo órgão de registro de seus atos constitutivos;**

4.1.5. O descumprimento da lei, sem prejuízo das sanções cabíveis, não acrescentando ao nome credenciado as extensões ME ou EPP, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro, dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06 aplicáveis ao presente certame;

4.1.6 A não comprovação do licitante como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) atendimento, o impedirá de participar do certame;

4.1.7 Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados em cópias autenticadas em cartório por tabelião de notas, ou pela Comissão de Licitação na hora credenciamento.

4.1.8 Os documentos de credenciamento deverão ser apresentados fora do envelope, porém, no mesmo momento da entrega dos envelopes de habilitação e proposta.

4.1.10 As licitantes que apresentarem o Contrato Social no credenciamento estão dispensadas da apresentação no envelope de habilitação.

4.1.10.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte, assim qualificada, deverá apresentar toda a documentação exigida no edital, podendo, todavia, existir, no que tange à regularidade fiscal, documentos que apresentem alguma restrição, sem que isso impeça a continuidade de sua participação na licitação.

4.1.11 Os credenciados deverão entregar ao pregoeiro “declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação”, conforme modelo constante no Anexo III.

4.1.12 Será admitida apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa/ licitante.

4.1.13 Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no formato original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, podendo



ainda receber autenticação pelos membros da Equipe de Apoio, mediante apresentação dos originais para confronto ou publicação em órgão de imprensa oficial e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo.

4.1.14. Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados. A empresa que tenha apresentado proposta, mas não esteja com seu representante devidamente credenciado, terá sua proposta acolhida, porém ficará impedido de participar das fases de lances verbais, de negociação de preços, ficará ciente que estará renunciando a intenção de interpor recurso, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes Proposta ou Documentação relativa a este Pregão, caso em que será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

4.1.13. Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a proposta apresentada quando do início dos trabalhos, devendo estar ciente que estará renunciando a fase de lance, de negociação e a interposição de recursos.

4.1.14. **Abertura dos Envelopes:**

Os interessados deverão apresentar, até a data e horário indicado neste instrumento convocatório para recebimento da documentação e das propostas, 02 (dois) ou 03 (três) envelopes fechados e indevassáveis, contendo, em sua parte externa, além da denominação da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE 1

PREGÃO PRESENCIAL nº ____/2019-RETITIFOCADO-DLC (a empresa deverá mencionar o nº e ano)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 5277/2018

PROPOSTA COMERCIAL - COTA PRINCIPAL

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE 2

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2019-RETITIFOCADO-DLC (a empresa deverá mencionar o nº e ano)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 5277/2018

PROPOSTA COMERCIAL – COTA RESERVADA

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE 3

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2019-RETITIFOCADO-DLC (a empresa deverá mencionar o nº e ano)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 5277/2018

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

4.1.15. O envelope nº 01 e nº 02 deverá conter a proposta comercial, conforme ANEXO IV.1 e IV.2 o envelope nº 03 a documentação necessária à habilitação, conforme item 6

4.2. DA PROPOSTA

A licitante deverá apresentar sua proposta de acordo com os **Anexos IV.1 e IV.2** e consoante disposições contidas no **Anexo I**, contendo:

- 4.2.1. Descrição completa do objeto da presente licitação, tudo em conformidade com os Anexos deste Edital.
- 4.2.2. Expressamente, na proposta comercial a marca, nome do fabricante e procedência do produto ofertado, quando for exigida. O pregoeiro se reserva o direito de, a seu critério, proceder diligência junto ao licitante para obtenção da informação, quando esta não constar da proposta.
- 4.2.3. Preço em Reais (R\$) com duas casas decimais, inclusos todos os encargos sociais, fiscais, comerciais, tributos e despesas de quaisquer naturezas necessárias ao pleno cumprimento do objeto desta licitação.
 - 4.2.3.1. Caso o valor unitário seja menor que R\$ 1,00, este poderá ser grafado com até duas casas decimais.
 - 4.2.3.2. A proposta, conforme modelo constante no Anexo IV.1 e IV.2 deste Edital, deverá conter **marca, preço unitário por item e preço total**, formulado em moeda corrente nacional, datilografada ou digitada, redigida em português de forma clara e detalhada, sem emendas ou rasuras, assinada ao final pelo seu representante, estando inclusos todos os custos dos insumos e materiais, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre o objeto da presente licitação; validade da proposta de, no mínimo, 60 dias.
- 4.2.4. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.
- 4.2.5. Declaração (conforme modelo no Anexo VIII) informando que, nos preços unitários ofertados estão inclusos todas as despesas diretas e indiretas com o fornecimento dos materiais, em conformidade com as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.
- 4.2.6. A licitante deverá “obrigatoriamente” - sob pena de desclassificação - apresentar Catálogo Técnico dos Equipamentos/Mobiliários, emitido pelo fabricante, em original, cópia autenticada ou impressos do site do próprio fabricante.
 - I. Os catálogos serão utilizados para conferência de todas as características exigidas para os equipamentos/mobiliários e comprovação dos requisitos técnicos do objeto, devendo conter no mínimo as especificações constantes na Proposta de Preços;
 - II. Os catálogos deverão ser apresentados de forma nítida e legível, em



- língua portuguesa sem rasuras ou emendas, contendo todas as características dos equipamentos/mobiliários ofertados, prazo de garantia, com ilustrações/fotos dos equipamentos/mobiliários, cores disponíveis, desenho industrial discriminando as dimensões, peso, marca, modelo e especificações técnicas;
- III. Catálogos impressos pela Internet somente serão considerados válidos, desde que este possibilite a averiguação completa da descrição do objeto e conste a origem do site oficial do fabricante e que informe a “FONTE” (endereço completo <http://www.fabricantex.com/produtox>) do respectivo documento, possibilitando a comprovação da autenticidade do documento proposto;
- IV. Ficam vedadas quaisquer transformações, montagens ou adaptações na especificação original do catálogo ofertado, exceto quando referidas modificações tiverem concordância expressa do fabricante;
- V. No caso de catálogo com diversos modelos, a proponente deverá identificar qual a marca/modelo em que estará concorrendo na licitação;
- VI. Poderá a Comissão, caso houver necessidade de se constatar a veracidade das informações, fazer consulta direta no site da fabricante.
- VII. O Catálogo deverá ser apresentado juntamente com a Proposta de Preços, acondicionados nos Envelopes nº 01 e nº 02 – “PROPOSTA”.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 5.1. No horário e local indicado neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 4.1.
- 5.2. Encerrada a fase de credenciamento, serão rubricados os **envelopes 1, 2 e 3**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação, pela Comissão e representantes presentes, confirmando a inviolabilidade de seus lacres, após serão os envelopes 1 e 2, contendo as propostas comerciais, abertos.
- 5.3. O julgamento será feito pelo critério **MENOR PREÇO POR ÍTEM**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital e seus Anexos.
- 5.4. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a fase de lances verbais, com observância dos seguintes critérios:
- 5.4.1. Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela.
- 5.4.2. Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 5.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

5.5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

- 5.6. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.
- 5.7. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 5.8. Não poderá haver desistência dos lances apresentados, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.
- 5.9. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.
 - 5.9.1. Caso haja diferença no valor alcançado de item constante na cota reservada e na cota principal, prevalecerá o menor preço.
- 5.10. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 5.11. Caso não se realize lances verbais ou a empresa não credencie representante para participar da sessão, serão considerados os preços constantes das propostas escritas; Neste caso ficará a critério do Pregoeiro e da equipe de apoio classificar a empresa pelo preço cotado, tendo como parâmetro o orçamento.
- 5.12. Neste caso, havendo empate no preço das propostas escritas, será considerada vencedora a proposta ordenada como menor preço para formulação dos lances verbais.
- 5.13. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital.
- 5.14. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.
- 5.15. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro considerará arrematante a licitante detentora da proposta de menor preço, por decisão motivada, após o exame de sua aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, bem como o atendimento às condições do edital e seus anexos.
- 5.16. Se a proposta não for aceitável, será examinada a proposta subsequente, e assim sucessivamente.
- 5.17. Para as microempresas e empresas de pequeno porte será concedida a preferência na forma da Lei Complementar nº123/2006, e alterações dadas pela LC nº 147/2014;
- 5.18. Caso haja alguma dúvida do produto ofertado com o solicitado no Edital,



poderá a Comissão sair em diligência para apurar o atendimento, ou ainda solicitar, da empresa vencedora da etapa de lances, amostra do produto ofertado, sob pena de desclassificação, para só após declará-la vencedora e dar prosseguimento ao certame.

5.19. Caso seja solicitada alguma amostra, a mesma deverá ser entregue na Diretoria de Licitação e ter identificação com etiqueta contendo:

- **Razão Social da Licitante**
- **Relação e marca do(s) item(s) entregue(s)**
- **Número do Pregão**
- **Número do Processo.**

5.20. Se o produto apresentado pela empresa for reprovado, independentemente do motivo apurado, a licitante será considerada desclassificada para o referido item, não sendo admitida nova análise em outro produto, em substituição ao produto reprovado, passando o item para a próxima classificada.

6. **HABILITAÇÃO**

6.1. Encerrada a fase de lances verbais, com o julgamento das propostas de preço na forma prescrita neste edital, proceder-se-á à abertura do **ENVELOPE “3” - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** - da proponente primeira classificada.

6.2. Será considerada habilitada a proponente que apresentar os documentos relacionados nos subitens abaixo, desde que atendidos os requisitos **das DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ITEM 6.3.**

6.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

6.2.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ou

6.2.1.2. Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou

6.2.1.3. Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício.

6.2.1.4. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

6.2.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.



Obs.: Os documentos relacionados nos subitens 6.2.1.1 a 6.2.1.3 não precisarão constar do envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.2.2. REGULARIDADE FISCAL

- 6.2.2.1. Certidão de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 6.2.2.2. 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 ela administrados, inclusive créditos tributários relativos às contribuições sociais, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02 de outubro de 2014.
- 6.2.2.3. Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Estaduais, expedido pela Secretaria da Fazenda do Estado do domicílio ou sede da licitante ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei, quando não houver obrigatoriedade de inscrição da empresa, conforme modelo ANEXO VI.
- 6.2.2.4. Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Municipais (Mobiliários) ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei, quando não houver obrigatoriedade de inscrição da empresa, conforme modelo ANEXO VII.
- 6.2.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme disposto na Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

6.2.3 DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE HABILITATÓRIA

- 6.2.3.1 Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, que não há fato impeditivo para sua habilitação e que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme Anexo V.

6.2.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 6.2.4.1 Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, expedida pelo Poder Judiciário da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias da data de sua emissão.
 - a.1) Certidão Negativa de Recuperação Judicial (Súmula 50, TCESP),



ou

- a.2) Na hipótese de Certidão Positiva, deverá a licitante demonstrar seu Plano de recuperação, já homologado, pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira (Súmula 50, TCESP).

6.2.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- 6.2.5.1 Declaração expressa do interessado aceitando as condições do presente Edital e das especificações, conforme Anexo X.

6.3. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 6.3.1. Serão aceitas certidões positivas de débito, com efeitos de negativa, nos termos do artigo 206 do Código Tributário Nacional.
- 6.3.2. A documentação conforme o caso deverá ser compatível com as respectivas inscrições nas esferas Federal, Estadual e Municipal, sendo vedada, na apresentação, a mesclagem dos documentos de estabelecimentos diversos (números de inscrição no C.N.P.J., I.E. e C.C.M.).
- 6.3.3. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 6.3.3.1. Caso a licitante pretenda que um dos seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá ser apresentada a documentação de ambos os estabelecimentos.
- 6.3.3.2. Para fins do disposto nestes subitens, se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação da licitante.
- 6.3.4. A aceitação dos documentos obtidos via "internet" ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Diretoria de Licitações e Compras.
- 6.3.5. Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 06 (seis) meses entre a data de sua expedição e a da abertura do certame.
- 6.3.6. Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por tabelião por força de Lei, ou a publicação em órgão da imprensa na forma da lei, exceto a proposta, para a qual se observará o disposto no subitem 4.2.
- 6.3.6.1. As autenticações poderão ser feitas pela equipe de apoio aos pregoeiros, mediante cotejo da cópia com o original.



- 6.3.6.2. Na hipótese da apresentação de documentos originais, estes serão anexados ao processo licitatório.
- 6.3.7. Os documentos exigidos para habilitação, não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser apresentados posteriormente ao prazo fixado para a abertura do certame, exceto na situação do subitem 7.1.1.
- 6.3.8. Os envelopes contendo os documentos de habitação das empresas não classificadas no Pregão, poderão ser retirados pelas mesmas em até 5 (cinco) dias após a publicação dos contratos ou expedição da autorização de fornecimento/execução de serviços, sendo que após serão destruídos pela equipe de apoio.
- 6.3.9 A não regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 17, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato.
- 6.3.10 Para os casos específicos de não atendimento ao disposto na **alínea “6.3.9”** e não regularização dos documentos de comprovação da regularidade fiscal, a licitante será penalizada ficando sujeita ao impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital.
- 6.3.11. No caso de participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, com fundamento nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, serão acrescidos os seguintes procedimentos:**
- a)** As licitantes deverão comprovar, a sua condição de **ME, EPP ou MEI** por todos os meios admitidos pelo ordenamento jurídico vigente.
- b)** No caso de empate será dada preferência de contratação para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.
- b.1)** Entende-se por empate aquelas situações em que o último lance apresentado pela Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior ao lance melhor classificado.
- c)** Ocorrendo empate, o pregoeiro dará oportunidade para que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, no prazo de até 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresente proposta de preço inferior ao menor lance oferecido.
- c.1)** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor



Individual, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

c.2) Apresentada proposta inferior, o objeto da licitação será adjudicado à Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

c.3) Não ocorrendo a contratação da Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese prevista na alínea “b.1”, na ordem classificatória, para que apresentem proposta de preço inferior ao menor lance oferecido.

c.4) Na hipótese da não contratação nos termos previstos neste item, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

c.5) O disposto neste item somente se aplicará quando o melhor lance não tiver sido apresentado por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

d) As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão apresentar, todos os documentos de habilitação exigidos, mesmo que os relativos à regularidade fiscal apresentem alguma restrição, devendo estas serem sanadas no prazo definido neste Edital.

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

e1) A não regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 17, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato.

f) Para os casos específicos de não atendimento ao disposto na letra “d”, a não comprovação da sua condição de **ME, EPP e MEI** e/ou não regularização dos documentos de comprovação da regularidade fiscal, a



licitante estará sujeita às penalidades legais, ficando sujeita inclusive ao impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital.

7. DA RESERVA DE ITENS EXCLUSIVOS ÀS ME, EPP E MEI

7.1. Conforme instituído pelo artigo 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, ficam reservados os **ITENS nº 08, 19 e 26** à Microempresa - ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI,

7.2. Para o lote/ item reservado, a proposta deverá ser apresentada nos moldes descritos no **item 4.2**, ressalvado o seguinte:

7.2.1. Caso não compareça Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual - MEI, a cota reservada será declarada deserta, passando a disputa às empresas em geral.

7.3. Não se aplica o item 6.3.11, letras “B” e “C” aos itens reservados.

8. ADJUDICAÇÃO

8.1. Verificado o atendimento das condições de habilitação da proponente de menor preço, esta será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto desta licitação.

8.1.1. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor, sendo-lhe facultado o saneamento de falhas formais relativas à documentação na própria sessão.

8.1.2. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação de seu autor, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9. FASE RECURSAL

9.1 A manifestação motivada da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, podendo os interessados apresentar razões no prazo de 3 dias, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.



9.1.1. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor, encaminhando o processo para homologação pela autoridade competente.

9.1.2. O acolhimento de recurso, que terá efeito suspensivo, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10. HOMOLOGAÇÃO

10.1 Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao vencedor e homologará o procedimento licitatório.

10.2 O resultado final do Pregão será divulgado no Diário Oficial do Município de Bertioga e/ou Diário Oficial do Estado de São Paulo.

10.3 A homologação do resultado desta licitação não obriga a administração à aquisição do objeto licitado.

11. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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

12. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

12. 1. A Ata de Registro de Preços registrará o(s) preço(s) e o(s) prestador(es) de(s) serviço(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

12.2 A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários **no prazo de 5 (cinco) dias corridos**, a partir da convocação. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída.

12.3. Colhidas as assinaturas, a Prefeitura do Município de Bertioga providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata a parte final do item anterior.

12.4. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, **a empresa detentora terá seu Registro de Preços cancelado quando:**

12.4.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

12.4.2. Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento



equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura, sem justificativa aceitável;

12.4.3. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

12.4.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

12.4.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

12.4.6. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

12.4.7. Independentemente das previsões retro indicadas, a detentora poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

12.4.8. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no Ato Convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

13. DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Prefeitura, a seu critério e conveniência, deverá expedir a Autorização de Fornecimento, mediante o prévio empenho das quantidades solicitadas, para que a Detentora efetue a entrega do objeto.

13.2 A existência de preços registrados **não obriga** esta Prefeitura a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.3 Não serão aceitas invocações de desconhecimento como elemento impeditivo do correto e integral cumprimento da Ata de Registro de Preços, não sendo aceitas reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.

13.4 Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades desta Prefeitura e por meio da emissão de Ordem de Serviço, e a respectiva Nota de Empenho.

13.5 A detentora(s) que, convocada, recusar-se injustificadamente em retirar o instrumento de compra no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.



14. DOS PREÇOS

14.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis.

15. DA ENTREGA

15.1. Expedida a Autorização de Fornecimento, a detentora da Ata **deverá, no prazo de 10 (dez) dias, providenciar a entrega dos materiais requisitados**, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 8666/93, resguardado o direito da ampla defesa.

15.2 O local de entrega será no Almojarifado da Educação, de 2ª a 6ª feira, rigorosamente das 8h00m às 11h00m e das 13h30m às 16h00m, sito à Rua Luiz Pereira de Campos, 901 – Centro - Bertioga. Tel: (13) 3319-8044.

15.3 Correrão por conta do Fornecedor as despesas incidentes com o fornecimento dos materiais/equipamentos, como impostos e frete, inclusive os riscos de transporte, ficando a Prefeitura do Município de Bertioga isenta de responsabilidades pelo transporte destes até os locais da entrega.

15.4 Deverá ser garantida a qualidade do objeto contratual e, caso seja constatada qualquer irregularidade no(s) produto(s), por divergência da especificação do(s) mesmo(s) com a proposta, **deverá haver substituição deste no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da ocorrência.**

15.5 É de responsabilidade da CONTRATADA o descarregamento dos materiais no interior da Seção do Almojarifado da Educação.

15.6 O objeto deste Edital deverá ser entregue de acordo com as especificações contidas no Anexo I

15.7 Quando do recebimento dos produtos, que será feito por funcionários designados no local da entrega, serão verificadas a quantidade e as especificações técnicas destes. No caso de produtos fora dos padrões solicitados, o funcionário rejeitará os mesmos, para posterior substituição pela licitante vencedora, sem prejuízo das penalidades a essa cabível.

15.8 Correrão por conta do Fornecedor as despesas incidentes com o fornecimento dos produtos, como impostos e frete, inclusive os riscos de transporte, ficando a Prefeitura do Município de Bertioga isenta de responsabilidades pelo transporte destes até os locais da entrega.

15.9 É de responsabilidade da CONTRATADA o descarregamento dos produtos. As entregas deverão ser efetuadas no interior do Almojarifado da Educação e o produto acondicionado nas dependências deste, em local indicado pelo responsável.

15.10 Constatadas irregularidades na execução do objeto a Administração poderá: Refutá-lo no todo ou em parte, determinando a substituição de produto, refazimento dos serviços ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades previstas. Na hipótese de substituição de produto ou refazimento de serviços, a compromissária



fornecedora deverá fazê-lo em conformidade com as condições estabelecidas no instrumento contratual, no prazo máximo de 15 dias, contados da notificação por escrito, sem que isto implique em quaisquer ônus para a Prefeitura de Bertiooga. Na impossibilidade de serem substituídos ou refeitos, aplicar-se-ão as sanções cabíveis.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. O pagamento será efetuado após **30 (trinta) dias**, mediante apresentação, pela Contratada, da nota fiscal ou fatura à Secretaria de Educação, ou ao responsável por ela designado, de acordo com os produtos que efetivamente forem entregues, onde deverão estar discriminadas as quantidades, o número do processo administrativo e do empenho, e com o devido "Atestado de Recebimento" lançado no verso e assinado pelo servidor responsável, pela Seção de Almojarifado.
- 16.2. Deverá constar nos Documentos Fiscais os dados para pagamento através de depósito, como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o mesmo ficará retido por falta de informações fundamentais.
- 16.3. A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 16.4. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá estar adequada ao novo sistema de emissão de Nota Fiscal, de acordo com a Portaria CAT 162/08 a respeito da obrigatoriedade de emissão de Nota Fiscal Eletrônica.

17. PENALIDADES

- 17.1 O licitante ou contratado que descumprir quaisquer das cláusulas deste edital ou do instrumento contratual ficará sujeito às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis
- 17.2 Ficarão sujeitos a impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública direta e autárquica, pelo prazo de até 05 (cinco) anos conforme dispõe o Art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, sem prejuízo das multas previstas no edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais, aquele que:
 - 17.2.1. Deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa para o certame;
 - 17.2.2. Convocado dentro do prazo de validade da proposta, não celebrar o contrato;
 - 17.2.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - 17.2.4. Não mantiver a proposta, lance ou oferta;
 - 17.2.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação e
 - 17.2.6. Falhar ou fraudar na execução do contrato.

17.3 DAS MULTAS - em cada caso, aplicar-se-á:



- 17.3.1 20% (vinte por cento) do valor estimado para a contratação, em razão do descumprimento de exigência do edital.
- 17.3.2 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso sobre a parcela do objeto.
- 17.3.3 20% (vinte por cento) por inexecução parcial instrumento contratual sobre o valor da correspondente parcela.
- 17.3.4 20% (vinte por cento) por inexecução total do instrumento contratual sobre o seu valor.
- 17.3.5 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,33 (trinta e três centésimos) por cento ao dia enquanto os problemas técnicos não forem sanados, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.
- 17.3.6 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do instrumento contratual.
- 17.3.7 Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias, serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades.
- 17.3.8 Os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias serão considerados inexecução total para efeito de aplicação de penalidade.
- 17.3.9 Será advertido, sempre que forem constatadas irregularidades de pouco gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.
- 17.4 As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis, conforme disposto no art. 87 da Lei de Licitações.
- 17.5 O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada ou dos créditos da licitante. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

18 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1 Até 2 (dois) dias anteriores à data fixada para a realização da sessão de recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá, por meio eletrônico (licitacao.bertioga@gmail.com), ou protocolizar, nos dias úteis, das 09h00 às 16h00 na Rua Luiz Pereira de Campos, 901, Vila Itapanhau – Bertioga/SP, solicitando esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
 - 18.1.1. No instrumento de impugnação, é obrigatória a menção a documento pessoal, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica, mais nome para contato, endereço, telefone e endereço eletrônico.
- 18.2. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, o Foro da Comarca de Bertioga, observadas as disposições do § 6º do artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/93.



- 18.3. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 18.4. Fica assegurado ao município o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.
- 18.5. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sob pena das sanções aplicáveis em cada caso, previstas neste edital, não se excluindo as de caráter civil e/ou criminal e a Prefeitura de Bertioga não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 18.6 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.
- 18.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na PMB.
- 18.8 As comunicações relativas a esta licitação serão feitas mediante a publicação no Boletim Oficial do Município de Bertioga com edições aos sábados e no Diário Oficial do Estado de São Paulo, quando for o caso, ou poderão, ainda, sê-lo mediante a expedição de Ofício, por meio eletrônico; a critério da Administração.
- 18.9 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os participantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.10 A documentação apresentada será idônea se o seu prazo de validade estender-se, pelo menos, até a data limite fixada para o recebimento das propostas.
- 18.11 Fica eleito o Foro Distrital de Bertioga para dirimir eventuais questões oriundas deste contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19. FAZEM PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL:

ANEXO I – Especificação e Quantitativos;

ANEXO II – Termo de Credenciamento;

ANEXO III – Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação;

ANEXO IV.1– Proposta Comercial – Cota Principal destinada a todos os participantes;

ANEXO IV.2 – Proposta Comercial – Cota Reservada destinada exclusivamente as empresas ME e EPP;

ANEXO V – Declaração de regularidade habilitatória;

ANEXO VI – Declaração de isenção junto a Fazenda Pública do Estado;

ANEXO VII – Declaração de isenção junto a Fazenda Pública do Município;

ANEXO VIII – Declaração que nos preços ofertados estão inclusas as despesas diretas e indiretas;



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

ANEXO IX – Declaração de enquadramento na situação de microempresa/empresa de pequeno porte e inexistência de fatos supervenientes;

ANEXO X – Declaração aceitando as condições do edital e das especificações;

ANEXO XI – Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal de licitar;

ANEXO XII – Dados para elaboração da Ata de Registro de Preços;

ANEXO XIII – Minuta de ata de registro de preço;

ANEXO XIV – Termo de Ciência e Notificação.

Bertioga, 01 de fevereiro de 2019

RUBENS ANTONIO MANDETTA DE SOUZA
Secretário de Educação



ANEXO I

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 03/2019-DLC

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

“COTA 1” PRINCIPAL PARA TODAS AS EMPRESAS

ÍTEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
01	30	UN	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL, tipo monocâmara. Pré-requisitos: · É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial, cujos procedimentos abaixo devem ser observados. Procedimentos para instalação: · A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização. · Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica. · A instalação da lava louça requer: rede elétrica (energia); rede hidráulica (água); rede sanitária (esgoto); · Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não cumprimento das presentes instruções de instalação. Requisitos para instalação: Energia elétrica · Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida. · Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida. · Potência requerida: 6,7 KW · 220V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm ² . · 220V trifásico: com fiação de terra, disjuntor tripolar 30ª por fase; fiação mínima de 4mm ² . · 380V trifásico: com fiação de terra e neutro; disjuntor tripolar 20ª por fase; fiação mínima de 4 mm ² . · 440V trifásico: com fiação de terra; disjuntor tripolar 15ª por fase; fiação mínima de 4mm ² . Água · Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar. · Recomenda-se o uso de filtro de resíduos. Esgoto (dreno) · Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxágue, prevista pela máquina. Dimensões e tolerância: Da máquina · Largura: 595mm · Profundidade: 615mm · Altura: 840mm Espaço útil de lavagem · Largura: 495mm · Profundidade: 495mm · Altura: 340mm · Tolerância: +/- 20% Características construtivas: · Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores. · Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copos/hora. · Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm). Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora). · Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos. · Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação. · Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta. · Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças. · Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue. · Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta. · Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas. · Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico. · Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C · Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C · Potência da bomba de lavagem: 1cv. · Potência da bomba de enxágue: 0,5cv. · Acessórios · Aquecedor elétrico de água e enxágue. · Conjunto pressurizador de enxágue. · Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbrucas, molheiras e peças de tamanhos diversos. · Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo. · Acessórios opcionais · Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos; · Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé. · Estrutura de apoio em aço inoxidável. · Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem. · Kit 440 volts. · Termômetros digitais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

02	30	UN	MÁQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE MÍNIMA 8KG. – LINHA BRANCA Descrição: · Capacidade de roupa seca: MÍNIMO 8Kg · ALIMENTAÇÃO de energia: (220V) · - Centrifugação: MÍNIMO 750 rpm · cor branco, CERTIFICADO DO INMETRO.
03	30	UN	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA A VAPOR, para uso em microondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras. Dimensões: · Altura: máximo 180mm. · Diâmetro / Largura: máximo 280mm. Características construtivas: · Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. Requisitos de segurança: · O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. · O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. · O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. Matérias-primas: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Base e tampa do produto confeccionadas em polipropileno copolímero.
04	30	UN	SECADORA DE ROUPAS Descrição: · Secagem MÍNIMO 10Kg de roupas centrifugadas · Voltagem: 220V · Cor: branco · CERTIFICADO DO INMETRO.
05	30	UN	FREEZER VERTICAL, LINHA BRANCA, sistema de refrigeração "frostfree". · O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. · Capacidade: · Capacidade total MÍNIMA (volume interno): 300 litros. Características construtivas: · Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. · Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. · Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes. · Gavetas transparentes e removíveis em acrílico. · Compartimento de congelamento rápido. · Lâmpada interna. · Formas para gelo. · Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. · Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. · Dobradiças metálicas. · Pés com rodízios. · Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. · Sistema de refrigeração "frostfree". · Gás refrigerante: Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Voltagem: 220V (conforme demanda). · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. · Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B". Requisitos de segurança: · O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.
06	30	UN	Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) Características construtivas: · Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). · Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m ³ . · Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. · Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). · Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m ³ . · Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. · Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. · Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensa-



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

			<p>ção, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. · Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. · Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free"). · Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. · O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. · 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. · As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). · Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. · Pannel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. · Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. · O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. · Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. · Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. · Parafusos e porcas de aço inox. · Pannel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304. · Pontes das sapatas em poliamida 6.0. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. · No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; Sob qualquer elemento sobreposto.</p>
07	30	UN	<p>REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO, linha branca, sistema de refrigeração "frost-free", voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). · O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. · Capacidade: · Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. Características construtivas: · Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. · Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. · Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). · Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. · Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. · Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. · Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. · Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. · Formas para gelo no compartimento do freezer. · Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. · Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. · Dobradiças metálicas. · Sapatas niveladoras. · Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. · Sistema de refrigeração "frostfree". · Gás refrigerante R600a. OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimen-</p>



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

			tação com certificação INMETRO. · Voltagem: 220V · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. · Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: · O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.
09	20	UN	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HIGH WALL DIGITAL INVERTER capacidade de 18000 btu/s ciclo: frio voltagem: 220v/monofásico, garantia mínima de 1 ano, etiqueta nacional de conservação de energia classificação energética classe a de acordo com a portaria nº 410/2013 - inmetro/mdic; filtro de ar antibactéria; com controle remoto; termostato digital; funções sleep e swing; tecnologia inverter; manual de instruções em português.
10	10	UN	AR CONDICIONADO SPLIT 30000 BTUS (AR1) Modelo Split High Wall; Tipo de ciclo: Quente e frio; Cor: Branco; ENCE: No mínimo D; Filtro de Ar: Anti- bactéria; Vazão de ar: No mínimo 1.150m³/h; Controle remoto: Sim; Termostato: Digital; Funções: Sleep e Swing; Voltagem: 220v.
11	300	UN	VENTILADOR DE TETO, 3 PÁS, 220V MONOFÁSICO, 130W DE POTÊNCIA, 3 VELOCIDADES Descrição: Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades. Características: · Comprimento – 48cm · Largura – 23,5cm · Altura – 26cm.
12	60	UN	BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO - DUAS COLUNAS Descrição: · Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Dimensões e tolerâncias: · Altura: 960mm · Altura parte conjugada: 650mm · Largura: 660mm · Profundidade: 291mm · Tolerância: +/-10% Características construtivas: · Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato. · Gabinete em aço inox AISI 304. · Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. · Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. · Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. · Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC · Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. · Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). · Dreno para limpeza da cuba. · Ralo sifonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. · Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. · Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). · Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. · O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. · Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. Parafusos e porcas de aço inox. · Torneira em latão cromado. · O equipamento e seus



13	30	UN	componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Dimensões e tolerância: Plataforma: · Largura: 43cm. · Comprimento: 61cm. · Tolerância: +/- 10%. Capacidade: · Capacidade de pesagem: 150 kg. Características construtivas e funcionais: · Com plataforma e piso móvel. · Coluna tubular longa. · Divisão de 50g. · Indicador: bateria de longa duração. · Alto desligamento para proporcionar economia da bateria. · Botão liga/desliga. · Com visor cristal líquido e dígitos grandes. · Memória de tara e zero; sobra e falta. · Teclas com funções. · Tensão elétrica: 110 e 220V. · Com carregador + bateria e demais acessórios. · Rodízios de movimentação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020. · Rodízios de movimentação em polipropileno injetado. · Teclado em policarbonato. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
14	30	UN	TELEVISÃO DE LED 32" COM ENTRADA PARA HDTV Descrição: Tela LED HD com resolução MÍNIMA de 1366x768p · Potência MÍNIMA de áudio de 10W RMS · Duas entradas HDMI · Conversos TV digital interno
15	30	UN	APARELHO DE DVD. Descrição: dvd's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DIVX; CD DE VÍDEO; JPEG; CD; CD-R; ; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW Descrição: · DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW · · Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial · Função Karaoke · Cor: preto · Voltagem: Bivolt automático ·
16	30	UN	APARELHO DE SOM TIPO MICROSYSTEM. Aparelho de som tipo micro system, entrada para usb e para cartão de memória. Descrição: · Aparelho de Micro system com karaokê, entrada para USB e para cartão de memória. Características: · Entrada USB · Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS · Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital · Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW · CDs musicais em arquivos MP3 e WMA · Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto · Saída para fones de ouvido · Potência MÍNIMA: 50W
17	30	UN	FOGÃO DE 4 BOCAS DE USO DOMÉSTICO, COM FORNO E ACENDEDOR AUTOMÁTICO Descrição: · Volume MÍNIMO do forno: 50 litros ·
18	30	UN	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL DE 6 BOCAS com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/ forno. 4 pés em perfil "L" de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. · Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP)
20	30	UN	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: · Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construtivas: · Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. · Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. · Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. · Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. · Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. · Cabo com armazenamento integrado. · Base firme com pés antideslizantes (ventosa). · Motor com potência de 700W. · Voltagem: 110V e 220V. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. · Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças. · Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

			<p>picar em pedaços finos e médios; liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS. · Disco emulsificador fabricado em PP. · Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. · Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
21	30	UN	<p>PURIFICADOR/BEBEDOURO DE ÁGUA REFRIGERADO, com selos INMETRO, com probatórios de conformidade com a legislação vigente. Capacidade: · Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. · Atendimento: mínimo de 30 pessoas Características gerais: · Constituído de: 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. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). 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, com probatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO". · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>
22	30	UN	<p>MIXER DE ALIMENTOS, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. Dimensões aproximadas e tolerância: · Altura: 430mm · Largura: 60mm · Profundidade: 650mm · Tolerância: +/- 10% Características construtivas: · Capacidade volumétrica do copo: 1 litro. · Cabo (alça) ergonômico. · Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. · Recipiente para trituração. · Tampa e lâmina do triturador removíveis. · Base antirrespingos. · Botão turbo. · Motor de 400W. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. · Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. · Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. · O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
23	30	UN	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 8 LITROS, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Capacidade: · Copo com capacidade útil de 8 litros. Características construtivas: · Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. · Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. · Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. · Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. · 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,</p>



			<p>eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. · O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. · Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. · Interruptor liga/desliga. · Interruptor para pulsar. · Motor monofásico de ½ HP. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. · Indicação da voltagem na chave comutadora. · Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. · Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. · Facas em aço inox AISI 420 temperado. · Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. · Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. · Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
24	30	UN	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 L. Descrição: Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar Capacidade para Triturar Gelo Capacidade: Copo com capacidade útil de 2 litros. Características construtivas: Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratórias em material aderente. Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Interruptor para pulsar. Motor monofásico de ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. Indicação da voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. Facas em aço inox AISI 420 temperado. Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
25	30	UN	<p>ESPRESSOR/EXTRATOR DE FRUTAS CÍTRICAS, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: · Altura: 390mm · Largura: 360mm · Diâmetro: 205mm · Tolerância: +/- 10% · Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) Características construtivas: · Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. · Copo e peneira em aço inox. · Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja). · Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). · Rotação: 1740 Rpm. · Frequência: 50/60 Hz. · Tensão: 127/220v (Bivolt). · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. · Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. · Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>
27	30	UN	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 05 L.</p>



			Descrição: Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Largura: 240mm; Profundidade: 350mm; Altura: 420mm; Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. Com quatro níveis de velocidade. Movimento planetário. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. Manipula trava/destrava. Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz. Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
28	30	UN	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DE 800W Descrição: · Especificações técnicas/ Potência: 800W · Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l · Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz · Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m · Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado · Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável · Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado · Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml · Potência do Juicer: 800W · Volume: 0,0380 m ³ · Cor: Alumínio · Tensão: 110V
29	30	UN	CAFETEIRA ELÉTRICA PARA 20 CAFÉS Descrição: · Tipo de cafeteira: elétrica · Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml · Potência (W): 1000W · Voltagem: 110V, 220V · Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm · Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg
30	30	UN	EXAUSTOR VENTILADOR INDUSTRIAL (EX) Descrição: · Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, vazão de 3000m ³ /h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor.
31	30	UN	BALANÇA DE PRATO COM CAPACIDADE PARA 15 KG. Descrição: · Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. · Classificação metrológica: Tipo III. Dimensões: · Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; · Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; · Capacidade: 15 kg; · Divisão: de 5g em 5g. Características construtivas e funcionais: · Gabinete em ABS. · Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. · Teclado de membrana composto de teclas e funções. · Pés reguláveis. · Nível de bolha. · Desligamento automático. · Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. · Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. · Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA. · Comutação automática de voltagem. · Frequência de rede elétrica: 60 Hz. · Consumo máximo: 10W. · Bateria interna. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. · Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; · Suportes do prato em alumínio injetado; · Gabinete construído em ABS injetado.

“COTA 2” RESERVADA PARA AS EMPRESAS ME E EPP

ÍTEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
08	100	UN	APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12000 BTU'S Modelo Split High Wall; Tipo de ciclo: Quente e frio; Cor: Branco; ENCE: No mínimo A; Filtro de Ar: Anti- bactéria; Vazão de ar: No mínimo 500m ³ /h; Controle remoto: Sim; Termostato: Digital; Funções: Sleep e Swing; Voltagem: 220v.



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

19	30	UN	FORNO DE MICROONDAS Capacidade: · Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. Características construtivas: · Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. · Iluminação interna. · Painel de controle digital com funções pré-programadas. · Timer. · Relógio. · Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura. · Dispositivos e travas de segurança. · Sapatas plásticas. · Prato giratório em vidro. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Voltagem: 110V ou 220V (conforme demanda). · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. · Selo de certificação INMETRO. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. · Todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox. · As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.
26	30	UN	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: · Altura: 764mm · Comprimento: 517mm · Largura: 374mm · Tolerância: +/- 15% Características construtivas: · Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. · Cuba em aço inox. · Sistema de engrenagens helicoidais. · Com três níveis de velocidade. · Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. · Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes. · Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. · Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional. · Temporizador de 15 minutos. · Proteção e velocidade inicial “anti-plash”. · Acessórios inclusos. · Voltagens (V): 230/60/1. · Motor: ½ HP. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. · Cuba em aço inox AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

A ENTREGA DEVERÁ OBEDECER AS EXIGÊNCIAS DESTE EDITAL.



ANEXO II

TERMO DE CREDENCIAMENTO

MODELO

**A PREFEITURA DE BERTIOGA
DIRETORIA DE LICITAÇÃO E COMPRAS
Pregão Presencial nº 03/2019 - RETIFICADO
Processo Administrativo nº 5277/2018**

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

A empresa (nome da empresa), com sede na (endereço completo), inscrita no C.N.P.J. nº _____, representada pelo(a) Sr.(a) (representante legal da empresa e cargo), titular do R.G. nº _____ e do CPF nº _____, CREDENCIA o(a) n Sr.(a), (nome e cargo do credenciado), titular do R.G. nº _____ e do CPF nº _____, para representá-la perante a PREFEITURA DE BERTIOGA em licitações na modalidade pregão, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Local, data, nome, RG, cargo .



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

MODELO

A PREFEITURA DE BERTIOGA

DIRETORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Pregão Presencial nº 03/2019 - RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

Eu, (nome completo), representante legal da Empresa _____, com sede na Rua _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, interessada em participar da licitação em epígrafe constante do processo administrativo da Prefeitura de Bertioga, com vistas a (Objeto) _____, DECLARO, sob as penas da Lei, o pleno cumprimento aos requisitos de Habilitação.

Local, data, nome, R.G, cargo e assinatura do representante legal.



ANEXO IV.1

PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO Nº 03/2019 - RETIFICADO

PROCESSO Nº 5277/2018

COTA PRINCIPAL PARA TODAS AS EMPRESAS

Razão Social da PROPONENTE:		
Endereço:		
CEP:	Fone:	Fax:
e-mail:	CNPJ:	Inscrição Estadual :

OBJETO: Fornecimento de, a ser realizado conforme Anexo I do Edital.

Ítem	Quant.	Unid.	Especificação Técnica	Marca/ Modelo	Preço	
					Unit.	Total
01	30	UN	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL, tipo monocâmara. Pré-requisitos: · É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial, cujos procedimentos abaixo devem ser observados. Procedimentos para instalação: · A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização. · Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica. · A instalação da lava louça requer: rede elétrica (energia); rede hidráulica (água); rede sanitária (esgoto); · Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não cumprimento das presentes instruções de instalação. Requisitos para instalação: Energia elétrica · Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida. · Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida. · Potência requerida: 6,7 KW · 220V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm2. · 220V trifásico: com fiação de terra, disjuntor tripolar 30ª por fase; fiação mínima de 4mm2. · 380V trifásico: com fiação de terra e neutro; disjuntor tripolar 20ª por fase; fiação mínima de 4 mm2. · 440V trifásico: com fiação de terra; disjuntor tripolar 15ª por fase; fiação mínima de 4mm2. Água · Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar. · Recomenda-se o uso de filtro de resíduos. Esgoto (dreno) · Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxágue, prevista pela máquina. Dimensões e tolerância: Da máquina · Largura: 595mm · Profundidade: 615mm · Altura: 840mm Espaço útil de lavagem · Largura: 495mm · Profundidade: 495mm · Altura: 340mm · Tolerância: +/- 20% Características construtivas: · Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores. Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copos/hora.			



Prefeitura do Município de Bertioga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

			<p>Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm). Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora). · Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos. · Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação. · Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta. · Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças. · Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue. · Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta. · Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas. · Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico. · Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C · Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C · Potência da bomba de lavagem: 1cv. · Potência da bomba de enxágue: 0,5cv. · Acessórios · Aquecedor elétrico de água e enxágue. · Conjunto pressurizador de enxágue. · Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos. · Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo. · Acessórios opcionais · Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos; · Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé. · Estrutura de apoio em aço inoxidável. · Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem. · Kit 440 volts. · Termômetros digitais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			
02	30	UN	<p>MÁQUINA DE LAVAR ROUPA CAPACIDADE MÍNIMA 8KG. – LINHA BRANCA Descrição: · Capacidade de roupa seca: MÍNIMO 8Kg · ALIMENTAÇÃO de energia: (220V) · - Centrifugação: MÍNIMO 750 rpm · cor branco, CERTIFICADO DO INMETRO.</p>			
03	30	UN	<p>ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA A VAPOR, para uso em microondas, com capacidade mínima de 4 mamadeiras. Dimensões: · Altura: máximo 180mm. · Diâmetro / Largura: máximo 280mm. Características construtivas: · Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento hermético. Requisitos de segurança: · O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação. · O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização. · O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização. Matérias-primas: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Base e tampa do produto confeccionadas em polipropileno copolímero.</p>			
04	30	UN	<p>SECADORA DE ROUPAS Descrição: · Secagem MÍNIMO 10Kg de roupas centrifugadas · Voltagem: 220V · Cor: branco · CERTIFICADO DO INMETRO.</p>			



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

05	30	UN	<p>FREEZER VERTICAL, LINHA BRANCA, sistema de refrigeração "frost-free". • O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. • Capacidade: • Capacidade total MÍNIMA (volume interno): 300 litros. Características construtivas: • Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. • Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. • Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes. • Gavetas transparentes e removíveis em acrílico. • Compartimento de congelamento rápido. • Lâmpada interna. • Formas para gelo. • Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. • Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. • Dobradiças metálicas. • Pés com rodízios. • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. • Sistema de refrigeração "frostfree". • Gás refrigerante: Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Voltagem: 220V (conforme demanda). • Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. • Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A ou B". Requisitos de segurança: • O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1:Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Gabinete e parte externa da porta em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.</p>			
----	----	----	---	--	--	--



Prefeitura do Município de Bertiooga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

06	30	UN	<p>Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. Dimensões aproximadas: 180x125x75cm (AxLxP) Características construtivas: · Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). · Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. · Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. · Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). · Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. · Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. · Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. · Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. · Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. · Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free"). · Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. · O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. · 8 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames. · As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). · Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. · Pannel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. · Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. · O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. · Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. · Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. · Parafusos e porcas de aço inox. · Pannel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304. · Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. · No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; Sob qualquer elemento sobreposto.</p>		
----	----	----	--	--	--



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

07	30	UN	REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree", voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). · O refrigerador deverá possuir certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. · Capacidade: · Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros. Características construtivas: · Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. · Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. · Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). · Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. · Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. · Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. · Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. · Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. · Formas para gelo no compartimento do freezer. · Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. · Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. · Dobradiças metálicas. · Sapatas niveladoras. · Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. · Sistema de refrigeração "frost-free". · Gás refrigerante R600a. OBS.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. OBS.2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Voltagem: 220V · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. · Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: · O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335- 1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. · Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação.			
09	20	UN	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HIGH WALL DIGITAL INVERTER capacidade de 18000 btu/s ciclo: frio voltagem: 220v/monofásico, garantia mínima de 1 ano, etiqueta nacional de conservação de energia classificação energética classe a de acordo com a portaria nº 410/2013 - inmetro/mdic; filtro de ar antibactéria; com controle remoto; termostato digital; funções sleep e swing; tecnologia inverter; manual de instruções em português.			
10	10	UN	AR CONDICIONADO SPLIT 30000 BTUS (AR1) Modelo Split High Wall; Tipo de ciclo: Quente e frio; Cor: Branco; ENCE: No mínimo D; Filtro de Ar: Anti- bactéria; Vazão de ar: No mínimo 1.150m³/h; Controle remoto: Sim; Termostato: Digital; Funções: Sleep e Swing; Voltagem: 220v.			
11	300	UN	VENTILADOR DE TETO, 3 PÁS, 220V MONOFÁSICO, 130W DE POTÊNCIA, 3 VELOCIDADES Descrição: Ventiladores para serem acoplados ao teto com 130W de potência, e 3 velocidades. Características: · Comprimento – 48cm · Largura – 23,5cm · Altura – 26cm.			



12	60	UN	<p>BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO - DUAS COLUNAS</p> <p>Descrição: · Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Dimensões e tolerâncias: · Altura: 960mm · Altura parte conjugada: 650mm · Largura: 660mm · Profundidade: 291mm · Tolerância: +/-10% Características construtivas: · Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebrajato. · Gabinete em aço inox AISI 304. · Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. · Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. · Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. · Termostato com controle automático de temperatura de 4º a 15ºC · Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. · Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). · Dreno para limpeza da cuba. · Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. · Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras. · Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.). · Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. · O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber. · Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.</p> <p>Parafusos e porcas de aço inox. · Torneira em latão cromado. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			
----	----	----	---	--	--	--



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

13	30	UN	BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Dimensões e tolerância: Plataforma: · Largura: 43cm. · Comprimento: 61cm. · Tolerância: +/- 10%. Capacidade: · Capacidade de pesagem: 150 kg. Características construtivas e funcionais: · Com plataforma e piso móvel. · Coluna tubular longa. · Divisão de 50g. · Indicador: bateria de longa duração. · Alto desligamento para proporcionar economia da bateria. · Botão liga/desliga. · Com visor cristal líquido e dígitos grandes. · Memória de tara e zero; sobra e falta. · Teclas com funções. · Tensão elétrica: 110 e 220V. · Com carregador + bateria e demais acessórios. · Rodízios de movimentação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. · Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020. · Rodízios de movimentação em polipropileno injetado. · Teclado em policarbonato. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.			
14	30	UN	TELEVISÃO DE LED 32" COM ENTRADA PARA HDTV Descrição: Tela LED HD com resolução MÍNIMA de 1366x768p · Potência MÍNIMA de áudio de 10W RMS · Duas entradas HDMI · Conversos TV digital interno			
15	30	UN	APARELHO DE DVD. Descrição: dvd's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DIVX; CD DE VÍDEO; JPEG; CD; CD-R; ; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW Descrição: · DVD's compatíveis com os seguintes formatos: MP3; WMA; DivX; CD de vídeo; JPEG; CD; CD-R; CD RW; SVCD; DVD=R/+RW – DVD –R/ -RW · Conexões: 1 saída de vídeo composto, 1 saída de áudio, 1 entrada de microfone frontal: saída vídeo componente; saída S-Vídeo; saída de áudio digital coaxial · Função Karaoke · Cor: preto · Voltagem: Bivolt automático ·			
16	30	UN	APARELHO DE SOM TIPO MICROSYSTEM. Aparelho de som tipo micro system, entrada para usb e para cartão de memória. Descrição: · Aparelho de Micro system com karaoke, entrada para USB e para cartão de memória. Características: · Entrada USB · Entrada para cartão de memória: MMC, SD, MS · Rádio AM e FM estéreo com sintonia digital · Compatível com VCD, CD, CD-R, CD-RW · CDs musicais em arquivos MP3 e WMA · Saída S-vídeo, vídeo componente, vídeo composto · Saída para fones de ouvido · Potência MÍNIMA: 50W			
17	30	UN	FOGÃO DE 4 BOCAS DE USO DOMÉSTICO, COM FORNO E ACENDEDOR AUTOMÁTICO Descrição: · Volume MÍNIMO do forno: 50 litros ·			
18	30	UN	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL DE 6 BOCAS com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". O tamanho das bocas será de 30x30cm e 3 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos c/ chapa ou banho maria e c/ forno. 4 pés em perfil "L" de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso. · Dimensões: 83x107x84 cm (AxLxP)			



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

20	30	UN	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: · Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construtivas: · Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. · Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. · Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. · Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. · Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. · Cabo com armazenamento integrado. · Base firme com pés antidesslizantes (ventosa). · Motor com potência de 700W. · Voltagem: 110V e 220V. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. · Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças. · Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS. · Disco emulsificador fabricado em PP. · Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. · Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.			
----	----	----	--	--	--	--



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

21	30	UN	<p>PURIFICADOR/BEBEDOURO DE ÁGUA REFRIGERADO, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente. Capacidade: · Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros. · Atendimento: mínimo de 30 pessoas Características gerais: · Constituído de: 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. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). 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". · O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a". · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. · Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>			
22	30	UN	<p>MIXER DE ALIMENTOS, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. Dimensões aproximadas e tolerância: · Altura: 430mm · Largura: 60mm · Profundidade: 650mm · Tolerância: +/- 10% Características construtivas: · Capacidade volumétrica do copo: 1 litro. · Cabo (alça) ergonômico. · Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal. · Recipiente para trituração. · Tampa e lâmina do triturador removíveis. · Base antirespingos. · Botão turbo. · Motor de 400W. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. · Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. · Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. · O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

23	30	UN	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 8 LITROS, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Capacidade: · Copo com capacidade útil de 8 litros. Características construtivas: · Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. · Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. · Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. · Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. · 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 fixação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. · Indicação da voltagem na chave comutadora. · Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. · Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. · Facas em aço inox AISI 420 temperado. · Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. · Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. · Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			
----	----	----	--	--	--	--



24	30	UN	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 L.</p> <p>Descrição: Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar Capacidade para Triturar Gelo Capacidade: Copo com capacidade útil de 2 litros. Características construtivas: Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm. Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratórias em material aderente. Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Interruptor para pulsar. Motor monofásico de ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. Indicação da voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. Facas em aço inox AISI 420 temperado. Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			
25	30	UN	<p>ESPRESSADOR/EXTRATOR DE FRUTAS CÍTRICAS, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: · Altura: 390mm · Largura: 360mm · Diâmetro: 205mm · Tolerância: +/- 10% · Produção média: 15 unid. minuto (aproximada) Características construtivas: · Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox. · Copo e peneira em aço inox. · Jogo de carambola composto por: 1 Castanha pequena (para limão); 1 Castanha grande (para laranja). · Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). · Rotação: 1740 Rpm. · Frequência: 50/60 Hz. · Tensão: 127/220v (Bivolt). · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. · Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. · Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>			



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

27	30	UN	BATEDEIRA PLANETÁRIA 05 L. Descrição: Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Largura: 240mm; Profundidade: 350mm; Altura: 420mm; Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. Com quatro níveis de velocidade. Movimento planetário. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. Manipula trava/destrava. Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz. Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220V (monofásica). Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Cuba em aço inox AISI 304. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.			
28	30	UN	CENTRÍFUGA DE FRUTAS DE 800W Descrição: · Especificações técnicas/ Potência: 800W · Especificações técnicas/ Coletor de polpa: 2l · Especificações técnicas/ Frequência: 50/60 Hz · Especificações técnicas/ Comprimento do cabo: 1,2m/ 1,2m · Especificações do design/ Suporte e grampos: Alumínio escovado · Especificações do design/ Tubo para polpa: Aço inoxidável · Especificações do design/ Cores disponíveis: Alumínio escovado/ Alumínio escovado · Acessórios/ Jarra de suco: 1.500 ml · Potência do Juicer: 800W · Volume: 0,0380 m³ · Cor: Alumínio · Tensão: 110V			
29	30	UN	CAFETEIRA ELÉTRICA PARA 20 CAFÉS Descrição: · Tipo de cafeteira: elétrica · Capacidade (quantas xícaras prepara): 1,7 L – 20 cafezinhos de 80 ml · Potência (W): 1000W · Voltagem: 110V, 220V · Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP: 22x18x38 cm · Peso líq. Aproximado do produto (Kg): 1,8 Kg			
30	30	UN	EXAUSTOR VENTILADOR INDUSTRIAL (EX) Descrição: · Exaustor Industrial de 40 cm de diâmetro, produzido em aço, com motor de potencia em 1/5CV, vazão de 3000m³/h, RPM 1600 – 50/60Hz e chave de reversão do motor.			



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

31	30	UN	BALANÇA DE PRATO COM CAPACIDADE PARA 15 KG. Descrição: · Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. · Classificação metrológica: Tipo III. Dimensões: · Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; · Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; · Capacidade: 15 kg; · Divisão: de 5g em 5g. Características construtivas e funcionais: · Gabinete em ABS. · Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura. · Teclado de membrana composto de teclas e funções. · Pés reguláveis. · Nível de bolha. · Desligamento automático. · Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. · Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação. · Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA. · Comutação automática de voltagem. · Frequência de rede elétrica: 60 Hz. · Consumo máximo: 10W. · Bateria interna. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: · Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. · Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; · Suportes do prato em alumínio injetado; · Gabinete construído em ABS injetado.			
----	----	----	--	--	--	--

(inserir prazo de entrega)

(inserir validade da proposta)

(outras informações que porventura julgar necessárias)

Declaro, sob as penas da lei, que os serviços serão executados em conformidade com o disposto no Edital e seus ANEXOS.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

LOCAL:	DATA:
---------------	--------------

Nome do REPRESENTANTE:	
RG:	CPF:
Assinatura do REPRESENTANTE:	



ANEXO IV.2

PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO Nº 03/2019-RETIFICADO

PROCESSO Nº 5277/2018

COTA RESERVADA PARA TODAS AS ME's E EPP's

Razão Social da PROPONENTE:		
Endereço:		
CEP:	Fone:	Fax:
e-mail:	CNPJ:	Inscrição Estadual :

OBJETO: Fornecimento de, a ser realizado conforme Anexo I do Edital.

Ítem	Quant.	Unid.	Especificação Técnica	Marca/ Modelo	Preço	
					Unit.	Total
08	100	UN	APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12000 BTU'S Modelo Split High Wall; Tipo de ciclo: Quente e frio; Cor: Branco; ENCE: No mínimo A; Filtro de Ar: Anti- bactéria; Vazão de ar: No mínimo 500m³/h; Controle remoto: Sim; Termostato: Digital; Funções: Sleep e Swing; Voltagem: 220v.			
19	30	UN	FORNO DE MICROONDAS Capacidade: · Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento. Características construtivas: · Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. · Iluminação interna. · Pannel de controle digital com funções pré-programadas. · Timer. · Relógio. · Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura. · Dispositivos e travas de segurança. · Sapatas plásticas. · Prato giratório em vidro. · Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. · Voltagem: 110V ou 220V (conforme demanda). · Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. · Selo de certificação INMETRO. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes. · Todas as fixações visíveis, parafusos, aruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/ oxidação ou serem fabricados em aço inox. · As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar			



			desgastes em uso normal.			
26	30	UN	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: · Altura: 764mm · Comprimento: 517mm · Largura: 374mm · Tolerância: +/- 15% Características construtivas: · Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. · Cuba em aço inox. · Sistema de engrenagens helicoidais. · Com três níveis de velocidade. · Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. · Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes. · Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. · Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional. · Temporizador de 15 minutos. · Proteção e velocidade inicial “anti-plash”. · Acessórios inclusos. · Voltagens (V): 230/60/1. · Motor: ½ HP. · Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. · Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: · As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. · Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi. · Cuba em aço inox AISI 304. · O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.			

(inserir prazo de entrega)

(inserir validade da proposta)

(outras informações que porventura julgar necessárias)

Declaro, sob as penas da lei, que os serviços serão executados em conformidade com o disposto no Edital e seus ANEXOS.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

LOCAL:	DATA:
---------------	--------------

Nome do REPRESENTANTE:	
RG:	CPF:
Assinatura do REPRESENTANTE:	



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL HABILITATÓRIA

MODELO

A Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

Nome completo _____, representante legal da Empresa _____, com sede na Rua _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, interessada em participar da licitação em epígrafe que se processa no processo administrativo indicado, DECLARO, sob as penas da Lei:

- a) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo licitatório, assim como que estamos ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b) E que nos encontramos em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não mantendo em nosso quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local, data, nome, R.G, cargo e assinatura do representante legal.



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO JUNTO A FAZENDA PÚBLICA DO ESTADO

MODELO

A Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras.

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

A (nome da empresa) _____, com sede à (endereço completo) _____, CNPJ nº _____, DECLARA, sob as penas da lei e por ser expressão da verdade, que esta isenta e/ou não incide tributos estaduais, não possuindo, portanto, débitos junto à Fazenda Pública do Estado _____ (do domicílio ou sede da licitante).

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO JUNTO A FAZENDA PÚBLICA DO MUNICÍPIO

MODELO

A Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

A (nome da empresa) _____, com sede à (endereço completo) _____, CNPJ nº _____, DECLARA, sob as penas da lei e por ser expressão da verdade, que não está cadastrada (inscrita), não possuindo, portanto, débitos mobiliários junto à Fazenda Pública do Município de _____ (do domicílio ou sede da licitante).

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NOS PREÇOS OFERTADOS ESTÃO INCLUSAS AS DESPESAS DIRETAS E INDIRETAS

MODELO

A Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras.

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

A (nome da empresa) _____, com sede à (endereço completo) _____, CNPJ nº _____, DECLARA, sob as penas da lei e por ser expressão da verdade, que esta nos preços ofertados estão inclusos as despesas diretas e indiretas com o fornecimento dos materiais, em conformidade com as condições estabelecidas no Edital do Pregão Presencial n.º ____/2018 e seus anexos, bem como todas as demais despesas decorrentes da entrega.

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO IX

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE E INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

MODELO

A Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

A (nome da empresa) _____, com sede à (endereço completo) _____, CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 2006, alterada pela LC nº147/2014, bem como que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.

Atenção para o enunciado do § 9º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 “ § 9º. *A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual previsto no inciso II do caput deste artigo fica excluída, no ano-calendário seguinte, do regime diferenciado e favorecido previsto por esta Lei Complementar para todos os efeitos legais*”.

Este Documento Deverá Ser Entregue Fora dos Envelopes



ANEXO X

**MODELO DE DECLARAÇÃO ACEITANDO AS CONDIÇÕES DO EDITAL E DAS
ESPECIFICAÇÕES**

(papel timbrado da empresa licitante)

MODELO

À Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

(A (nome da empresa), com sede à (endereço completo), CNPJ,
DECLARA expressamente aceitar as condições do presente edital e das especificações.

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO ASSEGURANDO A INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR

(papel timbrado da empresa licitante)

À Prefeitura de Bertioga

Diretoria de Licitações e Compras

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

DECLARAÇÃO

(Nome do licitante), CNPJ-MF ou CPF nº, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, que a licitante não se encontra em processo de liquidação, ou falência, não esteja impedida de contratar com a Administração Pública ou qualquer dos seus Órgãos Descentralizados, não tenha sido considerada inidônea ou impedida de participar de licitações processadas nos âmbitos Federal, Estadual ou Municipal, e que não possui nenhum funcionário da Prefeitura integrado ao seu Corpo Diretivo, Conselho ou quadro de funcionários.

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO XII

DADOS PARA ELABORAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

A PREFEITURA DE BERTIOGA

DIRETORIA DE LICITAÇÃO E COMPRAS

Pregão Presencial nº 03/2019-RETIFICADO

Processo Administrativo nº 5277/2018

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos eletrônicos para as Unidades da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme solicitado pela Secretaria de Educação

A empresa....., situada à....., CNPJ nº....., inscrição estadual nº....., com sede a Rua....., informa que, em sendo vencedora do certame na PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2018, terá como representante no Termo Contratual, o (a) Sr (a)..... (diretor ou sócio com poderes de gerência), em conformidade com os dados abaixo, a saber:

Nome do Representante

Cargo/função

Cédula de Identidade nº

CPF nº

Data de nascimento:

Residente e domiciliado

Email Pessoal:

Email Institucional:

(Local e Data)

(Nome e assinatura do subscritor, devidamente identificado)



ANEXO XIII

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2019-
RETIFICADO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5277/2018**

CONTRATO DE FORNECIMENTO / SERVIÇO Nº _____ / ____		
ARP nº	Validade da Ata de RP: 12 meses contados	PA. – Emp. Nº
PA de origem:	da sua assinatura que se deu em __/__/__	
CONTRATADA:		CÓDIGO
OBJETO: (DESCRIÇÃO SUCINTA)		

MINUTA

1. PREÂMBULO

1. PARTES - MUNICÍPIO DE BERTIOGA, com sede à Rua Luiz Pereira de Campos, 901 – Centro - Bertioga/SP, inscrito no CNPJ sob nº. 68.020.916/0001-47, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, representado pelo Secretário/Diretor (definir) de, Sr., e a empresa, CNPJ nº, estabelecida à, neste ato representada pelo **SIGNATÁRIO ao final identificado**, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, ficando as partes subordinadas às disposições da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1.993 e condições constantes deste contrato.

2. FUNDAMENTO - Este contrato decorre da Ata de Registro de Preços nº ____/ ____ , que se acha juntada ao **Processo Administrativo nº ...**

2. DESCRIÇÃO E CONDIÇÕES

1. NATUREZA DO CONTRATO - A CONTRATADA obriga-se ao fornecimento/prestação de serviços _____conforme abaixo relacionado.(O quadro abaixo serve como parâmetro/modelo, entretanto deve seguir a estrutura do edital/ata rp)

Ítem	QTD	UN	Material ou Serviço/ MARCA	UNITÁRIO R\$

2. PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO – conforme definido pela Unidade Requisitante.

3. LOCAL DE ENTREGA / EXECUÇÃO - (unidade e endereço e fone)

4. Correrá por conta da CONTRATADA todas as despesas diretas e indiretas decorrentes de carga, descarga e transporte, bem como todos os impostos e tributos que houverem.

5. GESTOR: O CONTRATANTE designa como gestor deste contrato o

3. PRAZOS



1. **PRAZO DE DURAÇÃO** - Este contrato tem vigência de (.....) meses / dias, contados da data de sua assinatura. (conforme indicado pela unidade requisitante, observando-se o estabelecido na Ata de RP)

4. PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTES

1. **PREÇO** - A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo(s) produtos/serviços descritos na cláusula 2ª, o valor total de R\$ _____
2. **FORMA DE PAGAMENTO** - O pagamento será efetuado pelo (inserir dados conforme edital/ata de rp) _____, no prazo de _____ (inserir dados Conforme edital/ata rp), contados do recebimento da nota fiscal ou fatura de serviços, devidamente atestada pela unidade requisitante.
1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente indicada pela contratada

3. **REAJUSTAMENTO** - Os preços expressos neste instrumento serão irrevogáveis .

5. VALOR E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

1. **VALOR** - O valor (estimado) deste Contrato é de R\$ _____ (_____).
2. **RECURSOS** - A despesa onerará inicialmente, dotações próprias abaixo codificadas:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6. RESPONSABILIDADES

1. **A CONTRATADA** assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste contrato, não se obrigando a CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.
4. O fornecimento deverá ser realizado de acordo com as especificações constantes neste contrato, no Registro de Preços de que este decorre, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a CONTRATADA, nas sanções previstas. As responsabilidades das partes na execução deste Contrato são as comuns nele implícitas ou expressas, com base na Lei de Licitações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto.

7. PENALIDADES, MULTAS E RESCISÃO CONTRATUAL

1. Pela inexecução total ou parcial deste contrato, por culpa da CONTRATADA, a mesma ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos artigos 86 e 87, da Lei 8.666/93 e àquelas estabelecidas no Registro de Preços de que este decorre, observados o disposto no artigo 109, da Lei 8.666/93.
- 1.1 Na inexecução total ou parcial das obrigações aplicar-se-ão as seguintes sanções:
- advertência;
 - multas;
 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme disposto no Art. 7º, da Lei nº 10.520/02
 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitado



o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º 8.666/93.

1.2 As multas são estabelecidas nos seguintes limites:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela do objeto.
- b) 20% (vinte por cento) por inexecução parcial do instrumento contratual, sobre o valor da correspondente parcela;
- c) 20% (vinte por cento) por inexecução total do instrumento contratual, sobre o seu valor;
- d) 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,33 (trinta e três centésimos) por cento ao dia enquanto os problemas técnicos não forem sanados, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.
- e) 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do instrumento contratual.
- f) Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias, serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades.
- g) Os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias serão considerados inexecução total para efeito de aplicação de penalidade.

1.3 As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

1.4 O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

1.5 A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo de execução.

2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme dispõe o Art. 77 da Lei 8666/93.

3. A rescisão contratual se dará nos casos elencados no artigo 78, e na forma estabelecida no artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da lei Federal 8.666/93, sem prejuízo das sanções enumeradas no artigo 87 do mesmo diploma legal.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

1. CONDIÇÕES INTEGRANTES - Ficam fazendo parte integrante deste, independentemente de transcrições, o Registro de Preços de que o mesmo decorre e a proposta da "CONTRATADA", essa somente naquilo em que não colidir com as disposições legais.

2. A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3. FORO - As partes elegem, em comum acordo, o Fórum Distrital do município de Bertioga, Comarca de Santos, Estado de São Paulo, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento deste contrato.

Estando as partes concordes com as cláusulas transcritas no presente Contrato, assinam os



Prefeitura do Município de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

representantes, em duas vias de igual teor e forma, conforme normas estabelecidas pela Legislação vigente.

E, por estarem, assim, de perfeito acordo, assinam a presente em 02 (duas) vias de igual teor, na presença de 2 (duas) testemunhas, que também o assinam, para que surta todos os efeitos legais.

Bertioga , ____ de _____ de 2019.

SECRETÁRIO

DETENTORA(S)

Testemunhas:

1. _____

2. _____



ANEXO XIV

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO (Contratos)

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BERTIOGA (Secretaria de Educação)

CONTRATADA:

CONTRATO Nº

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)

Pelo Presente TERMO, nós, abaixo identificamos:

1) Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2) Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL E DATA

GESTOR DO ORGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço Residencial Completo

E-mail institucional

E-mail Pessoal:

Telefone:

Ass. _____



RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE

CONTRATANTE

Nome:
Cargo:
CPF: RG:
Data de Nascimento:
Endereço Residencial Completo
E-mail institucional
E-mail Pessoal:
Telefone:

Ass. _____

CONTRATADA:

Nome:
Cargo:
CPF: RG:
Data de Nascimento:
Endereço Residencial Completo
E-mail institucional
E-mail Pessoal:

Ass. _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico