



PMA-MA/CCL
Folha: 519
Servidor(a):
3

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

ADJUDICAÇÃO

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Açailândia, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo artigo 1º da Portaria nº 370/2019, exarada pelo Gabinete do Prefeito em 02 de maio de 2019, considerando o inteiro teor dos autos do processo administrativo nº 6389/2019, que deu origem a licitação na modalidade Pregão Presencial nº 039/2019, objetivando Contratação de empresa especializada para fornecimento de material permanente para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Açailândia - MA, conforme o TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201406369, e considerando ainda, o resultado do julgamento do processo licitatório acima identificado, adjudica o objeto supra à(s) empresa(s):

NOME EMPRESARIAL: UNIVERSAL PRINT COMERCIO E SERVICOS DE INFORMATICA LTDA					
CNPJ: 09.565.049/0001-66					
ENDEREÇO: R 1 DE JANEIRO LOTE 10 QUADRA05, 855, CENTRO, CEP 77.803-140, ARAGUAINA, TO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1	BALANÇA DIGITAL – 15KG DESCRIÇÃO: Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de até 15kg, 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". 1.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; Capacidade de até 15 kg ou acima; Divisão: de 5g em 5g; 1.3 Características construtivas e funcionais Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura; Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas; Tecla de Tara; Pés reguláveis; Nível de bolha; Desligamento automático; Temperatura de operação de -10°C a +40°C; Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação; Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA, com tolerância de -15% a +10%; Comutação automática de voltagem; Frequência de rede elétrica: 60 Hz; Consumo máximo: 10W. 1.4 Matérias primas, tratamentos e acabamentos Base em alumínio injetado ou em aço; Prato	UNID.	3	R\$ 605,00	R\$ 1.815,00



06-06-81

PMA-MA/CCL
Folha: 520
Servidor(a):
3

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	removível em aço inoxidável 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. Garantia Um ano contra defeitos de fabricação. 1.6 Documentação técnica A Balança deve apresentar selo de aferição que comprove que sua fabricação e funcionamento estejam em conformidade ao Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos do INMETRO. O selo deve trazer a identificação do Organismo de Certificação acreditado pelo INMETRO para avaliação da conformidade do equipamento. 1.7 Normas técnicas e legislação de referência Portaria INMETRO nº236 de 22 de dezembro de 1994. MARCA: WELMY				
2	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 20L DESCRIÇÃO: Batedeira planetária com capacidade para 20 litros. 2.2 Dimensões e tolerâncias (AxLxP): 106x53x87cm 2.3 Características gerais Estrutura em aço com fino acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox; Sistema de engrenagens helicoidais; Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora; Batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes; Opcional pedestal; 2.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 2.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 2.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: VENANCIO	UNID.	3	R\$ 5.850,00	R\$ 17.550,00
3	ESPREDADOR DE FRUTAS CÍTRICAS	UNID.	3	R\$ 482,00	R\$



06-06-81

PMA-MA/CCL

Folha: 521

Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	<p>DESCRIÇÃO: Esprededor/ extrator de frutas 3.2 Dimensões e tolerâncias Altura: 35cm 3.3 Características gerais Corpo em aço inoxidável; Tampa e caçamba: Alumínio Repuxado; Copo: Plástico (Polipropileno); Jogo de carambola (castanhas): Poliestireno; 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). Itens inclusos: - Copo para suco - Peneira para copo - 1 Castanha pequena (para limão) - 1 Castanha grande (para laranja) - Base com bica - Tampa da base 3.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 3.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 3.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: VITALEX</p>				1.446,00
4	<p>FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS - - Descrição Fogão industrial central, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). 5.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra) Largura: 1570 mm +/- 50 mm Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm Altura: 800 mm +/- 10 mm Dimensões máximas externas (com gambiarra) Largura: 1820 mm Profundidade: 1330 mm Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m. Dimensões internas mínimas do forno Largura: 540 mm Profundidade: 660 mm Altura: 310 mm Dimensões das grelhas 400 mm x 400 mm +/- 15 mm</p>	UNID.	3	R\$ 5.370,00	R\$ 16.110,00

Prefeitura Municipal de Açailândia

Av. Santa Luiza, s/nº, Parque das Nações, Cep 65.930-000, Açailândia, Maranhão, Brasil

CNPJ nº 07.000.268/0001-72 Home page: www.acailandia.ma.gov.br

E-mail: licitacao@acailandia.ma.gov.br Telefone: (99) 3538-8666, ramal 222

página 3 de 22



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 522
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>Dimensões dos queimadores Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm 5.3 Capacidade de combustão e características dos queimadores 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. 3 queimadores duplo, com queimador simples (cachimbo) de 300g/ hora conjugado com queimador em forma de anel (coroa) de 300g/ h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/ hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/ h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Pressão de trabalho: 2,8 kPa 5.4 Características construtivas Fogão 4 pés em perfil "L" de aço, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. 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. Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do</p>				
--	--	--	--	--



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 523
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6. Reforços estruturais do tampo em aço, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4" x 1/16" de espessura, fixados por solda a ponto na forma de "V" ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. Fixação do tampo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço. Conjunto de apoio dos queimadores em aço, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. 6 bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corrediças em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço para panelas, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de 6. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoatarraxantes de aço. Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "T", de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao "T" deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2"; comprimento de 1,20m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". À extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua</p>				
---	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>proteção no transporte. Forno Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro. Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. 2 bandejas corrediças executadas em arame de aço, perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de 3/8", conectado ao niple. 5.5 Requisitos de segurança O queimador do forno deve possuir um dispositivo supervisor de chama que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. 5.6 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. Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 430. Bandejas coletoras e guias corrediças em aço inox AISI 430. Grade inferior para painéis em aço inox AISI 430. Parafusos e porcas de aço inox. Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0. Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox AISI 430. Puxador e dobradiças do forno em aço inox. Piso em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Bandejas do forno em arame de aço inox AISI 430. Bicos injetores em latão.</p>				
---	--	--	--	--



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 525
Servidor(a):
3

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>Torneiras de controle em latão com acabamento cromado. Queimadores tipo "cachimbo" e "coroa" em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termoresistente. Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo. Tubo de alimentação do forno de cobre. Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser lixados em grana 180 a 220, acabamento N°4 (padrão ASTM /A480M). O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. 5.7 Embalagem Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do fogão, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal. Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas. Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 5.8 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 5.9 Normas técnicas de referência NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como</p>				
--	--	--	--	--



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 526
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	combustível. AISI - American Iron and Steel Institute. ASTM/ A480M - Standard Specification for General Requirements for Flat-Rolled Stainless and Heat - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip. 5.10 Garantia Vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: VETALEX				
5	<p>FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM 1 CÂMARA FORNO INDUSTRIAL COMBINADO A GÁS</p> <p>- DESCRIÇÃO: Forno combinado a gás, com base, para preparação de alimentos através das funções assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/ corar, regenerar, descongelar. 6.2 Dimensões Base Dimensões Externo Altura: 645mm Largura: 810mm Profundidade: 574mm Espaço entre GNS: 70mm Quantidade GNS: 12 (Máximo) Dimensões do Forno Interno Altura: 500mm Largura: 660mm Profundidade: 394mm Externo Altura: 1197mm Largura: 997mm Profundidade: 1048mm Espaço entre prateleiras: 70mm 6.3 Capacidade Para 11 Gns 1/1x65mm (compatível com Gns de demais profundidades e grelhas) ou até 385 refeições por turno de 4 horas, podendo variar de acordo com a aplicabilidade. 6.4 Outras Funções Teclas de acionamento rápido para função ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado. Função cool down (esfriamento). Geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto. Possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente. Características construtivas Integralmente construído em aço inoxidável. Amplo visor frontal com vidro duplo/ temperado. Iluminação interna com comando no painel. Suporte interno removível para gns. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Disponível para consumo em gás GLP. 6.6 Controles Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo. Temperatura de câmara de 50°C a 250°C. 6.7 Acessórios Opcionais Base em aço inox, desmontável, com suporte para gns Gastronorms 1/1 Grelha 1/1 Grelha para 6 Frangos Filtro de Água. 6.8</p>	UNID.	3	R\$ 2.845,00	R\$ 8.535,00

Prefeitura Municipal de Açailândia

Av. Santa Luiza, s/nº, Parque das Nações, Cep 65.930-000, Açailândia, Maranhão, Brasil

CNPJ nº 07.000.268/0001-72 Home page: www.acailandia.ma.gov.br

E-mail: licitacao@acailandia.ma.gov.br Telefone: (99) 3538-8666, ramal 222

página 8 de 22



06 - 06 - 81

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

PMA-MA/CCL
Folha: 577
Servidor(a):
3

	<p>Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do equipamento e de seus componentes por meio de embalagens adequadas, tais como pallet de madeira e plástico bolha. Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo. Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem / frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 6.9 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 6.10 Normas técnicas e legislação de referência O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação e instalação de equipamentos a gás combustível e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. 6.11 Garantia Vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: VENANCIO</p>				
6	<p>FORNO MICROONDAS 30 L - MI (PROINFÂNCIA) - ESPECIFICAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	UNID.	3	R\$ 391,37	R\$ 1.174,11



06 - 06 - 81

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

PMA-MA/CCL
Folha: 528
Servidor(a):

	<ul style="list-style-type: none">• 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. <p>matérias- primas, tratamentos e acabamentos</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>MARCA: MIDEIA</p>				
7	<p>GELADEIRA TIPO DOMÉSTICA VERTICAL "FROSTFREE"</p> <p>DESCRIÇÃO REFRIGERADOR: vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", voltagem 220V, capacidade total mínima de 250 litros e máxima de 410 litros. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. 3.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões externas Largura: a definir Profundidade: a definir Altura: a definir 3.3 Características construtivas Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com</p>	UNID.	3	R\$ 1.428,00	R\$ 4.284,00



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 524
Servidor(a):
3

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas (2) portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador, contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50L. Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca, injetada internamente com sistema de isolamento térmico por espuma de poliuretano expandido. Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. Prateleiras de porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. Conjunto de dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220V, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema "frost-free"). Compressor com gás refrigerante R600a, conforme legislação vigente. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000. 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 nº5445 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 do refrigerador: 220V Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Selo</p>				
--	--	--	--	--



06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 530
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL. 3.4 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. 3.5 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. 3.6 Embalagem Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento. Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 3.7 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). Normas técnicas e legislação de referência ABNT NBR 14136: 2010 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada - Padronização. NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio</p>				
---	--	--	--	--



08 - 08 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 531
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio. Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio. Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global. Resolução n.º 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados. Decreto Federal n.º 5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima. Lei Federal n.º 12.187 de 29 de dezembro de 2009 - Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima - PNMC e dá outras providências. Decreto Federal n.º 7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11º e 12º da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC, e dá outras providências. Resolução - RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 - Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e</p>				
--	--	--	--	--



06 - 08 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 532
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	<p>dá outras providências. Portaria INMETRO n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade de Refrigeradores e seus Assemelhados, de uso doméstico e institui no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC, a etiquetagem compulsória para aparelhos de refrigeração de uso doméstico (refrigeradores e freezer). 3.9 Laudos técnicos de ensaios O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. A amostra do refrigerador deverá ser apresentada acompanhada dos seguintes documentos: - Declaração de uso do gás refrigerante especificado. - Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante. 3.10 Garantia Doze meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: ESMALTEC</p>				
8	<p>GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS - rf1 (proinfância) - DESCRIÇÃO: • refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110 v ou 220 v (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frostfree), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. 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</p>	UNID.	3	R\$ 3.900,00	R\$ 11.700,00



06 - 06 - 81

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

PMA-MA/CCL
Folha: 533
Servidor(a):
3

<p>injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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				
---	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.</p> <ul style="list-style-type: none">• painel 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 <p>29</p> <ul style="list-style-type: none">• as matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.• todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.• revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox aisi 304, acabamento brilhante.• prateleiras em arame de aço inox aisi 304.• parafusos e porcas de aço inox.• painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox aisi 304.• ponteiras das sapatas em poliamida 6.0.• o equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas				
---	--	--	--	--



PMA-MA/CCL
Folha: 535
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	<p>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. MARCA: GELOPAR</p>				
9	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL – 8 LITROS DESCRIÇÃO: Tem capacidade de 8 litros em aço inox, proporcionando alto rendimento de processamento sendo muito mais rápido. O copo é monobloco, ou seja, sem solda e a ausência de solda, e por consequência de frestas no interior do copo, não permite o acúmulo de resíduos de alimentos. Tem ainda sistema de tração da hélice em aço inox, com encaixe sextavado do eixo, muito mais robusto e resistente. A tampa é de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento. A sobretampa é acrílica, possibilitando acompanhar visualmente o processamento e adicionar ingredientes durante a execução da receita. Tem motor de 1/2 CV monofásico e gabinete em aço inox escoado. MARCA: SPOLU</p>	UNID.	3	R\$ 759,00	R\$ 2.277,00
10	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI – INDUSTRIAL – 2 LITROS DESCRIÇÃO: Liquidificador industrial inox com copo monobloco 2 litros. 5.2 Dimensões e tolerâncias Altura: 60cm Largura: 24cm Profundidade: 21cm Capacidade do copo: 2,0 litros 5.3 Características gerais Copo Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura; Copo monobloco Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a poliferação de bactérias; Tampa de borracha atóxica Com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica 110/220 5.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de</p>	UNID.	3	R\$ 483,00	R\$ 1.449,00




MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 5.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 5.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: VITHORE				
11	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS DESCRIÇÃO: - 8 serviços - lava a louça de até oito pessoas - Identificador de etapas - permite acompanhar em qual fase a lavagem está. - 5 Ciclos de lavagem fáceis de programar para diferentes tipos de louça (Dia-a-dia, Pesado, Delicado, Rápido, Econômico) - Função Acwaspray - acumule louças entre refeições sem deixar odores*. *Minimiza possíveis odores - Cesto superior com regulagem de altura que facilita o carregamento de diferentes tamanhos de louça - Cesto para talheres - Dispenser distintos para 2 tipos de sabão e para líquido secante abrillantador - Visor na porta para acompanhamento da lavagem Tipo Embutir Programas de lavagem 5 ciclos (dia a dia, pesado, delicado, rápido, econômico) Pré-lavagem sim Desligamento automático sim Dispenser para detergente sim Dispenser para secante sim Filtro de resíduos sim Trava na porta sim MARCA: BRASTEMP	UNID.	3	R\$ 9.130,00	R\$ 27.390,00
12	PROCESSADOR DE ALIMENTOS/ CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO). DESCRIÇÃO: • Multiprocessador 700W com Lâminas Multifuncionais em Aço Inox. 8.2 Dimensões e tolerâncias (LxAXP): 211x409,4x219mm 8.3 Características	UNID.	3	R\$ 485,00	R\$ 1.455,00





PMA-MA/CCL
Folha: 537
Servidor(a):


MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	<p>gerais • Potência de 700W. • Função pulse. • 3 tamanhos de tigelas. • Ultra Wide Mouth™ Feed Tube - Boca Ultra Larga do Tubo de alimentação que permite acomodar qualquer tipo de alimento com o mínimo de preparação prévia. • Lâminas multifuncionais - As lâminas em aço inoxidável permitem triturar, misturar e moer o alimento de forma fácil e rápida. • Base de plástico com botões OFF, ON, e PULSE juntamente com o eixo de acionamento, que gira as lâminas e os discos. • Função Pulse permitindo o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Tampa da tigela com bocal largo. • Socador com 2 peças. • Tigela de 2,8 litros fabricada em policarbonato. • Tigela de 2,4 litros. E acessórios: disco fatiador fino, disco fatiador médio e disco para picar médio. • Mini-tigela e mini-lâmina - A tigela de 945 ml e a lâmina de aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas tarefas. • Disco fatiador fino (2 mm). • Disco fatiador médio (4 mm). • Disco para picar médio (4 mm). • Haste do disco. • Lâmina de aço inoxidável de múltiplas funções. • Lâmina para massas Batedor de ovos. • Espremedor de sucos. • Cor: Preta. • Voltagem: 110V. • Potência: 700W. 8.4 Embalagem • Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. • Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 8.5 Manual • Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 8.6 Garantia • Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: PHILCO</p>				
13	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA - PR (PROINFÂNCIA) - DESCRIÇÃO: • purificador/ bebedouro de água</p>	UNID.	3	R\$ 734,00	R\$ 2.202,00






MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

<p>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</p> <p>características gerais • constituído de:</p> <ul style="list-style-type: none">_ 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 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:<ul style="list-style-type: none">- canopla; conexões cromadas; <p>buchas de fixação s8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.</p> <p>• produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos inmetro, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "aprovado".</p> <p>• o gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de montreal de 1987; decreto 49 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</p>				
---	--	--	--	--





06 - 06 - 81

PMA-MA/CCL
Folha: 539
Servidor(a):


MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

	<p>decreto federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "r600a".</p> <ul style="list-style-type: none">• 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>embalagem e rotulagem</p> <ul style="list-style-type: none">• filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção.• estruturas em eps (isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento.• rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. manual de instruções• todo equipamento deve vir acompanhado de "manual de instruções", em português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">_ orientações para instalação e forma de uso correto;_ procedimentos de segurança;_ regulagens, manutenção e limpeza;_ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;_ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada estado; <p>5_ certificado de garantia preenchido (data de emissão do termo de recebimento definitivo e número da nota fiscal). MARCA: IBBL</p>				
14	<p>SISTEMA DE EXAUSTÃO INDUSTRIAL PARA FOGÃO DE 6 BOCAS</p> <p>DESCRIÇÃO: possui botões deslizantes, manta filtrante e filtro de carvão ativado. Indicado para uso doméstico e com design</p>	UNID.	3	R\$ 9.550,50	R\$ 28.651,50





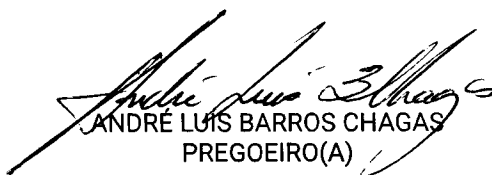
PMA-MA/CCL
Folha: 540
Servidor(a):

MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA (MA)
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO - CCL

moderno que combinará com sua cozinha. Características: 80cm, Potência:87W 3 velocidades Luminária Telas filtrantes divididas: maior facilidade de limpeza e manuseio Dupla filtragem: Manta filtrante: elimina gordura e fumaça. Filtro de carvão ativado: elimina odores indesejados. Muito mais silencioso. Baixo consumo: 0,087kWh. MARCA: SUGGAR					
VALOR TOTAL				R\$ 126.038,61	
VALOR GLOBAL				R\$ 126.038,61	

Por fim, cumpri destacar que fica resguardado o poder executivo municipal de Açailândia- MA, representado pelo prefeito municipal, o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público, suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocações de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, conforme preceitua o artigo 49, da Lei Federal nº 8.666/93 e ulteriores alterações.

Açailândia-MA, 10 de Julho de 2019.


ANDRÉ LUIS BARROS CHAGAS
PREGOEIRO(A)



DIÁRIO OFICIAL

Açailândia - Maranhão



Instituído pela Lei Municipal nº 441, de 30 de novembro de 2015

PODER EXECUTIVO

ANO V, Nº 827, AÇAILÂNDIA, MA, SEXTA-FEIRA, 12 DE JULHO DE 2019 EDIÇÃO DE HOJE: 14 PÁGINAS

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO

ADJUDICAÇÃO

ADJUDICAÇÃO - PP 039/2019 1

AVISO DE JULGAMENTO

AVISO DE JULGAMENTO - PP 039/2019 7

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DO CONTRATO Nº: 2019.0528.7 11

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDITAL

CONSELHO DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE SOCIAL DO FUNDEB- CACS - EDITAL DE CONVOCAÇÃO 12

PODER EXECUTIVO

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÃO

ADJUDICAÇÃO

ADJUDICAÇÃO - PP 039/2019

ADJUDICAÇÃO

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Açailândia, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo artigo 1º da Portaria nº 370/2019, exarada pelo Gabinete do Prefeito em 02 de maio de 2019, considerando o inteiro teor dos autos do processo administrativo nº 6389/2019, que deu origem a licitação na modalidade Pregão Presencial nº 039/2019, objetivando Contratação de empresa especializada para fornecimento de material permanente para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Açailândia - MA, conforme o TERMO DE COMPROMISSO PAR Nº 201406369, e considerando ainda, o resultado do julgamento do processo licitatório acima identificado, adjudica o objeto supra à(s) empresa(s):

NOME EMPRESARIAL: UNIVERSAL PRINT COMERCIO E SERVICOS DE INFORMATICA LTDA					
CNPJ: 09.565.049/0001-66					
Endereço: R 1 DE JANEIRO LOTE 10 QUADRA05, 855, CENTRO, CEP 77.803-140, ARAGUAINA, TO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNITARIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1	BALANÇA DIGITAL – 15KG DESCRIÇÃO: Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de até 15kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metroológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metroológica: "Tipo III". 1.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; Capacidade de até 15 kg ou acima; Divisão: de 5g em 5g; 1.3 Características construtivas e funcionais Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura; Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas; Tecla de Tara; Pés reguláveis; Nivel de bolha; Desligamento automático; Temperatura de operação de -10°C a +40°C; Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação; Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA, com tolerância de -15% a +10%; Comutação automática de voltagem; Frequência de rede elétrica: 60 Hz; Consumo máximo: 10W. 1.4 Matérias primas, tratamentos e acabamentos Base em alumínio injetado ou em aço; Prato removível em aço inoxidável 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. Garantia Um ano contra defeitos de fabricação. 1.6 Documentação técnica A Balança deve apresentar selo de aferição que comprove que sua fabricação e funcionamento estejam em conformidade ao Regulamento Técnico Metroológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos do INMETRO. O selo deve trazer a identificação do Organismo de Certificação acreditado pelo INMETRO para avaliação da conformidade do equipamento. 1.7 Normas técnicas e legislação de referência Portaria INMETRO nº236 de 22 de dezembro de 1994. MARCA: WELMY	UNID.	3	R\$ 605,00	R \$ 1.815,00



		UNID.		R \$	R \$
2	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 20L</p> <p>DESCRIÇÃO: Batedeira planetária com capacidade para 20 litros. 2.2 Dimensões e tolerâncias (AxLxP): 106x53x87cm 2.3 Características gerais Estrutura em aço com fino acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox; Sistema de engrenagens helicoidais; Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora; Batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes; Opcional pedestal; 2.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 2.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 2.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: VENANCIO</p>	3		5.850,00	17.550,00
3	<p>ESPRESSADOR DE FRUTAS CÍTRICAS</p> <p>DESCRIÇÃO: Espressador/extrator de frutas 3.2 Dimensões e tolerâncias Altura: 35cm 3.3 Características gerais Corpo em aço inoxidável; Tampa e caçamba: Alumínio Repuxado; Copo: Plástico (Polipropileno); Jogo de carambola (castanhas): Poliestireno; 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). Itens inclusos: - Copo para suco - Peneira para copo - 1 Castanha pequena (para limão) - 1 Castanha grande (para laranja) - Base com bica - Tampa da base 3.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 3.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 3.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: VITALEX</p>	3		R\$ 482,00	R \$ 1.446,00
4	<p>FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS - - Descrição Fogão industrial central, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarras), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). 5.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarras) Largura: 1570 mm +/- 50 mm Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm Altura: 800 mm +/- 10 mm Dimensões máximas externas (com gambiarras) Largura: 1820 mm Profundidade: 1330 mm Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m. Dimensões internas mínimas do forno Largura: 540 mm Profundidade: 660 mm Altura: 310 mm Dimensões das grelhas 400 mm x 400 mm +/- 15 mm Dimensões dos queimadores Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm 5.3 Capacidade de combustão e características dos queimadores 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. 3 queimadores duplo, com queimador simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimador em forma de anel (coroa) de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarras. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Pressão de trabalho: 2,8 kPa 5.4 Características construtivas Fogão 4 pés em perfil "L" de aço, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. 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. Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tambo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6. Reforços estruturais do tambo em aço, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4" x 1/16" de espessura, fixados por solda a ponto na forma de "V" ao longo da superfície inferior do tambo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tambo, bem como em suas divisões internas. Fixação do tambo aos pés, através de 4 cantoneiras de aço soldadas à face inferior do tambo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço. Conjunto de apoio dos queimadores em aço, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. 6 bandejas coletores em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corredeiras em aço para as bandejas coletores, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço para painéis, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de 6. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoarrastantes de aço. Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "T", de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao "T" deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2", comprimento de 1,20m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". À extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua proteção no transporte. Forno Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro. Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço, perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames. Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de 3/8", conectado ao niple. 5.5 Requisitos de segurança O queimador do forno deve possuir um dispositivo supervisor de chama que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. 5.6 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. Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 430. Bandejas coletores e guias corredeiras em aço inox AISI 430. Grade inferior para painéis em aço inox AISI 430. Parafusos e porcas de aço inox. Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0. Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox AISI 430. Puxador e dobradiças do forno em aço inox. Piso em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Bandejas do forno em arame de aço inox AISI 430. Bicos injetores em latão. Torneiras de controle em latão com acabamento cromado. Queimadores tipo "cachimbo" e "coroa" em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo. Tubo de alimentação do forno de cobre. Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser lixados em grana 180 a 220, acabamento N°4 (padrão ASTM /A480M). O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. 5.7 Embalagem Engradado rígido de sarrafos de madeira em forma de gaiola, com medidas que envolvam as dimensões máximas do fogão, distanciado do solo 10 cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de porta pallets. Obs.: A madeira utilizada na confecção da embalagem deve ser de procedência legal. Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção das peças e componentes por meio de embalagens adequadas. Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 5.8 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 5.9 Normas técnicas de referência NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. AISI - American Iron and Steel Institute. ASTM/A480M - Standart Specification for General Requeirments for Flat-Rolled Stainless and Heat - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip. 5.10 Garantia Vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: VETALEX</p>	3		R \$ 5.370,00	R \$ 16.110,00



5	<p>FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM 1 CÂMARA FORNO INDUSTRIAL COMBINADO A GÁS - DESCRIÇÃO: Forno combinado a gás, com base, para preparação de alimentos através das funções assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar. 6.2 Dimensões Base Dimensões Externo Altura: 645mm Largura: 810mm Profundidade: 574mm Espaço entre GNS: 70mm Quantidade GNS: 12 (Máximo) Dimensões do Forno Interno Altura: 500mm Largura: 660mm Profundidade: 394mm Externo Altura: 1197mm Largura: 997mm Profundidade: 1048mm Espaço entre prateleiras: 70mm 6.3 Capacidade Para 11 Gns 1/1x65mm (compatível com Gns de demais profundidades e grelhas) ou até 385 refeições por turno de 4 horas, podendo variar de acordo com a aplicabilidade. 6.4 Outras Funções Teclas de acionamento rápido para função ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado. Função cool down (esfriamento). Geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto. Possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente. Características construtivas Integralmente construído em aço inoxidável. Amplo visor frontal com vidro duplo/temperado. Iluminação interna com comando no painel. Suporte interno removível para gns. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Disponível para consumo em gás GLP. 6.6 Controles Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo. Temperatura de câmara de 50°C a 250°C. 6.7 Acessórios Opcionais Base em aço inox, desmontável, com suporte para gns Gastronorms 1/1 Grelha 1/1 Grelha para 6 Frangos Filtro de Água. 6.8 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do equipamento e de seus componentes por meio de embalagens adequadas, tais como pallet de madeira e plástico bolha. Componentes do equipamento não devem ser embalados antes da montagem do produto, evitando que partes da embalagem fiquem aprisionadas ao mesmo. Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, indicação de voltagem / frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 6.9 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 6.10 Normas técnicas e legislação de referência O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação e instalação de equipamentos a gás combustível e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. 6.11 Garantia Vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: VENANCIO</p>	UNID.	3	R \$ 2.845,00	R \$ 8.535,00
6	<p>FORNO MICROONDAS 30 L - MI (PROINFÂNCIA) - ESPECIFICAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>matérias-primas, tratamentos e acabamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. MARCA: MIDEIA 	UNID.	3	R\$ 391,37	R \$ 1.174,11



7	<p>GELADEIRA TIPO DOMÉSTICA VERTICAL "FROSTFREE" DESCRIÇÃO REFRIGERADOR: vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", voltagem 220V, capacidade total mínima de 250 litros e máxima de 410 litros. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. 3.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões externas Largura: a definir Profundidade: a definir Altura: a definir 3.3 Características construtivas Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas (2) portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador, contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50L. Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca, injetada internamente com sistema de isolamento térmico por espuma de poliuretano expandido. Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis. Prateleiras de porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. Conjunto de dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220V, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema "frost-free"). Compressor com gás refrigerante R600a, conforme legislação vigente. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000. 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 nº5445 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 do refrigerador: 220V Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL. 3.4 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. 3.5 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 aruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação. 3.6 Embalagem Estruturas em EPS (Isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento. Rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 3.7 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções" fixado em local visível e seguro, contendo: - Orientações para instalação e forma de uso correto; - Procedimentos de segurança; - Regulagens, manutenção e limpeza; - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; - Relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). Normas técnicas e legislação de referência ABNT NBR 14136: 2010 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/ 250 V em corrente alternada – Padronização, NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Protocolo de Montreal de 1987 - Estabelece medidas apropriadas para proteger a saúde humana e o meio ambiente contra os efeitos adversos que resultem, ou possam resultar, de atividades humanas que modifiquem, ou possam modificar, a camada de ozônio. Decreto Federal n.º 99.280 de 07 de junho de 1990 - Promulga a Convenção de Viena para a proteção da Camada de Ozônio e do Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio. Protocolo de Kyoto de 1997 - Constitui-se no protocolo de tratado internacional com compromissos para a redução da emissão dos gases que agravam o efeito estufa, considerados como causas antropogênicas do aquecimento global. Resolução nº 267 de 2000 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Proíbe em todo o território nacional a utilização das substâncias controladas, especificadas no Protocolo de Montreal sobre substâncias que destroem a camada de ozônio, e incluídas no Anexo desta Resolução, nos sistemas, equipamentos, instalações e produtos novos, nacionais e importados. Decreto Federal nº 5.445 de 12 de maio de 2005 - Promulga o Protocolo de Kyoto à Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, aberto a assinaturas na cidade de Kyoto, Japão, em 11 de dezembro de 1997, por ocasião da Terceira Conferência das Partes da Convenção - Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima. Lei Federal n.º12.187 de 29 de dezembro de 2009 - Institui a Política Nacional sobre a Mudança do Clima - PNMCM e dá outras providências. Decreto Federal n.º7.390, de 09 de dezembro de 2010 - Regulamenta os artigos 6º, 11º e 12º da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMCM, e dá outras providências. Resolução - RDC n.º 20 de 22 de março de 2007 - Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. Lei Federal n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001 - Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia. Decreto Federal n.º 4.059, de 19 de dezembro de 2001 - Regulamenta a Lei n.º 10.295, de 17 de outubro de 2001, que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e dá outras providências. Portaria INMETRO n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006 - Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade de Refrigeradores e seus Assemblados, de uso doméstico e institui no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade - SBAC, a etiquetagem compulsória para aparelhos de refrigeração de uso doméstico (refrigeradores e freezer), 3.9 Laudos técnicos de ensaios O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. A amostra do refrigerador deverá ser apresentada acompanhada dos seguintes documentos: - Declaração de uso do gás refrigerante especificado. - Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante. 3.10 Garantia Doze meses de cobertura integral do equipamento. MARCA: ESMALTEC</p>	UNID.	3	R \$ 1.428,00	R \$ 4.284,00
---	---	-------	---	------------------	------------------



		UNID.		R \$	R \$
8	<p>GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS - rf1 (proinfância) - DESCRIÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 110 v ou 220 v (conforme tensão local), compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frostfree), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. 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. painel 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 29 as matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox aisi 304, acabamento brilhante. prateleiras em arame de aço inox aisi 304. parafusos e porcas de aço inox. painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox aisi 304. ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. o equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. no produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: <ul style="list-style-type: none"> de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; sob qualquer elemento sobreposto. <p>MARCA: GELOPAR</p>	3		3.900,00	11.700,00
9	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL – 8 LITROS</p> <p>DESCRIÇÃO: Tem capacidade de 8 litros em aço inox, proporcionando alto rendimento de processamento sendo muito mais rápido. O copo é monobloco, ou seja, sem solda e a ausência de solda, e por consequência de frestas no interior do copo, não permite o acúmulo de resíduos de alimentos. Tem ainda sistema de tração da hélice em aço inox, com encaixe sextavado do eixo, muito mais robusto e resistente. A tampa é de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento. A sobretampa é acrílica, possibilitando acompanhar visualmente o processamento e adicionar ingredientes durante a execução da receita. Tem motor de 1/2 CV monofásico e gabinete em aço inox escovado.</p> <p>MARCA: SPOLU</p>	3		R\$ 759,00	R \$ 2.277,00
10	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI – INDUSTRIAL – 2 LITROS</p> <p>DESCRIÇÃO: Liquidificador industrial inox com copo monobloco 2 litros. 5.2 Dimensões e tolerâncias Altura: 60cm Largura: 24cm Profundidade: 21cm Capacidade do copo: 2,0 litros 5.3 Características gerais Copo Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura; Copo monobloco Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a poliferação de bactérias; Tampa de borracha atóxica Com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica 110/220 5.4 Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 5.5 Manual Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 5.6 Garantia Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação.</p> <p>MARCA: VITHORE</p>	3		R\$ 483,00	R \$ 1.449,00
11	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS DESCRIÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 serviços - lava a louça de até oito pessoas - Identificador de etapas - permite acompanhar em qual fase a lavagem está. 5 Ciclos de lavagem fáceis de programar para diferentes tipos de louça (Dia-a-dia, Pesado, Delicado, Rápido, Econômico) - Função AcquaSpray - acumule louças entre refeições sem deixar odores. "Minimiza possíveis odores - Cesto superior com regulagem de altura que facilita o carregamento de diferentes tamanhos de louça - Cesto para talheres - Dispenser distintos para 2 tipos de sabão e para líquido secante abrillantador - Visor na porta para acompanhamento da lavagem Tipo Embutir Programas de lavagem 5 ciclos (dia a dia, pesado, delicado, rápido, econômico) Pré-lavagem sim Desligamento automático sim Dispenser para detergente sim Dispenser para secante sim Filtro de resíduos sim Trava na porta sim <p>MARCA: BRASTEMP</p>	3		R \$ 9.130,00	R \$ 27.390,00

PMA-MA / OCL
Folha: 569
Servidor(a):
3



PMA-MA / CCL
 Folha: 5/20
 Servidora:

12	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS/CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO). DESCRIÇÃO: • Multiprocessador 700W com Lâminas Multifuncionais em Aço Inox. 8.2 Dimensões e tolerâncias (LxAxP): 211x409,4x219mm 8.3 Características gerais • Potência de 700W. • Função pulse. • 3 tamanhos de tigelas. • Ultra Wide Mouth™ Feed Tube - Boca Ultra Larga do Tubo de alimentação que permite acomodar qualquer tipo de alimento com o mínimo de preparação prévia. • Lâminas multifuncionais - As lâminas em aço inoxidável permitem triturar, misturar e moer o alimento de forma fácil e rápida. • Base de plástico com botões OFF, ON, e PULSE juntamente com o eixo de acionamento, que gira as lâminas e os discos. • Função Pulse permitindo o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Tampa da tigela com bocal largo. • Socador com 2 peças. • Tigela de 2,8 litros fabricada em policarbonato. • Tigela de 2,4 litros. E acessórios: disco fatiador fino, disco fatiador médio e disco para picar médio. • Mini-tigela e mini-lâmina - A tigela de 945 ml e a lâmina de aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas tarefas. • Disco fatiador fino (2 mm). • Disco fatiador médio (4 mm). • Disco para picar médio (4 mm). • Haste do disco. • Lâmina de aço inoxidável de múltiplas funções. • Lâmina para massas Batedor de ovos. • Espremedor de sucos. • Cor: Preta. • Voltagem: 110V. • Potência: 700W. 8.4 Embalagem • Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. • Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 8.5 Manual • Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: - Orientações para uso correto; - Procedimentos de segurança e higienização; - Procedimentos para acionamento da garantia; - Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da Nota Fiscal, instruções para acionamento da assistência técnica). 8.6 Garantia - Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação. MARCA: PHILCO</p>	UNID.	3	R\$ 485,00	R \$ 1.455,00
13	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA - PR (PROINFÂNCIA) - DESCRIÇÃO: • 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 ou torneira; _ bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. _ câmara vertical de filtração 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 49 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. embalagem e rotulagem • filmes de proteção nas superfícies externas do gabinete de fácil remoção. • estruturas em eps (isopor) de alta densidade com elementos moldados de modo a garantir proteção adequada no transporte e armazenamento. • rotulagem da embalagem - deve constar do lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. manual de instruções • todo equipamento deve vir acompanhado de "manual de instruções", em português, fixado em local visível e seguro, contendo: _ orientações para instalação e forma de uso correto; _ procedimentos de segurança; _ regulagens, manutenção e limpeza; _ procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica; _ relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada estado; 5_ certificado de garantia preenchido (data de emissão do termo de recebimento definitivo e número da nota fiscal). MARCA: IBBL</p>	UNID.	3	R\$ 734,00	R \$ 2.202,00
14	<p>SISTEMA DE EXAUSTÃO INDUSTRIAL PARA FOGÃO DE 6 BOCAS DESCRIÇÃO: possui botões deslizando, manta filtrante e filtro de carvão ativado. Indicado para uso doméstico e com design moderno que combinará com sua cozinha. Características: 80cm, Potência: 87W 3 velocidades Luminária Telas filtrantes divididas: maior facilidade de limpeza e manuseio Dupla filtração: Manta filtrante: elimina gordura e fumaça. Filtro de carvão ativado: elimina odores indesejados. Muito mais silencioso. Baixo consumo: 0,087kWh. MARCA: SUGGAR</p>	UNID.	3	R \$ 9.550,50	R \$ 28.651,50
VALOR TOTAL				R\$ 126.036,61	
VALOR GLOBAL				R\$ 126.036,61	

Por fim, cumpri destacar que fica resguardado o poder executivo municipal de Açailândia-MA, representado pelo prefeito municipal, o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público, suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocações de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, conforme preceitua o artigo 49, da Lei Federal nº 8.666/93 e ulteriores alterações. Açailândia-MA, 10 de Julho de 2019.

ANDRÉ LUÍS BARROS CHAGAS
 PREGOEIRO(A)