



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MSP - POLÍCIA FEDERAL
COORDENAÇÃO DO COMANDO DE OPERAÇÕES TÁTICAS - COT/DIREX/PF

LICI. TERMO DE REFERÊNCIA Nº 7630925/2018-COT/DIREX/PF

Processo nº 08211.000637/2017-89

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

1. DO OBJETO

1.1. *O presente Termo de Referência tem como finalidade eventual aquisição de equipamentos e utensílios eletroeletrônicos para aparelhar os diversos ambientes do novo edifício sede do COT/DIREX/PF, para atender às necessidades do Comando de Operações Táticas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e seus Anexos:*

1.1.1. *Os equipamentos consistem em fogões, geladeiras, fornos de micro-ondas e outros, conforme descrição/especificações técnicas constantes do Anexo I-A deste Termo de Referência.*

1.1.2. *As especificações técnicas desses itens foram estabelecidas por este Comando, conforme estudos e avaliações das necessidades relativas ao pleno funcionamento da nova sede do COT/DIREX/PF.*

1.2. *Poderão participar deste Pregão as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.*

1.3. *Não se dará a formação de cotas reservadas à participação ME/EPP em decorrência do disposto no §5º do art. 8º do Decreto 8538/2015.*

1.4. *Os quantitativos a serem adquiridos são os constantes do Anexo I-B deste Termo de Referência, no qual se encontram as estimativas do COT/PF.*

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO ESTIMADA
01	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno		UNIDADE	01
02	Forno Elétrico 44 Litros		UNIDADE	01
03	Forno Micro-ondas 30 Litros		UNIDADE	03

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO ESTIMADA
04	Forno Micro-ondas 38 Litros		UNIDADE	01
05	Freezer Horizontal 500 Litros		UNIDADE	02
06	Geladeira Vertical 300 Litros		UNIDADE	03
07	Geladeira Vertical 410 Litros		UNIDADE	02
08	Bebedouro Elétrico Conjugado - Duas Colunas		UNIDADE	05
09	Purificador de Água		UNIDADE	04
10	Batedeira Industrial		UNIDADE	01
11	Espremedor de Frutas Industrial		UNIDADE	01
12	Liquidificador Industrial Alta Rotação – 2 Litros		UNIDADE	01
13	Liquidificador Industrial Baixa Rotação – 4 Litros		UNIDADE	01
14	Processador de Alimentos Industrial		UNIDADE	01
15	Televisor de LED Full HD de 32 Polegadas		UNIDADE	06
16	Televisor de LED 4K de 55 Polegadas		UNIDADE	05
17	Televisor de LED 4K de 65 Polegadas		UNIDADE	01
18	Suporte de Parede Articulado para TV de LED de até 65 polegadas		UNIDADE	10
19	Rack tipo pedestal para televisor de até 65 polegadas		UNIDADE	02

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO ESTIMADA
20	Máquina de Lavar 10 kg de Roupa		UNIDADE	04
21	Máquina de Secar 10 kg de Roupa		UNIDADE	03
22	Frigobar 120 Litros		UNIDADE	03
23	Lava-Louças Industrial		UNIDADE	01
24	Pórtico Detector de Metais		UNIDADE	01
25	Filtro de Água Central		UNIDADE	01

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. *A presente aquisição é resultante do levantamento de necessidades realizado pelo Comando de Operações Táticas da Polícia Federal – COT/DIREX/PF, em virtude da construção do novo edifício sede do COT, concluída no 1º semestre de 2018, acrescido de demandas pertinentes à ordinária necessidade de substituição de materiais obsoletos ou desgastados pelo uso.*

Da justificativa dos elementos técnicos exigidos

2.2. *Os elementos técnicos descritos neste Termo de Referência e seus Anexos são os mínimos necessários para assegurar que a aquisição se dê de forma satisfatória, com as mínimas condições técnicas e de qualidade exigidas, e, ainda, assegurar o gasto racional dos recursos públicos.*

Da justificativa do quantitativo

2.3. *Os quantitativos estão representados no Anexo I - B neste Termo de Referência e foram estimados com base nas demandas do COT/PF, assim como da criação de novos ambientes como decorrência da ampliação das instalações de sua sede.*

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. *O objeto deste instrumento pode ser considerado como bem comum, pois, conforme prevê o parágrafo único do Art. 1º da Lei nº 10.520/02, a classificação do bem ou o serviço será comum quando for possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos serviços e, tampouco, ao interesse público.*

3.2. *A licitação, dessa forma, para a aquisição do objeto deste Termo de Referência, será realizada por meio da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, do tipo de menor preço, na forma*

prevista no art. 45, §1º, I da Lei nº 8.666/93.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

Da Entrega

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias corridos, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento, conforme modelo constante do Anexo II, em remessa única, no seguinte endereço: no Comando de Operações Táticas da Polícia Federal - COT/DIREX/PF, localizado no SAIS Área Especial - Lotes 23/27 - Setor Policial Sul, Brasília/DF, CEP 70610-200.

4.1.1. O prazo designado no subitem anterior inclui aquele necessário à montagem dos equipamentos caso esses sejam fornecidos desmontados.

4.2. Os equipamentos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, conforme as condições e especificações descritas neste instrumento e em todos os seus Anexos, bem como na proposta de preços apresentada, dentro do horário de expediente da Contratante.

4.3. A Contratada deverá comunicar, formalmente, a Contratante com 72h de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos equipamentos.

4.4. O equipamento entregue deverá ser novo, assim considerado o de primeiro uso, e estar devidamente acondicionado e acompanhado da respectiva Nota Fiscal, a qual deverá indicar o número do contrato firmado com o COT/DIREX/PF.

Dos Critérios de Aceitação

4.5. *A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão designada pelo Coordenador do COT/DIREX/PF, a qual deverá ter como parâmetro as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e seus Anexos para a avaliação do material recebido.*

4.6. *A comissão deverá proceder ao registro de todas as ocorrências e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, conforme os termos deste Termo de Referência e seus Anexos.*

4.7. *A presença da fiscalização da Contratante não elide nem diminui a responsabilidade da Contratada.*

4.8. *Caberá à fiscalização rejeitar e solicitar a substituição de bens que não sejam comprovadamente novos, assim considerados os de primeiro uso, devendo a contratada efetuar sua substituição em até 72 (setenta e duas) horas.*

4.9. *Os bens serão recebidos **provisoriamente**, no prazo de até 15 (quinze) dias, pela comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante Termo de Recebimento Provisório assinado pelas partes, no ato da entrega do serviço.*

4.10. *Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.*

4.11. *Os bens serão recebidos **definitivamente**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade e consequente aceite, mediante Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.*

4.11.1. *Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.*

4.12. *O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.*

5. DA GARANTIA TÉCNICA DOS EQUIPAMENTOS

5.1. *O prazo de garantia e assistência técnica dos materiais, contra defeitos de fabricação e funcionamento, caso não seja especificado, deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, para os itens 1 a 23 e de 24 meses para o item 24, a contar da data do recebimento definitivo do objeto conforme especificações dos itens constantes do Anexo I-A deste Termo de Referência.*

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. *São obrigações da Contratante:*

6.1.1. *Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;*

6.1.2. *Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;*

6.1.3. *Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;*

6.1.4. *Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;*

6.1.5. *Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.*

6.2. *A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.*

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. *A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:*

7.1.1. *Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

7.1.1.1. *O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

7.2. *Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);*

7.3. *Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;*

7.4. *Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;*

7.5. *Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;*

7.6. *Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;*

7.7. *Fornecer os materiais dentro dos parâmetros de rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e todos seus Anexos;*

- 7.8. *Responder por todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto deste Termo de Referência e seus Anexos;*
- 7.9. *Aceitar, nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93;*
- 7.10. *Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamento dos técnicos enquanto perdurar a vigência da garantia, sem qualquer ônus à Contratante;*
- 7.11. *Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e ao acompanhamento da Contratante, assumindo, na hipótese, todo o ônus e a execução dos respectivos reparos ou substituições, recompondo os locais porventura afetados, conferindo o padrão já adotado pela Contratante;*
- 7.12. *Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades;*
- 7.13. *Dar ciência à Contratante, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução do Contrato;*
- 7.14. *Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Contratante quanto à execução do contrato;*
- 7.15. *Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;*
- 7.16. *A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da Contratante não eximirá a Contratada de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;*
- 7.17. *Responsabilizar-se por todo e qualquer dano que venha a causar durante a entrega e instalação do material (vidros, pisos, revestimentos), assumindo todo o ônus e a execução dos respectivos reparos ou substituições, recompondo os locais porventura afetados, conferindo o padrão já adotado pela Contratante;*
- 7.18. *Entregar os equipamentos nas quantidades e prazos pactuados, de acordo com as exigências e especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos;*
- 7.19. *Substituir imediatamente e sem qualquer ônus para a Contratante, o equipamento entregue em que for verificada divergência com as especificações descritas neste Termo de Referência e seus Anexos, sujeitando-se às penalidades cabíveis;*
- 7.20. *Arcar com as despesas decorrentes da entrega do material, bem como da sua devolução, caso não seja aceito pela Contratante;*
- 7.21. *Acondicionar o material em embalagem com resistência compatível com o transporte adotado;*
- 7.22. *Cumprir as disposições do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;*
- 7.23. *Respeitar as normas e os procedimentos de controle de acesso às dependências da Contratante;*
- 7.24. *Em caso de equipamentos de demandem montagem no local da entrega, a Contratada deverá disponibilizar um encarregado para acompanhar a execução dos serviços de montagem, bem como para ser o interlocutor com a Fiscalização do Contrato;*
- 7.25. *Realizar a entrega do material estritamente de acordo com as especificações, bem como no Edital a que se vincula;*
- 7.26. *Observar as demais condições constantes do Edital de Pregão, bem como do Termo de Referência, para o perfeito cumprimento deste instrumento;*

7.27. *Manter, durante a vigência do Contrato, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando, sempre que exigido, os comprovantes de regularidade fiscal;*

7.28. *Responsabilizar-se pela limpeza do local onde ocorrerão os serviços, recolhendo todos os materiais reaproveitáveis a locais designados pela fiscalização. Nenhum material poderá ser deixado nas áreas de circulação após as 18 horas;*

7.29. *Providenciar, por sua conta, a remoção de entulhos decorrentes dos serviços;*

8. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

9. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

9.1. *É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.*

10. **CONTROLE DA EXECUÇÃO**

10.1. *Os equipamentos serão solicitados à Contratada pelo COT/DIREX/PF, por meio da emissão de Ordem de Fornecimento – OF, modelo constante no Anexo I-C, deste Termo de Referência, a qual conterá sua especificação e quantidade.*

10.2. *Após a emissão da Ordem de Fornecimento – OF, pela Contratante, dar-se-á início a contagem do prazo de entrega do equipamento.*

10.3. *A execução e montagem dos equipamentos obedecerão rigorosamente:*

10.3.1. *As normas e especificações constantes no presente Termo de Referência e seus Anexos;*

10.3.2. *As prescrições e recomendações dos fabricantes;*

10.3.3. *As normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;*

10.3.4. *As normas da Contratante;*

10.3.5. *A Lei n.º 8.666, de 21.06.93;*

10.3.6. *Leis, normas e regulamentos, inclusive os de segurança pública, de empresas concessionárias de serviços públicos e do Corpo de Bombeiros Militar/DF;*

10.3.7. *As disposições governamentais legais que forem pertinentes;*

10.3.8. *Demais condições e/ou exigências contidas no Edital e seus Anexos;*

10.3.9. *As normas da ABNT, no que couber, e em conformidade com as edições mais recentes.*

10.4. *A empresa contratada poderá, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento - OF, realizar vistoria nos locais onde serão desenvolvidos os serviços de montagem e instalação dos móveis, para conhecimento das condições ambientais e técnicas dos espaços físicos disponíveis.*

10.5. *O COT/DIREX/PF partirá do princípio de que a contratada está ciente das condições de trabalho e quantitativos estimados. Não serão aceitas, em hipótese alguma, reclamações advindas de dificuldades técnicas não previstas.*

- 10.6. *Toda e qualquer dúvida deverá ser esclarecida previamente com a Fiscalização, que se encontrará à disposição da empresa, antes da confecção e montagem dos equipamentos.*
- 10.7. *Para a realização dos serviços de instalação e montagem, será emitida Ordem de Fornecimento à empresa, sendo que o tipo de equipamento a instalar, bem como o respectivo quantitativo, será de acordo com as necessidades da contratante.*
- 10.8. *Os serviços de montagem dos equipamentos serão executados, preferencialmente, durante o horário de expediente, das 08:00 às 18:00 horas, podendo, a critério do COT/DIREX/PF, ser deslocados para outros horários, noturno ou dias não úteis, caso a sua realização possa acarretar prejuízos ao normal desenvolvimento dos trabalhos da Contratante, sem ônus adicionais ao contrato.*
- 10.9. *Para fins da execução dos serviços de instalação e montagem, a empresa alocará recursos humanos de seu quadro, nas quantidades mínimas suficientes para a eficiência dos serviços.*
- 10.10. *Correrão por conta e risco da empresa a substituição de materiais, peças e equipamentos em desacordo com as especificações e/ou considerados impróprios pela fiscalização do COT/DIREX/PF.*
- 10.11. *Caso haja a recusa de algum material, peça ou equipamento, por parte do COT/DIREX/PF, a empresa deverá retirá-lo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.*
- 10.12. *A execução dos serviços de instalação e montagem deverá seguir, obrigatoriamente, as Especificações Técnicas constantes do Anexo I-A e os Quantitativos do Anexo I-B, constantes em cada Ordem de Fornecimento.*
- 10.13. *Ocorrendo as alterações de que trata o item 9.13, a Contratada deverá submeter à prévia aprovação do COT/DIREX/PF, orçamento referente aos acréscimos ou supressões de materiais, contemplando os preços unitários cotados na proposta apresentada na licitação ou, se inexistentes estes, os praticados no mercado naquele momento.*
- 10.14. *Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.*
- 10.14.1. *O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.*
- 10.15. *A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.*
- 10.16. *O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.*

11. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 11.1. *Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:*
- 11.1.1. *Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;*
- 11.1.2. *Ensejar o retardamento da execução do objeto;*
- 11.1.3. *Fraudar na execução do contrato;*

- 11.1.4. *Comportar-se de modo inidôneo;*
- 11.1.5. *Cometer fraude fiscal;*
- 11.1.6. *Não manter a proposta.*
- 11.2. *A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:*
 - 11.2.1. *Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;*
 - 11.2.2. *Multa moratória de 0,2%(zero vírgula dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;*
 - 11.2.3. *Multa de 0,4% (zero vírgula quatro décimos por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, após o 30º (trigésimo) dia, limitada ao percentual de 10% (dez por cento), sem prejuízo das demais penalidades;*
 - 11.2.4. *Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;*
 - 11.2.5. *Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;*
 - 11.2.6. *Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;*
 - 11.2.7. *Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;*
 - 11.2.8. *Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;*
- 11.3. *Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:*
 - 11.3.1. *Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;*
 - 11.3.2. *Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;*
 - 11.3.3. *Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.*
- 11.4. *A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.*
- 11.5. *A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.*
- 11.6. *As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.*

12. **DA PROPOSTA DE PREÇOS**

- 12.1. *A proposta de preços deverá ser apresentada de forma detalhada, contendo as quantidades de equipamentos requeridos neste Termo de Referência e seus Anexos, com preço unitário e total em moeda nacional, já incluídos os tributos, fretes e todos os demais custos que incidam direta ou indiretamente no seu fornecimento e, ainda:*

- 12.1.1. *Razão social, CNPJ, inscrição estadual, o número da licitação, dia e hora, endereço completo, o número do telefone, fac-símile e endereço eletrônico;*
- 12.1.2. *Detalhamento das especificações do equipamento, tais como: marca, modelo, tipo, dimensões, fabricante e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem as suas características, bem como as especificações dos serviços executados;*
- 12.1.3. *Prazos de garantia e de entrega do equipamento, conforme disposto neste Termo de Referência e seus Anexos;*
- 12.1.4. *Validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias;*
- 12.1.5. *Número da conta corrente, agência, localidade e nome do banco do fornecedor;*
- 12.1.6. *Declaração expressa de que o equipamento é novo e de primeiro uso;*
- 12.1.7. *Declaração expressa se comprometendo a efetuar a substituição imediata de todo e qualquer material que durante o período de garantia venha a apresentar defeito;*
- 12.1.8. *Declaração de que só substituirá materiais, peças e componentes recomendados pelo fabricante.*

13. **DA CAPACIDADE TÉCNICA DOS LICITANTES**

- 13.1. A empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando que forneceu ou está fornecendo, a contento, pelo menos 30% (trinta por cento) do objeto pertinente e compatível com o deste Termo de Referência e seus Anexos.

14. **DA VISTORIA TÉCNICA**

- 14.1. *Será possibilitada aos licitantes uma vistoria nos locais onde serão desenvolvidos os serviços para conhecimento das condições ambientais e técnicas. Ainda que a vistoria não seja obrigatória, os licitantes não poderão usar do argumento de não a terem feito para justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, nem para se eximirem de responsabilidades durante a vigência do contrato. Recomenda-se que a vistoria técnica seja efetuada por um técnico especializado no assunto.*
- 14.2. *A vistoria deverá ser agendada exclusivamente por meio do endereço eletrônico cot@dpf.gov.br e deverá ser realizada até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da licitação, para que haja prazo para o saneamento de possíveis questionamentos.*
 - 14.2.1. *Os horários disponíveis para a realização da vistoria serão informados aos licitantes pela área técnica deste COT/DIREX/PF.*
- 14.3. *No momento da realização da vistoria, o profissional deverá apresentar documento oficial de identidade acompanhado de comprovante de qualificação profissional, juntamente com uma carta de apresentação da empresa, devidamente assinada pelo representante legal.*
- 14.4. *Após a Vistoria Técnica, será emitida a Declaração de Vistoria, assinada pelo responsável da empresa e visada pela Contratante, a qual deverá compor, obrigatoriamente, os documentos de habilitação da empresa por ocasião da licitação, conforme modelo constante no Edital.*

15. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 15.1. *As despesas decorrentes da contratação objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União para o exercício de 2018, a cargo do COT/DIREX/PF, cujos programas de trabalho e elemento de despesas específicos constarão da respectiva Nota de Empenho.*

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. *Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência 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 administrativo da Contratante.*

16.2. *Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 8.666/93, com suas posteriores alterações, e legislação correlata.*

16.3. *Fazem parte deste Termo de Referência:*

16.3.1. *16.3.1 - ANEXO I-A – Das Especificações;*

16.3.2. *16.3.2. – ANEXO I-B – Dos Quantitativos;*

16.3.3. *16.3.3. – ANEXO I-C – Modelo de Ordem de Fornecimento – OF;*

16.3.4. *16.3.4. – ANEXO II – Valores Máximos Admissíveis;*

16.3.5. *16.3.5. – ANEXO III – Modelo de Declaração de Vistoria.*

Brasília-DF, 30 de julho de 2018.

APF Fernando Quelho Kaiser Saliba

Matrícula – 13.678

De acordo:

MARCOS FERREIRA DOS SANTOS

Delegado de Polícia Federal

Coordenador do COT

Aprovo, conforme art. 9º, II § 1º do Decreto 5.450/2005 o presente Termo de Referência e seus anexos por constatar que sua concretização observou os critérios que norteiam a Administração Pública. Constam, plenamente justificadas, a necessidade da contratação, a delimitação de seu objeto, aspectos técnicos fundamentais, obrigações das partes envolvidas bem como estimativa de custos da contratação:

SILVANA HELENA VIEIRA BORGES

Delegada de Polícia Federal

Diretora Executiva

ANEXO I-A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE COMPONENTES DOS MATERIAIS A SEREM FORNECIDOS

1 – FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO INTEGRADO EM AÇO INOX

1.1 Descrição

- Fogão industrial em aço, com 6 bocas, dotado de forno em aço inox com capacidade de 90 litros e registros de controle individuais, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo).

1.2 Dimensões aproximadas do conjunto:

- Largura: 1300 mm
- Profundidade: 850 mm
- Altura: 800 mm

1.3 Características construtivas do Fogão:

- Fogão com corpo e mesa em aço inox;
- 6 queimadores, sendo 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples de Ø 30 cm;
- 4 pés em perfis “L” de aço, de abas iguais de 1 ½” x 1/8” de espessura, ou mais robusto;
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico;
- Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço, em chapa 16 (1,50mm) com aproximadamente 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 com aproximadamente 60 mm de altura e as travessas transversais com aproximadamente 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 fogão;
- Tampo constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, ou por perfis retangulares em aço soldados, onde se encaixam as grelhas de 300 x 300 mm (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 furação para encaixe;
- Bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador;
- Conjunto de guias corrediças em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm);
- Grade inferior em aço para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com largura aproximada de 70 mm, e espaçamento máximo de 130 mm;
- 6 grelhas removíveis em ferro fundido, com 6 ou 8 dedos, para apoio de painéis;
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos auto-atarraxantes de aço;
- Tubo de distribuição de gás, sem costura, com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 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”. 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 aproximado 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.

1.4 Características construtivas do Forno:

- Forno com capacidade mínima de 90 litros;
- 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;
- 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’.

1.5 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.

1.6 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;
- Dobradiças do forno em aço inox;
- Puxador em aço inox ou material resistente a altas temperaturas;
- 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.

1.7 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).

1.8 Normas técnicas de referência:

O equipamento deverá estar em conformidade com as seguintes normas:

- 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 Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip (ou equivalente);

1.10 Garantia:

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento.

2 – FORNO ELÉTRICO 44 LITROS

2.1 Descrição

- Forno Elétrico de Bancada autolimpante com capacidade interna de 44 litros, 220V.

2.2 Dimensões Externas Aproximadas:

- Altura: 35 cm
- Largura: 58 cm

- Profundidade: 50 cm
- Peso: 15 kg

2.3 Especificações:

- Cor branca
- Timer para até 2 horas, com aviso sonoro;
- Funções: assa, gratina e aquece;
- Pés antiderrapantes;
- Revestimento com esmalte especial nas paredes internas, proporcionando a volatilização da gordura;
- Resistências blindadas;
- Dourador;
- Luz interna (mínimo de 1 x 15W) com proteção;
- Vidro serigrafado;
- Luz piloto (indica quando o forno está ligado);
- Grade cromada removível e altura variável de ao menos 2 níveis;
- Bandeja coletora;
- Frontal em termoplástico;
- Corpo externo em aço pintado;
- Corpo interno em aço;
- Termostato de 50°C a 320°C;
- Controle automático da temperatura;
- Isolamento térmico total em alumínio;
- Abertura lateral da porta;
- Tensão/Voltagem: 220V;
- Potência mínima: 1750W;
- Capacidade mínima de 44 Litros;
- Eficiência energética tipo A;

2.4 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

3 – FORNO MICRO-ONDAS 30 LITROS

3.1 Descrição

- Forno de micro-ondas, de uso doméstico, com selo INMETRO, conforme estabelecido na Portaria n.º174, de 10 de abril de 2012.
- Capacidade interna mínima de 30 litros.

3.2 Dimensões Externas Aproximadas:

- Altura: 30 cm
- Largura: 50 cm
- Profundidade: 35 cm
- Peso: 16 Kg

3.3 Características construtivas

- Gabinete tipo monobloco em aço galvanizado revestido interno e externamente com pintura eletrostática em pó (epóxi/ poliéster) na cor branca, prata, ou acabamento em inox, contendo aberturas laterais e/ou superiores para ventilação do aparelho quando em uso.
- Lâmpada interna de 15W a 25W.
- Pannel de controle digital com funções pré-programadas.

- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.
- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Anel plástico rotativo com rodízios.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Potência mínima: 800W;
- Voltagem: 220V
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

3.4 Requisitos de segurança

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM-IEC 60335-2-25 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos micro-ondas.

3.5 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.

3.6 Embalagem

- 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.

3.7 Manual

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo:
 - Instruções para uso;
 - Procedimentos de segurança;
 - Orientações para 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).

3.8 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.
- ABNT NBR NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 1: Requisitos gerais.
- ABNT NBR NM 60335-2-25:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos micro-ondas.
- Portaria n.º 174, de 10 de abril de 2012 - Aprova a revisão do Regulamento Técnico de Avaliação da Conformidade para fornos de micro-ondas.

3.9 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

4 – FORNO MICRO-ONDAS 38 LITROS

4.1 Descrição

- O forno de micro-ondas, de uso doméstico, deverá possuir selo INMETRO, conforme estabelecido na Portaria n.º174, de 10 de abril de 2012.
- Capacidade mínima de 38 litros.

4.2 Dimensões Externas Aproximadas:

- Altura: 33 cm
- Largura: 56 cm
- Profundidade: 47 cm
- Peso: 17 kg

4.3 Características

- Gabinete tipo monobloco em aço galvanizado revestido interno e externamente com pintura eletrostática em pó (epóxi/ poliéster) na cor branca, prata, ou acabamento em inox, contendo aberturas laterais e/ou superiores para ventilação do aparelho quando em uso.
- Lâmpada interna de 15W a 25W.
- Painel de controle digital com funções pré-programadas.
- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.
- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Anel plástico rotativo com rodízios.
- 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.

4.4 Requisitos de segurança

- O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM-IEC 60335-2-25 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos micro-ondas.

4.5 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.

4.6 Embalagem

- 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.

4.7 Manual

- O equipamento deve vir acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo:
 - Instruções para uso;
 - Procedimentos de segurança;
 - Orientações para 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).

4.8 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.
- ABNT NBR NM 60335-1:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 1: Requisitos gerais.
- ABNT NBR NM 60335-2-25:2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares. Parte 2-25: Requisitos específicos para fornos micro-ondas.
- Portaria n.º 174, de 10 de abril de 2012 - Aprova a revisão do Regulamento Técnico de Avaliação da Conformidade para fornos de micro-ondas.

4.9 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

5 – FREEZER HORIZONTAL 500 LITROS

5.1 Descrição

- Congelador (“Freezer”) horizontal, voltagem 220 V.
- Capacidade útil mínima de 500 litros

5.2 Dimensões Externas Aproximadas:

- Altura: 92 cm
- Largura: 155 cm
- Profundidade: 76 cm

5.3 Características construtivas

- Gabinete tipo monobloco revestido externa e internamente em chapa de aço pintada em pó, na cor branca. Alternativamente o gabinete poderá ser revestido internamente em alumínio estrutural.
- Isolamento do gabinete em espuma de poliuretano injetado.
- 04 rodízios plásticos fixados à estrutura do gabinete por sistema rosqueável.
- 02 portas confeccionadas em chapa de aço pintadas em pó, na cor branca, dotadas de puxadores, revestidas internamente com painel plástico conformado estruturalmente, com isolamento em espuma de poliuretano injetado. Alternativamente as portas poderão ser revestidas internamente em alumínio estrutural.
- Sistema de balanceamento das portas por dobradiças com molas de controle, que possibilitem o escalonamento de abertura e a abertura total do gabinete. O sistema deve permitir que as portas parem

em qualquer posição.

- Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas em todo o perímetro de contato com o gabinete. As gaxetas devem ser substituíveis.
- Sistema de drenagem com saída frontal. Tampa plástica pelo lado interno.
- Divisão interna por meio de peça aramada metálica.
- Cestos removíveis.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.
- Ciclos de refrigeração e congelamento "dupla-função" ou "tripla-função".
- Função de congelamento rápido com LED indicativo.
- Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220 V, sistema de degelo por acionamento manual.
- 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 nº 267 de 2000.
- O congelador 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.
- 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 do aparelho: 220 V
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Embalagem

- Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do equipamento e de seus 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.
- Devem constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, indicação de voltagem / frequência potência e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.

5.7 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).

5.8 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 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 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).

5.9 Laudos técnicos de ensaios

- O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.
- A amostra do congelador deverá ser apresentada acompanhada dos seguintes documentos:
 - Declaração de uso do gás refrigerante especificado.
 - Ficha técnica do fabricante do gás refrigerante.

5.10 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

6 – GELADEIRA VERTICAL 300 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

6.1 Descrição

- Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração “frost-free”, voltagem 220V, capacidade total mínima de 300 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.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

6.2 Dimensões Externas Aproximadas:

- Altura: 155 cm
- Largura: 62 cm
- Profundidade: 70 cm
- Peso: 50 kg

6.3 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, 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 de cerca 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 nº 267 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 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 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.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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).

6.8 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 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 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).

6.9 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.

6.10 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

7 – GELADEIRA VERTICAL 400 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

7.1 Descrição

- Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração “frost-free”, voltagem 220V, capacidade total mínima de 400 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.

7.2 Dimensões Externas Aproximadas

- Largura: 72 cm
- Profundidade: 70 cm
- Altura: 188 cm
- Peso: 90 kg

7.3 Características

- 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 nº 267 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 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 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.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 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).

7.8 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 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 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).

7.9 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.º 20, 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.

7.10 Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

8 – BEBEDOURO ELÉTRICO CONJUGADO - DUAS COLUNAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

8.1. Descrição

- O bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com duas colunas, com selo INMETRO.
- O bebedouro deve ser acessível em conformidade à NBR 9050.

8.2. Condições gerais (extraído do projeto para revisão da NBR 9050: 2011)

- O bebedouro deve:
- Dimensões aproximadas:
 - Altura: 960mm
 - Altura parte conjugada: 650mm
 - Largura: 660mm
 - Profundidade: 290mm
- Características construtivas:
- Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra jato.
- Gabinete em aço inox AISI 304.
- Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.
- Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com 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 4° a 15°C
- 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: bivolt ou 220V.
- Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).
- Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.
- O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica aprovado.
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme Protocolo de Montreal de 1987; decreto federal Nº 99.280 de 07/06/90, resolução CONAMA Nº 13 de 1995, Decreto Estadual Nº 41.269 de 10/03/97 e resolução CONAMA Nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal Nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600A".
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da Portaria INMETRO Nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:
- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Pia, gabinete e reservatório em aço inox aisi 304, acabamento brilhante.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Torneira em latão cromado.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes

8.3. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

9 – PURIFICADOR DE ÁGUA DE BANCADA

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

9.1. Descrição

- Purificador/bebedouro de água, refrigerado, de bancada, com alimentação de 220 V.

9.2. Características

- 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 (*push-button*) do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada);
 - Bica telescópica ou ajustável, ou que permita abastecer 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, na cor prata;
 - Reservatório com capacidade para no mínimo 2,0 litros de água;
 - Pannel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.
 - Vazão recomendada: mínimo de 40 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 aos seguintes programas:
 - Aparelho para melhoria da qualidade da água para consumo humano (Portaria Inmetro nº 093 de 12/03/2007).
 - Bebedouros (Portaria Inmetro nº 191 de 10/12/2003 - Segurança elétrica e construtiva para bebedouros).
- 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.

9.3. Referência

- Programas de Avaliação da Conformidade INMETRO - Aparelho para Melhoria da Qualidade da Água para Consumo Humano - Portaria Inmetro nº 093, de 12 de março de 2007.
- Programas de Avaliação da Conformidade INMETRO - Bebedouros - Portaria Inmetro nº 191, de 10 de dezembro de 2003.

9.4. Legislação

- 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 nº 99.280 de 07/06/90 - 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.
- Resolução nº13 de 1995 - CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente - Considera o Programa Brasileiro de Eliminação da Produção e do Consumo das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio visando estabelecer a eliminação gradativa do uso de tais substâncias no País.
- Decreto Estadual nº 41.629 de 10/03/97 - Dispõe sobre proteção do meio ambiente e do consumidor relacionada ao uso do CFC, sobre medidas de capacitação tecnológica e sobre a vedação de aquisição pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta e indireta, de produtos ou equipamentos contendo substâncias que destroem a Camada de Ozônio - SDOs, controladas pelo Protocolo de Montreal, e dá providências correlatas.
- 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 causa 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 12/05/05 - 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.

9.5. Dimensões Aproximadas

- Altura: 43 cm
- Largura: 31 cm
- Profundidade: 33 cm
- Peso em média 5 kg

9.6 Garantia

- Doze meses de cobertura integral do equipamento.

10 – BATEDEIRA INDUSTRIAL – 5 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

10.1. Descrição

- Batedeira planetária com capacidade mínima para 5 litros de aplicação semi-industrial.

10.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Largura – 30 cm
- Altura – 50 cm
- Comprimento – 45 cm

10.3. Características gerais

- Fabricada em chapa de aço com pintura epóxi;
- Sistema de troca de velocidades com polia variadora o que permite ao operador a regulação de velocidade na parte externa da máquina através de volante, evitando assim, contato com as correias.
- Possuir tacho em aço inox, sistema de engrenagens helicoidais, o que proporciona um funcionamento perfeito e silencioso.
- Controle de Velocidade Progressiva .
- Itens Inclusos:
 - 1 Batedor Espiral
 - 1 Batedor Globo
 - 1 Batedor Raquete
 - 1 Escorregador para ingredientes.
 - 1 Tigela
- Alimentação: Bivolt ou 220 V.
- Potência mínima: 500 W.

10.4. 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.

10.5. 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).

10.6. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

11 – ESPREMEDOR INDUSTRIAL DE FRUTAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

11.1. Descrição

- Espremedor/extrator de frutas

11.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Altura: 40 cm
- Largura: 35 cm

11.3. Características gerais

- Corpo em aço inoxidável;
- Tampa e caçamba: Alumínio Repuxado;
- Copo: Plástico (Polipropileno) ou metálico;
- Jogo de carambola (castanhas): Poliestireno;
- Motor: 1/4 HP (mínimo);
- Rotação aproximada: 1750 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

11.4. 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.

11.5. 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).

11.6. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

12 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL ALTA ROTAÇÃO – 2 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

12.1. Descrição

- Liquidificador industrial de alta rotação em inox com copo monobloco de 2 litros em aço.

12.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Altura: 60cm
- Largura: 25cm
- Profundidade: 20cm
- Capacidade mínima do copo: 2 litros

12.3. Características gerais

- 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 proliferação de bactérias;
- Tampa de borracha atóxica com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes.
- Tensão elétrica 220V;
- Rotação mínima: 18.000 rpm.
- Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial de alta resistência;
- Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe e permitindo a intercambiabilidade de copos.
- Com chave liga/desliga mais função pulsar.
- Motor de ½ HP (ou maior)
- Potência total de 800W (ou maior)

12.4. 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.

12.5. 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).

12.6. Garantia

- Doze meses de garantia contra defeitos de fabricação.

13 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO – 4 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

13.1. Descrição

- Liquidificador industrial de baixa rotação em inox com copo monobloco de 4 litros em aço.

13.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Altura: 60 cm
- Largura: 25 cm
- Profundidade: 40 cm
- Capacidade mínima do copo: 4 litros

13.3. Características gerais

- 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 proliferação de bactérias;
- Tampa de borracha atóxica com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes.

- Tensão elétrica: 220 V ou bivolt;
- Rotação aproximada: 3.500 rpm;
- Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial de alta resistência;
- Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe e permitindo a intercambiabilidade de copos;
- Com chave liga/desliga mais função pulsar (mínimo);
- Motor de ½ HP (ou maior)
- Potência total de 700W (ou maior).

13.4. 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.

13.5. 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).

13.6. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

14 – PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

14.1. Descrição

- Processador industrial de alimentos em aço, com lâminas multifuncionais em Aço Inox.

14.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Largura – 30 cm
- Altura – 60 cm
- Profundidade – 50 cm

14.3. Características gerais

- Potência de 800 W (ou maior).
- Motor de ½ HP (ou maior).
- Voltagem - 220V ou bivolt.
- Funções: Fatiador, Ralador, Desfiador e Triturador de Alimentos; 3 tamanhos de tigelas.
- Lâminas multifuncionais - As lâminas em aço inoxidável permitem triturar, misturar e moer o alimento de forma fácil e rápida.
- Acompanha discos de processamento, com sugestão dos seguintes perfis:
 - Ralador;
 - Desfiador 3 mm;
 - Desfiador 5 mm;

- Desfiador 8 mm;
- Fatiador 1,5 mm;
- Fatiador 3,5 mm;
- Velocidade aproximada de giro dos discos: 425 RPM;
- Diâmetro dos discos – 20 cm (mínimo)

14.4. 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.

14.5. 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).

14.6. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

15 – TELEVISOR DE LED Full HD DE 32 POLEGADAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

15.1. Descrição

- Smart TV, tecnologia LED da tela, com tela de no mínimo 32 polegadas, resolução Full HD (1920 x 1080 pixels).

15.2 Especificações mínimas

- Tipo de TV: Smart TV LED
- Tamanho mínimo da tela: 40 polegadas
- Formato da Tela: 16:9
- Resolução: Full HD - 1920 x 1080 pixels
- Sistemas de cores: NTSC, PAL-N, PAL-M
- Formatos de reprodução: MPEG1 / MPEG2TS / MPEG2PS / MPEG4Visual / MPEG4AVC / H.264 / WMV / Xvid / MP3 / LPCM / AAC / HE-AAC / DolbyDigitalAC3 / DTS / WMA / Jpeg
- Contraste dinâmico mínimo 100.000:1 (cem mil por um);
- Taxa mínima de atualização da tela: de 120hz.
- Conversor Digital Integrado
- Wi-fi Integrado ao gabinete (sem necessidade de adaptador), para conexão sem fios
- Recursos de áudio: Dolby Pulse; Dolby Digital Plus
- Idiomas: Português / Inglês / Espanhol Potência de Áudio (RMS) 10W+10W
- Conexões: USB: 2; HDMI: 3; Conexão RF: 2; Áudio Analógico; Saída de Áudio/Fone de ouvido (1 - híbrido); Vídeo Composto/Componente; Ethernet
- Funções: *Closed caption*; *Sleep timer*; Relógio; Sintonia automática dos canais; Retorno ao último canal; SAP; Nomear Canais; Canais Favoritos

- Deve ainda ter as seguintes funcionalidades: web browser incorporado; sintonizador digital de TV integrado (ISDB-TB); compatível com o sistema brasileiro de TV digital (SBTVD); deve possuir middleware de interatividade incorporado de acordo com a norma ABNT NBR15606
- Alimentação: 220V. Selo PROCEL na classe “A”. Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) autorizada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), CONFORME Portarias Inmetro 371/2009 e 328/2011.
- Garantia
- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

16 – TELEVISOR DE LED 4K DE 55 POLEGADAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

16.1. Descrição

- Smart TV, tecnologia LED da tela, com tela de no mínimo 55 polegadas, resolução Ultra HD (3840 x 2160 pixels - 4K).

16.2. Especificações mínimas:

- Tipo de TV: Smart TV LED
- Tamanho mínimo da tela: 50 polegadas
- Formato da Tela: 16:9
- Resolução: 4K - 3840 x 2160 pixels (Ultra HD)
- Sistemas de cores: NTSC, PAL-N, PAL-M
- Formatos de reprodução: MPEG1 / MPEG2TS / MPEG2PS / MPEG4Visual / MPEG4AVC / H.264 / WMV / Xvid / MP3 / LPCM / AAC / HE-AAC / DolbyDigitalAC3 / DTS / WMA / Jpeg
- Contraste dinâmico mínimo 100.000:1 (cem mil por um);
- Taxa mínima de atualização da tela: de 120hz.
- Conversor Digital Integrado
- Wi-fi Integrado ao gabinete (sem necessidade de adaptador), para conexão sem fios
- Recursos de áudio: Dolby Pulse; Dolby Digital Plus
- Idiomas: Português / Inglês / Espanhol Potência de Áudio (RMS) 10W+10W
- Conexões: USB: 2; HDMI: 3; Conexão RF: 2; Áudio Analógico; Saída de Áudio/Fone de ouvido (1 - híbrido); Vídeo Composto/Componente; Ethernet
- Funções: *Closed caption*; *Sleep timer*; Relógio; Sintonia automática dos canais; Retorno ao último canal; SAP; Nomear Canais; Canais Favoritos
- Deve ainda ter as seguintes funcionalidades: web browser incorporado; sintonizador digital de TV integrado (ISDB-TB); compatível com o sistema brasileiro de TV digital (SBTVD); deve possuir middleware de interatividade incorporado de acordo com a norma ABNT NBR15606
- Alimentação: 220V. Selo PROCEL na classe “A”. Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) autorizada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), CONFORME Portarias Inmetro 371/2009 e 328/2011.
- Garantia
- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

17 – TELEVISOR DE LED 4K DE 65 POLEGADAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

17.1. Descrição

- Smart TV, tecnologia LED da tela, com tela de no mínimo 65 polegadas, resolução Ultra HD (3840 x 2160 pixels - 4K).

17.2. Especificações mínimas:

- Tipo de TV: Smart TV LED
- Tamanho mínimo da tela: 60 polegadas
- Formato da Tela: 16:9
- Resolução: 4K - 3840 x 2160 pixels (Ultra HD)
- Sistemas de cores: NTSC, PAL-N, PAL-M
- Formatos de reprodução: MPEG1 / MPEG2TS / MPEG2PS / MPEG4Visual / MPEG4AVC / H.264 / WMV / Xvid / MP3 / LPCM / AAC / HE-AAC / DolbyDigitalAC3 / DTS / WMA / Jpeg
- Contraste dinâmico mínimo 100.000:1 (cem mil por um);
- Taxa mínima de atualização da tela: de 120hz.
- Conversor Digital Integrado
- Wi-Fi Integrado ao gabinete (sem necessidade de adaptador), para conexão sem fios
- Recursos de áudio: Dolby Pulse; Dolby Digital Plus
- Idiomas: Português / Inglês / Espanhol Potência de Áudio (RMS) 10W+10W
- Conexões: USB: 2; HDMI: 3; Conexão RF: 2; Áudio Analógico; Saída de Áudio/Fone de ouvido (1 - híbrido); Vídeo Composto/Componente; Ethernet
- Funções: *Closed caption*; *Sleep timer*; Relógio; Sintonia automática dos canais; Retorno ao último canal; SAP; Nomear Canais; Canais Favoritos
- Deve ainda ter as seguintes funcionalidades: web browser incorporado; sintonizador digital de TV integrado (ISDB-TB); compatível com o sistema brasileiro de TV digital (SBTVD); deve possuir middleware de interatividade incorporado de acordo com a norma ABNT NBR15606
- Alimentação: 220V. Selo PROCEL na classe "A". Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) autorizada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), CONFORME Portarias Inmetro 371/2009 e 328/2011.
- Garantia
- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

18 – SUPORTE DE PAREDE ARTICULADO PARA TV DE LED DE ATÉ 65 POLEGADAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

18.1. Descrição

Suporte articulado em aço para TVs de LED, de parede, para aparelhos de até 65 polegadas.

18.2. Especificações

- Suporte articulado para TV composto em alumínio injetado e aço carbono, com articulações do suporte para TVs com as seguintes características:
 - Movimentos laterais de 180°;
 - Ângulo de movimento de inclinação de até 15°
 - Ângulo de visão frontal, lateral e inferior;
 - Distância mínima da parede de cerca de 5,5 cm; e
 - Distância máxima da parede de 60 cm;
- Compatíveis com padrão de fixação VESA 200, VESA 400 e VESA 600, normalmente encontrados em televisores de 32 a 60;
- Pintura epóxi eletrostática com tratamento anti-corrosão na cor preta
- Suporta carga de até 40 kg ou mais

- Peso próprio aproximado de 7 kg

18.3. Itens Inclusos:

- Manual de instruções;
- Parafusos e buchas para fixação do suporte na parede; e
- Parafusos para fixação da TV/monitor

18.4. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

19 - RACK TIPO PEDESTAL PARA TELEVISOR DE ATÉ 60 POLEGADAS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

19.1. Descrição:

- Em aço carbono com pintura eletrostática preta ou cromada, e tratamento anti-corrosão;
- Coluna em aço inox, com canaleta de cabeamento para esconder os fios que permita a passagem com tomadas;
- Coluna com regulagem de altura com no mínimo três níveis;
- Uma prateleira de altura regulável em vidro temperado resistente a impactos ou em metal
- base com rodízios;
- O suporte de fixação da TV deve atender aos padrões VESA 100/100, 100/200, 200/200, 400/400 e 600/400 mm; e
- Dimensões mínimas: 120 cm altura, 50 cm largura, 50 cm de profundidade.

19.2. Garantia:

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

20 - MÁQUINA DE LAVAR ROUPA 10 KG

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

20.1. Descrição

Máquina de lavar roupas, tipo automática, com carregamento frontal.

20.2. Dimensões Aproximadas:

- Altura – 95 cm;
- Largura – 65 cm;
- Profundidade – 75 cm; e
- Peso – 85 kg.

20.3. Características

- Capacidade mínima de lavagem: 10 kg de roupa seca;
- Abertura frontal;
- Cor branca;

- Mínimo de 04 ciclos de lavagem: lavar, enxaguar, centrifugar e secar;
- Função vapor (ou função similar ou superior) para auxiliar no processo de remoção de sujeiras muito pesadas e na ação sobre micro-organismos;
- Rotação mínima: 1.150rpm;
- Eficiência Energética Classe “A”
- Painel digital;
- Pés ajustáveis;
- Voltagem - 220 volts; e
- Manual de instruções e Guia rápido em português.

20.4. Garantias

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

21 - MÁQUINA SUSPensa DE SECAR ROUPA 10 KG

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

21.1. Descrição

Máquina de secar roupas, tipo automática, com carregamento frontal, de parede (suspensa).

21.2. Dimensões Aproximadas:

- Altura – 95 cm;
- Largura – 65 cm;
- Profundidade – 75 cm; e
- Peso – 85 kg.

21.3. Características

- Capacidade mínima de secagem: 10 kg de roupa;
- Abertura frontal, com porta com sistema de segurança;
- Cor branca;
- Programas de Secagem de no mínimo 10 programas;
- Eficiência Energética Classe “A”
- Painel com controles na parte inferior da máquina, apropriada para operação de máquina suspensa;
- Aquecimento para secagem por energia elétrica;
- Potência mínima de 1750 W;
- Pés ajustáveis;
- Voltagem - 220 Volts; e
- Manual de instruções e Guia rápido em português.

21.4. Garantias

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

22 – FRIGOBAR 120 LITROS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

22.1. Descrição

- Frigobar, na cor branca, capacidade mínima de 120 litros, tensão alimentação 220 V, com prateleiras removíveis,

22.2. Dimensões Externas Aproximadas

- Altura - 87 cm
- Largura - 50 cm
- Profundidade - 54 cm
- Peso - 30kg

22.3. Características

- Consumo Máximo de 19,3 kW/h
- Potência (W) 80 W
- Cor Branca
- Selo Procel
- Congelador
- Controle de temperatura
- Aparelho certificado pelo INMETRO, com selo Procel e Classe de Eficiência Energética “A”.
- Grades (Prateleiras) removíveis
- Porta reversível com porta latas
- Voltagem 220 V
- Manual de instruções e Guia rápido em português

22.4. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento;

23 – LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAL COMPACTA

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

23.1. Dimensões:

- Largura: 60 cm
- Profundidade: 65 cm
- Altura: 85 cm

23.1. Características:

- Máquina de lavar louças industrial compacta tipo monocâmara;
- Deverá ser construída em aço inoxidável, com paredes duplas que conferem maior isolamento térmico e acústico, além de garantir maior robustez ao equipamento;
- O desenho do equipamento não deve permitir acúmulo de resíduos e sujeira nas paredes, no tanque, no suporte das gavetas, nos braços ou no topo interno da lavadora. Sua construção deve utilizar os mais modernos métodos de estamparia para evitar soldas e costuras nos componentes internos;
- Tanque estampado sem emendas, soldas ou costuras, proporcionando melhor aproveitamento de espaço e maior facilidade na higienização diária;
- Deve ser homologada pela Portaria INMETRO nº 371;
- O painel de controle, na parte de cima da lavadora, deve ser ergonômico, resistente à água e os botões, de toque, facilitando a limpeza e operação;
- Operação com abertura frontal, com isolamento duplo.
- Deve higienizar bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças e outros recipientes.
- Painel de comando com uma tecla de liga/desliga, uma tecla de operação e uma tecla de seleção de tempo de ciclo;

- Porta rígida e resistente, capaz de suportar o apoio da gaveta de
- Capacidade mecânica mínima de 25 gavetas/hora, ou 500 pratos/hora, ou 3000 talheres, ou 1000 copos;
- Deverá apresentar baixo consumo de água (máx. de 3 litros por ciclo, a 1 bar de pressão, baixo consumo de detergente e secante);
- Deve apresentar ao menos três tempos de ciclos, facilmente selecionáveis pelo operador;
- Deve apresentar ciclos de lavagem com enxágue com um máximo de 130s;
- Deve apresentar controles automáticos de nível de água e temperatura;
- Deve ter filtro de água externo com elemento removível;
- Deve ter termômetro digital;
- Deve apresentar sinal sonoro indicativo de final de ciclo;
- Deve possuir braços giratórios inferiores e superiores com bicos de água de alta pressão que garantam excelente grau de higienização;
- Os braços de enxágue e lavagem devem poder ser removidos facilmente para a manutenção diária do equipamento, sem uso de nenhuma ferramenta;
- A Motobomba de enxágue e o aquecedor, de alto desempenho, devem ser incorporados no chassi da máquina;
- Motor com potência de 1 CV para lavagem e 1/3 CV para enxágue;
- Sistema de segurança deve interromper o ciclo de lavagem em caso de abertura de porta;
- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Aquecimento: através de resistência elétrica.
- Temperatura aproximada da água na operação de lavagem: de 55° a 65°C
- Temperatura aproximada da água na operação de enxágue: de 80° a 90°C
- Tensão elétrica: 220V, 60Hz;
- Deverá ter aproximadamente as seguintes dimensões de área útil: 50 x 50 x 35cm;

23.2. Acessórios mínimos:

- 01 Cesto (gaveta) de pinos com capacidade mínima para 18 pratos de Ø30cm, ou 27 pratos de Ø19cm;
- 01 Cesto (gaveta) liso;
- 01 Suporte para até 120 talheres;
- Deverá vir com todos as mangueiras para conexão de água e esgoto;
- Conexão elétrica;
- Filtro de resíduos sólidos;
- Anéis de vedação;
- Manual completo de operações e limpeza em português;

23.3. Garantia

- Mínima de 12 (doze) meses

24 – PÓRTICO DETECTOR DE METAIS

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

24.1. Descrição:

- Aquisição com instalação de 01 (um) detector de metais, tipo portal (incluindo garantia e manutenção preventiva/corretiva por 24 meses), visando atender às demandas do COT.

24.2. Dimensões:

- Altura interna (vão livre): mínimo de 2,0m;
- Largura interna (vão livre) entre os painéis: mínimo de 0,75m;
- Profundidade aproximada: 0,50m;

- Peso máximo: 100 Kg;

24.3. Especificações Técnicas:

- Não deve interferir em usuários de marca-passo e aparelhos eletrônicos ou a mulheres grávidas;
- Não deve afetar fitas magnéticas, dispositivos de mídia gravadora e outros equipamentos computadorizados;
- A estrutura do pórtico deve ser suficientemente robusta e resistente a impactos mecânicos como colisão, choque e pressões provocadas pelo tráfego de pessoas, e possuir dispositivo para fixação no piso, imune à penetração de água;
- Os painéis devem ser laváveis e indeformáveis, dotados de bordas a prova de impactos proporcionando uma eficiente proteção mecânica e de umidade;
- Deve possuir revestimento de materiais sintéticos de forma que, expostos a condições ambientais normais, não requeiram qualquer tipo de manutenção para eliminar corrosões, ou repinturas, e evitem a deterioração da superfície ao longo da vida útil;
- Não deve possuir qualquer rampa de passagem para pessoas através do portal, ou estrutura similar com essa finalidade;
- Não deve apresentar cantos ou pontas angulosas, pontiagudas ou afiadas, que possam causar danos em pessoas ou roupas;
- Tensão de entrada nominal de 220 V A/C, 60 Hz, com ajuste automático para variações de tensão de entrada, sem qualquer intervenção do operador e sem causar degradação no desempenho do detector;
- Possuir proteção contra surtos de tensão na linha de alimentação;
- Possuir sistema de fornecimento de energia ininterrupta (UPS) com autonomia mínima de 120 minutos;
- Possuir cabo de alimentação que permita a instalação tanto na base de um de seus painéis laterais quanto em sua parte superior;
- Deve possuir sensores instalados, que permitam a contagem de fluxo bidirecional conjugado com o acionamento do alarme;
- Dispor de LCD (Display de Cristal Líquido) vertical indicador de zonas de detecção ou coluna de “LEDs”, disposto na coluna, para indicar o local do(s) objeto(s) metálico(s) detectado(s), conduzido(s) através do portal, iluminando simultaneamente as zonas que detectaram esses objetos;
- Deve possuir indicador sonoro, com alarme de alta intensidade com volume ajustável e tom programável;
- Dispor de indicador de quantidade de massa metálica do objeto;
- Possuir unidade de controle com LCD provido de caracteres alfanuméricos, para atender às necessidades de operação, manutenção e demais funcionalidades;
- Possuir todas as suas funções de ajuste e funcionamento controladas por microprocessadores;
- Possuir um sistema de autodiagnóstico para monitorar continuamente a sua operação de forma que, ocorrendo defeito ou falha, seja identificada a possível causa por meio de código específico no painel de alarme;
- Possuir sistema de calibração automática;
- Possuir sistema para programação local ou remota por meio de ligação a computadores portáteis e à rede TCP-IP, de maneira a permitir o controle e o monitoramento remoto e integração em rede;
- Possuir tecnologia de multizonas detectoras, constituídas por ao menos 30 (trinta) zonas de detecção independentes, distribuídas de modo a assegurar que os objetos sejam detectados separadamente pelas respectivas zonas;
- Possuir capacidade de detecção consistente e uniforme em toda a área interna (vão-livre) do pórtico, proporcionando a cobertura completa de inspeção do extremo superior ao extremo inferior da pessoa inspecionada, e ser independente da posição ou orientação do objeto transitando por ele;
- Permitir ao menos 10 (dez) programas de detecção, pré-selecionados, para diferentes tipos e tamanhos de objetos metálicos em função da aplicação (inspeção de pessoas, agentes de segurança, pessoal de manutenção, etc.);
- Deve permitir o controle do fluxo de pessoas com eficiência e com fácil visualização, obedecendo às normas de luzes internacionais de pedestres (“Pacing Lights”), através dos ícones “esperar” e “proceder”;
- Somente usuários autorizados poderão mudar os ajustes de Programação, Detecção e Sensibilidade;
- Possuir ajuste de sensibilidade em pelo menos 90 níveis diferentes para cada programa;

- Quando configurado no nível de sensibilidade desejado, o pórtilco não pode gerar alarme falso por interferência de corpo humano (condutividade elétrica) ou quando pessoa totalmente livre de objetos metálicos o transpasse;
- Possuir capacidade de detecção de alta sensibilidade de objetos metálicos ferrosos e não ferrosos de diversas dimensões e massas;
- Possuir capacidade de detecção de objeto a uma velocidade variando de 0,1 a 8,0 m/s em ambos os sentidos.
- Os equipamentos deverão atender os testes 1 e 2 da norma NIJ-STD-0601-02 (grande e médios corpos de provas), e poderão ser solicitados os testes antes da assinatura do contrato;
- Deve atender ao Padrão IP55 para água e proteção de substâncias externas;
- Operar com variações de temperatura ambiente entre -10° e $+60^{\circ}$ C e umidade relativa entre 0 e 95% não condensada;
- Deve apresentar manual do usuário ou DVD em português;
- Deve possuir interface em português para programação do equipamento;
- Possuir condições de inspecionar no mínimo 30 pessoas por minuto; e

24.4. Garantia mínima:

- Mínima de 12 (doze) meses

25- FILTRO DE ÁGUA CENTRAL

Filtros Centrais projetados para serem instalados no ponto de fornecimento de água, para remoção de materiais contaminantes presentes na água

O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações:

25.1. Dimensões aproximadas do gabinete do claviculário:

- *Altura: 130 cm*
- *Diâmetro: 30 cm*

25.2. Especificações técnicas:

- Filtro industrial de 1000 litros, com elementos filtrantes;
- Filtro desmineralizador triplo para uso em água potável, que atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 518 do Ministério da Saúde,
- Deve permitir o uso direto das torneiras;
- Deve reter partículas de tamanho $\geq 30 \mu\text{m}$ e $< 50 \mu\text{m}$, tais como lodo, argila, areia, ferrugem e resíduos dos encanamentos;
- Deve reduzir a turbidez, óxido de ferro (ferrugem) e outras partículas em suspensão na água, proporcionando maior durabilidade de encanamentos, menor manutenção em reservatórios, maior vida útil para aparelhos, máquinas e equipamentos que utilizam a água para seu funcionamento;
- Deve liberar cálcio e magnésio (combinados ou separados);
- Deve deixar passar o cloro para a proteção da água que permanecerá nas caixas, reservatórios e encanamentos;
- Deve permitir retrolavagem e drenagem para limpeza do sistema interno da válvula;
- Elementos filtrantes de fácil substituição;
- Vazão: 1000 litros/hora;
- Pressão: 150 a 500 kPa;
- Tanque em Aço Inox; e
- Garantia: 2 anos.

ANEXO I-B**DO QUANTITATIVO ESTIMADO**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO ESTIMADA
01	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno		UNIDADE	01
02	Forno Elétrico 44 Litros		UNIDADE	01
03	Forno Micro-ondas 30 Litros		UNIDADE	03
04	Forno Micro-ondas 38 Litros		UNIDADE	01
05	Freezer Horizontal 500 Litros		UNIDADE	02
06	Geladeira Vertical 300 Litros		UNIDADE	03
07	Geladeira Vertical 410 Litros		UNIDADE	02
08	Bebedouro Elétrico Conjugado - Duas Colunas		UNIDADE	05
09	Purificador de Água		UNIDADE	04
10	Batedeira Industrial		UNIDADE	01
11	Espremedor de Frutas Industrial		UNIDADE	01
12	Liquidificador Industrial Alta Rotação – 2 Litros		UNIDADE	01
13	Liquidificador Industrial Baixa Rotação – 4 Litros		UNIDADE	01
14	Processador de Alimentos Industrial		UNIDADE	01

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO ESTIMADA
15	Televisor de LED Full HD de 32 Polegadas		UNIDADE	06
16	Televisor de LED 4K de 55 Polegadas		UNIDADE	05
17	Televisor de LED 4K de 65 Polegadas		UNIDADE	01
18	Suporte de Parede Articulado para TV de LED de até 65 polegadas		UNIDADE	10
19	Rack tipo pedestal para televisor de até 65 polegadas		UNIDADE	02
20	Máquina de Lavar 10 kg de Roupa		UNIDADE	04
21	Máquina de Secar 10 kg de Roupa		UNIDADE	03
22	Frigobar 120 Litros		UNIDADE	03
23	Lava-Louças Industrial		UNIDADE	01
24	Pórtico Detector de Metais		UNIDADE	01
25	Filtro de Água Central		UNIDADE	01

ANEXO I-C**MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO****POLÍCIA FEDERAL****COMANDO DE OPERAÇÕES TÁTICAS - COT**

SAIS Área Especial - Lotes 23/27 – Setor Policial Sul - Ed. Sede COT

Brasília – DF, CEP 70610-200, Tel. 2024-9196

ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO

Fornecimento e montagem de Equipamentos

1 - IDENTIFICAÇÃO

Ordem de Fornecimento nº		Data de Emissão:	
Contrato:		Vigência do Contrato:	
Contratada:			

2 – ESPECIFICAÇÃO SERVIÇOS E VOLUMES

ITEM	MATERIAL	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
DEMONSTRATIVO FINANCEIRO		VALOR TOTAL A PAGAR			
		VALOR GLOBAL ESTIMADO			
		SALDO ANTERIOR			
		SALDO CONTRATUAL			

3 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

4 – DATAS E PRAZOS

Data de Entrega	Hora de Entrega

5 – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Nome e Matrícula	Nome e Matrícula

ANEXO II**VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL
01	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno		UNIDADE	01	R\$ 2.033,33	R\$ 2.033,33
02	Forno Elétrico 44 Litros		UNIDADE	01	R\$ 361,33	R\$ 361,33
03	Forno Micro-ondas 30 Litros		UNIDADE	03	R\$ 473,73	R\$ 1.421,20
04	Forno Micro-ondas 38 Litros		UNIDADE	01	R\$ 753,61	R\$ 753,61

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL
05	Freezer Horizontal 500 Litros		UNIDADE	02	R\$ 2.394,86	R\$ 4.789,73
06	Geladeira Vertical 300 Litros		UNIDADE	03	R\$ 1.372,27	R\$ 4.116,82
07	Geladeira Vertical 410 Litros		UNIDADE	02	R\$ 2.293,10	R\$ 4.586,20
08	Bebedouro Elétrico Conjugado - Duas Colunas		UNIDADE	05	R\$ 706,42	R\$ 3.532,10
09	Purificador de Água		UNIDADE	04	R\$ 569,01	R\$ 2.276,04
10	Batedeira Industrial		UNIDADE	01	R\$ 2.265,18	R\$ 2.265,18
11	Espremedor de Frutas Industrial		UNIDADE	01	R\$ 454,14	R\$ 454,14
12	Liquidificador Industrial Alta Rotação – 2 Litros		UNIDADE	01	R\$ 450,79	R\$ 450,79
13	Liquidificador Industrial Baixa Rotação – 4 Litros		UNIDADE	01	R\$ 780,80	R\$ 780,80
14	Processador de Alimentos Industrial		UNIDADE	01	R\$ 1.959,33	R\$ 1.959,33
15	Televisor de LED Full HD de 32 Polegadas		UNIDADE	06	R\$ 1.124,63	R\$ 6.747,78
16	Televisor de LED 4K de 55 Polegadas		UNIDADE	05	R\$ 3.223,00	R\$ 16.115,02
17	Televisor de LED 4K de 65 Polegadas		UNIDADE	01	R\$ 5.448,42	R\$ 5.448,42

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL
18	Suporte de Parede Articulado para TV de LED de até 65 polegadas		UNIDADE	10	R\$ 279,78	R\$ 2.797,83
19	Rack tipo pedestal para televisor de até 65 polegadas		UNIDADE	02	R\$ 1.028,68	R\$ 2.057,36
20	Máquina de Lavar 10 kg de Roupa		UNIDADE	04	R\$ 1.977,00	R\$ 7.907,99
21	Máquina de Secar 10 kg de Roupa		UNIDADE	03	R\$ 1.614,50	R\$ 4.843,51
22	Frigobar 120 Litros		UNIDADE	03	R\$ 821,94	R\$ 2.465,82
23	Lava-Louças Industrial		UNIDADE	01	R\$ 14.482,00	R\$ 14.482,00
24	Pórtico Detector de Metais		UNIDADE	01	R\$ 34.282,33	R\$ 34.282,33
25	Filtro de Água Central		UNIDADE	01	R\$ 1.814,67	R\$ 1.814,67

ANEXO III**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Referência: Pregão Eletrônico nº XX/2018.

Data de Abertura:

Nome do licitante: _____,

por meio de seu representante legal, efetuou vistoria nos locais destinados ao fornecimento e montagem de equipamentos e utensílios eletroeletrônicos, com fornecimento de todo o material, conforme especificações e condições constantes no Termo de Referência, Edital e seus Anexos, com o objetivo de conhecer o local e demais itens porventura necessários para participação na licitação em referência.

O licitante declara que todas as dúvidas foram sanadas, não havendo nenhum comentário e desconhecimento com relação às condições dos locais onde serão executados os serviços.

Em / /2018.

Representante do licitante

Representante do COT/DIREX/PF



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDO QUELHO KAISER SALIBA, Agente de Polícia Federal**, em 30/07/2018, às 17:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS FERREIRA DOS SANTOS, Delegado(a) de Polícia Federal**, em 01/08/2018, às 12:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7630925** e o código CRC **EF225E70**.