

Email: compraspimenta2014@gmail.com

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 046/2016

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE PIMENTA/MG, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o número 16.725.962/0001-48 com sede administrativa na Avenida JK, nº 396, na cidade de Pimenta – MG, neste ato representado pelo Prefeito, **Ailton Costa Faria.**

CONTRATADA: NOVA ML DISTRIBUIÇÃO LTDA, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº 20.928.054/0001-29, com sede administrativa Rua dos Médicos, nº 102, Bairro Belo Horizonte, Passos/MG — CEP: 37.900-018, neste ato representado por Messias Henrique Franklin, pessoa física inscrita no CPF sob o nº 102.999.186.37e RG nº M-11.175.274 SSP/MG;

CLÁUSULA PRIMEIRA

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- I. Este contrato tem como fundamento a Lei 8.666/93 e visa principalmente a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e observará os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e dos que lhes são correlatos.
- **II.** Aplica-se no que couber as disposições contidas no Decreto Municipal nº 1.672/2016.
- **III.** O presente contrato reger-se-á por suas cláusulas e pelos preceitos do direito público, aplicando-lhe supletivamente, e especialmente nos casos omissos, o princípio da teoria geral dos Contratos e as disposições do direito privado.
- IV. As partes acima identificadas têm, entre si, justo e acertado, o presente Contrato Administrativo, que se regerá pela Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e as cláusulas e condições descritas no presente, conforme **Pregão Presencial** nº 023/2016, vinculando-se ao referido Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA

DO OBJETO

- I. Aquisição de Equipamentos e Mobiliários para Implantação de Unidade do Proinfância no Município de Pimenta/MG com Recursos do Termo de Compromisso PAR nº 201401565 em conformidade com as Orientações (Termo de Referência) do Manual do FNDE, nos termos do Procedimento Licitatório nº 024/2016, Pregão Presencial nº 023/2016.
- II. Da Especificação detalhada do objeto:



Item	Descrição	Quant.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
4	Mesa de reunião oval com as seguintes características mínimas: Com tampo em melamina na cor platina, com 25mm de espessura, bordas arredondadas em perfil de PVC preto, 180°, sobre estrutura metálica tubular composta por travessas passa-cabos, com garras nas extremidades e furos para a passagem de cabos, em chapa de aço, e laterais com colunas duplas e apoio, tipo "mão francesa", em tubos de aço redondos, com pés horizontais em tubo de aço oblongo com ponteiras em poliestireno injetado na cor preta e sapatas niveladoras / Bandeira central em melamina platina com altura final de 50cm, com bordas arredondadas em perfil de PVC 180°, na curva, e acabamento em fita de PVC, nos demais lados, na cor preta / Estrutura em aço na cor preta, com tratamento anti-ferrugem de decapagem e fosfatização, seguido pelo processo de pintura eletrostática com tinta híbrida de epóxi com poliéster em pó, com secagem em estufa / Dimensões: Altura da mesa: 75 cm, Tampo da mesa retangular: 200 cm x 100 cm.	1	KAS MOBILE	269,00	269,00
5	Roupeiro em aço na cor cristal com as seguintes características mínimas: Confeccionados em chapa de aço 22" (0,75mm) / Constituído por 12 portas / As portas devem possuir venezianas para arejamento e possuir pistão para cadeado / Não será aceito ondulações, ressaltos, rebarbas ou imperfeições no acabamento dos roupeiros / Devem ser tratados contra oxidação com fosfato de zinco e pintados com tinta especial na cor platina com secagem em estufa / Após o processo acima descrito o produto deve seguir para uma estufa de alta temperatura para receber a pintura pelo processo eletrostático de pintura a pó, consolidando a superfície do produto com 50 micra de espessura de tinta, no mínimo / Possuir dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135°, pés removíveis com sapatas plásticas niveladoras Ø3/8" / Dimensões = Altura: 1,90mts, Largura: 0,90mts, Profundidade: 0,40mts.	2	ART MOVEIS	613,00	1.226,00
6	Gangorra 2 lugares para crianças a partir de 3 anos, com as seguintes especificações mínimas: Gangorra com manoplas duplas / Base para apoio dos pés antiderrapante / Assentos anatômicos / Acabamento sem saliências e com laterais arredondadas / Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivo antiestático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto / Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil / Em diversas cores / Não tóxico / Dimensões: Largura: 40cm, Altura: 50cm, Comprimento: 1,11mts.	1	XALINGO	150,00	150,00
8	Gira-Gira (carrossel) 4 lugares para crianças a partir de 3 anos, com as seguintes características Mínimas: Peça composta por três partes: base, assentos e volante / Base com textura antiderrapante / Volante central / Eixo metálico central / Acabamento sem saliências e com laterais arredondadas / Quatro assentos anatômicos / Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivo antiestático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto / Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil / Em diversas cores / Não tóxico / Dimensões: Diâmetro: 1,53 m, Altura: 63 cm.	1	XALINGO	998,00	998,00
9	Escorregador pequeno para crianças a partir de 3 anos, com as seguintes características mínimas: Rampa contínua ou com ondulações e uma escada de degraus / Fixação da rampa à escada através de barras de polietileno laterais ou central / Corrimão incorporado à própria escada, sem saliências e com laterais arredondadas no topo da escada / Topo da escada com duas laterais altas para dar segurança / Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto / Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil / Peças multicoloridas / Não tóxico / Dimensões: Largura: 54 cm, Altura: 93 cm, Comprimento: 1,47m.	1	XALINGO	373,00	373,00



_		1	T		
10	Cadeira giratória com braços, com as seguintes características mínimas: Espaldar médio / Assento e encosto em compensado multilaminado anatômico, espuma de poliuretano injetada em densidade de 40 a 50kg/m³, com apoio dorso lombar, com capa de polipropileno antialérgico em alta resistência a propagação de rasgos além de baixa deformação / Solidez à luz classe 5, pilling padrão 5, peso 280/290g/m, mecanismo relax com bloqueio e regulagem permanente-gás, base em aço com 5 hastes, pintura em epóxi pó na cor preta, encosto em 7 posições na altura, rodízio duplos em nylon, revestimento em tecido azul, fogo retardante / Braços reguláveis com alma de aço e apoia braços em poliuretano com regulagem em cinco posições. a cadeira deve ter a certificação da ABNT 13.962 e ter garantia de 5(cinco) anos / Dimensões: Altura do assento da cadeira ao chão: regulável, Assento da cadeira: 58 cm x 58 cm.	3	FRISOKAR	198,00	594,00
11	Túnel Lúdico para crianças a partir de 2 anos, com as seguintes características mínimas: Confeccionado em polietileno em estrutura rotomoldado, em formatos diversos / Módulos auto-encaixáveis, vazados para visualização interna e com possibilidades de expansão / Estruturas que funcionam como entrada e saída / Acabamento sem saliências e com laterais arredondadas / Composto com aditivos antiestático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto / Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil / Peças multicoloridas / Não tóxico / Dimensões: Largura: 87 cm, Altura: 97 cm, Comprimento: 2,14m.	1	FRESCO	1.750,00	1.750,00
13	Cadeira fixa com braços com as seguintes características mínimas: Espaldar médio / Assento e encosto em compensado multilaminado anatômico, espuma de poliuretano injetada em densidade de 40 a 50kg/m³, com apoio dorso lombar, com capa de polipropileno anti-alérgico em alta resistência a propagação de rasgos além de baixa deformação. Solidez à luz classe 5, pilling padrão 5, peso 280/290g/m, base em aço, pintura em epóxi pó na cor preta / Encosto fixo, revestimento em tecido fogo retardante, na cor azul / Braços fixos e apoia braços em poliuretano / Deve obter a certificação da ABNT 13.962 e ter garantia de 5 (cinco) anos / Dimensões: Altura do assento da cadeira ao chão: regulável, Assento da cadeira: 58 cm x 58 cm.	8	FRISOCAR	77,00	616,00
14	Armário em Aço com as seguintes características mínimas: Todo em chapa 24 / 02 portas de abrir com reforços internos tipo ômega e puxadores estampados nas portas no sentido vertical, com acabamento em PVC, contendo 04 prateleiras, sendo 01 fixa e 03 com regulagem de altura do tipo cremalheira, com fechadura cilíndrica e pintura eletrostática a pó / Fornecimento / Dimensões: Altura:198cm, Largura:90cm, Profundidade: 40cm.	3	ART MOVEIS	535,00	1.605,00
15	Casinha de boneca multicolorida com no mínimo 5 (cinco) itens, sugestão de itens: janelas de correr, porta vai e vem, tábua de passar com ferro, telefone, pia e fogão; Balcão externo na janela (apoio para os braços); Acabamento sem saliência e com laterais arredondadas; Polietileno pelo processo de rotomoldagem, composto com aditivos anti-estático e aditivo anti-UV que protejam contra raios solares, garantindo a cor do produto; Materiais que possibilitem a reciclagem após o término da vida útil; Peças multicoloridas; Não tóxico. Dimensões: Largura: 131cm, Altura: 143cm, Comprimento: 161cm; Manual de Instrução: O produto deve conter manual de instrução em Português para montagem, instalação e uso do brinquedo.	1	XALINGO	1.790,00	1.790,00
16	Berço infantil, não dobrável, com as seguintes especificações mínimas: Com rodízios, e certificado pelo INMETRO, e, em conformidade com a norma ABNT NBR 15860-1: 2010 / Pés em tubos de aço, secção circular entre 1 1/4" e 2", em chapa 14 (1,9mm), conformado em forma de "U" invertido configurando a estrutura de cada cabeceira / Quadro do estrado em tubos de aço carbono, secção	7	ESTRELA/PARFLEX	643,00	4.501,00
18	Fomo de micro-ondas, com as seguintes características mínimas: Certificado pelo INMETRO, conforme estabelecido na Portaria nº 174, de 10 de abril de 2012 / Eficiência energética Classe A (maior ou igual a 54%) / Isolamento Classe I / Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento / Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca / Iluminação interna / Painel de controle digital com funções pré-programadas / Timer / Relógio / Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura / Dispositivos e travas de segurança / Sapatas plásticas / Prato giratório em vidro / Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO / Voltagem 110 ou 220V (conforme demanda) / Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho / Selo de certificação INMETRO.	2	MIDEA	313,00	626,00



		1	Т	1	ı
19	Refrigerador industrial vertical de 4 portas com as seguintes características mínimas: Capacidade útil mínima de 1000 litros / Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) / Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3 / Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situese a aproximadamente 150 mm do piso / Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) / Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3 / Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada / Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox / Trincos com travamento automático / Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável / Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso / Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 HP, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado, dotado de 8 prateleiras ajustáveis e degelo automático (sistema "frostfree") / Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento / O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000 / O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 545 de 12/05/05 / 8 prateleiras argade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de pática de maxima de 25 mm entre ara	1	KOFISA	3.700,00	3.700,00
20	Balança eletrônica digital com as seguintes especificações mínimas: Com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg / Fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994 / Classificação metrológica "tipo III" / Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm / Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg / Divisão: de 5 g em 5 g / Gabinete em ABS / Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12 mm de altura / Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas / Tecla de tara / Pés reguláveis / Nível de bolha / Desligamento automático / Temperatura de operação de -10°C a +40°C / Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação / Tensão elétrica: 110VCA/220VCA / Comutação automática de voltagem / Frequência de rede elétrica: 60 Hz / Consumo máximo: 10W / Bateria interna / Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO / Dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Base em aço galvanizado / Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos / Suportes do prato em alumínio injetado / Gabinete construído em ABS injetado.	1	WELMY	615,00	615,00



Email: compraspimenta2014@gmail.com

Fogão industrial central de 6 bocas com as seguintes especificações mínimas: Com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural / Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra): Largura: 1570 mm +/-50 mm; Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm; Altura: 800 mm +/- 10 mm / Dimensões máximas externas (com gambiarra): Largura: 1820 mm; Profundidade: 1330 mm Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m / Dimensões internas mínimas do forno: Largura: 540 mm; Profundidade: 660 mm; Altura: 310 mm / Dimensões das grelhas: 400 mm x 400 mm +/- 15 mm - Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm) / Dimensões dos queimadores: Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP" / 6 queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/ hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas / Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h / Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra / Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual / Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle / Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura / Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor / Pressão de trabalho: 2,8 kPa Fogão / 4 pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura / Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso / Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox / Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as **ITAJOBI** 5.150,00 5.150,00 transversais180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox / As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão / Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6 Reforços estruturais do tampo em aço inox, 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 inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox / Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe / 6 bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça / Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm) / Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm / Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de 6 / Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4"x1/8 "e de parafusos auto atarraxantes de aço inox / Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox / O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "T", de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão / Ao "T" deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão / Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. Forno / Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, 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 ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m3 / Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m3 / Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico

Avenida JK, nº 396 - Pabx: (37) 3324-1057 – CEP: 35.585-000 – Pimenta – MG



	/ Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética / Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm / 2 bandejas corrediças executadas em arame de aço inox, perfil de seção circular Ø=1/4" / Distância máxima de 50 mm entre arames / Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo "supervisor de chama" que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção.				
23	Espremedor/extrator de frutas cítricas industrial com as seguintes características mínimas: Fabricado em aço inox / Dimensões: Altura 390 mm, Largura 360 mm, Diâmetro 205 mm, Tolerância +/- 10% / Produção média: 15 unidades por minuto aproximadamente / Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox / Copo e peneira em aço inox / Jogo de carambola composto por: 1 castanha pequena (para limão), 1 castanha grande (para laranja) / Motor ¼ HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP) / Rotação 1740 Rpm / Frequência 50/60 Hz / Tensão 127/220V (bivolt) / Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	1	FAK	529,00	529,00
24	Refrigerador vertical combinado com as seguintes características mínimas: Linha branca / Sistema de refrigeração frostfree / Voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda) / Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO / Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho / 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 / Capacidade total (volume interno): mínima de a300 litros / Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca / Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas / Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador) / Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes / Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis / Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis / Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes / Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer / Formas para gelo no compartimento do freezer / Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete / Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante / Dobradiças metálicas / Sapatas niveladoras / Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável / Gás refrigerante R600a / Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000 / Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05 / Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétric	2	CONSUL	1.304,00	2.608,00
25	Batedeira planetária de aplicação semi-industrial com as seguintes características mínimas: Capacidade para 5 litros / Fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR-12 Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos / Dimensões: Largura 240 mm, Profundidade 350 mm, Altura 420 mm, Tolerância +/- 15% / Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi / Cuba em aço inox / Cabeçote basculante com trava para facilitar a remoção da cuba para higienização / Sistema de engrenagens helicoidais / Quatro níveis de velocidade / Movimento planetário / Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora / Batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo / Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade / Manipula trava/destrava / Acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox (capacidade para 5 litros), 1 batedor para massas leves, 1 batedor plano para massas pesadas, 1 batedor globo para claras / Frequência 50/60 Hz / Potência 600wats / Voltagem 110 ou 120V (monofásica).	1	VENANCIO	1.480,00	1.480,00



					·
26	Purificador/bebedouro de água refrigerado, com as seguintes características mínimas: Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros / Atendimento: mínimo de 30 pessoas / Constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre / Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente / Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) / Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos / Câmara vertical de filtragem e purificação / Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó / Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV / Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora / Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²) / Temperatura de trabalho: 03 à 40° C / Componentes para fixação e instalação: canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira / Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO" / O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 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 eletroeletr	3	MASTER FRIO	718,00	2.154,00
27	Liquidificador semi-industrial de 2 litros, com as seguintes características mínimas: Fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR-12 Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos / Copo com capacidade útil de 2 litros, removível, confeccionado em chapa inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm / Flange do copo em aterial plástico injetado, em cor clara / Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25 mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos / Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos / Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna / Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa 0,6 mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara / Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor / Sapatas antivibratórias em material aderente / Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox / Conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas / Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox / Interruptor liga/desliga / Interruptor para pulsar / Motor monofásico de ½ HP / Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Voltagem do aparelho: comutável 110V/220V por meio de chave comutadora / Indicação de voltagem na chave comutadora / Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.	2	FAK	630,00	1.260,00
29	Balança digital de plataforma, com as seguintes características mínimas: Com coluna e piso móvel / Fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994 / Plataforma: Largura: 430mm; Comprimento: 610mm; Tolerância: +/- 10% / Capacidade de pesagem: 150 kg / Com plataforma e piso móvel / Coluna tubular longa / Divisão de 50g / Indicador: bateria de longa duração / Alto desligamento para proporcionar economia da bateria / Botão liga/desliga / Com visor cristal líquido e dígitos grandes / Memória de tara e zero; sobra e falta / Teclado alfanumérico com, no mínimo, 6 funções / Tensão elétrica: 110 e 220V / Com carregador + bateria e demais acessórios / Rodízios de movimentação / Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO / Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da operação	1	WELMY	788,00	788,00



30	Multiprocessador de alimentos, com as seguintes características mínimas: Modelo doméstico / Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável / Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa / Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras / Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento / Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s / Cabo com armazenamento integrado / Base firme com pés antideslizantes (ventosa) / Motor com potência de 700W / Voltagem: 110V e 220V / Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem / Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças / Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para cames, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; líquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.	1	PHILCO	490,00	490,00
31	Fogão de 04 bocas de uso doméstico com as seguintes especificações mínimas: Acendimento automático/elétrico / Linha branca / Volume do forno: 62,3 litros / Classificação Energética: Mesa/forno: A/B·/ Mesa: Queimador normal (1,7 kW); Queimador família (2 kW):1 / Forno: Queimador do forno 2,4 / Dimensões aproximadas: 87x 51x 63 cm (AxLxP)·/ Peso aproximado: 28,4 Kg.	1	ATLAS	4.910,00	4.910,00
33	Máquina de lavar roupa com as seguintes características mínimas: Linha branca / Capacidade de roupa seca: 8Kg / Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V)-/ Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V)-/ Cor: branca / Potência: 550.0 W (110/220V) / Rotação do Motor / Centrifugação: 750 rpm / Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP) / Peso aproximado: 40,5Kg.	1	ELETROLUX	932,00	932,00
34	Ar condicionado modelo Split High Wall, 12.000 BTUs com as seguintes características mínimas: Tipo de ciclo: quente/frio / Cor branco / ENCE: A / Filtro de ar anti-bactéria / Vazão de ar na velocidade alta no mínimo 500 m³/h / Controle remoto / Termostato digital / Funções Sleep e Swing / Voltagem 220V / Tecnologia INVERTER.	2	ELGIN	1.159,00	2.318,00
35	Freezer vertical com as seguintes características mínimas: Linha branca / 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 / Capacidade total (volume interno): mínima de 300 litros / Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca / Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas / Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras e gavetas deslizantes / Gavetas transparentes e removíveis em acrílico / Compartimento de congelamento rápido / Lâmpada interna / Formas para gelo / Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete / Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante / Dobradiças metálicas / Pés com rodízios / Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável digital externo / Sistema de refrigeração "frostfree" / Gás refrigerante: Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90 e à Resolução Conama nº 267 de 2000 / Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda preferencialmente possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05 / Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO / Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda) / Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.	1	CONSUL	2.570,00	2.570,00
36	Mixer para alimentos, com as seguintes características mínimas: Linha doméstica / Dimensões: Altura: 430mm; Largura: 60mm; Profundidade: 650mm; Tolerância: +/-10%; Capacidade volumétrica do copo: 1 litro / Cabo (alça) ergonômico / Lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal / Recipiente para trituração / Tampa e lâmina do triturador removíveis / Base antirespingos / Botão turbo / Motor de 400W / Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação / Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	1	MONDIAL	118,00	118,00
	VALOR TO	IAL DU F	ORNECEDOR	K\$ 44	.120,00



Email: compraspimenta2014@gmail.com

CLÁUSULA TERCEIRA

DO PRAZO

I. O contrato terá vigência por um período 90 (noventa) dias, com termo inicial em 23/05/2016 e termo final em 23/08/2016, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 8.666/93 e Legislações pertinentes.

CLÁUSULA QUARTA

DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- I. A entrega se dará de forma direta nos exatos termos do edital do Pregão Presencial 023/2016 e seu Termo de Referência.
- **II.** A entrega será realizada no prazo máximo de 30 (Trinta) dias após a da "Nota de Autorização de Fornecimento" que será enviada via correio eletrônico dentro do prazo de vigência do contrato.
- **III.** O prazo máximo de entrega será de 30 (Trinta) dias após a emissão e envio da Nota de Autorização de Fornecimento NAF que será enviada por correio eletrônico ao contratado.
- **IV.** A entrega deverá ser feita, conforme cada "Nota de Autorização de Fornecimento" que será enviada com antecedência indicando o local para entrega que será sempre na Zona Urbana do Município de Pimenta/MG.
- V. Os equipamentos e mobiliários serão recebidos por servidor do Almoxarifado, para "recebimento provisório", o qual, neste ato, verificará a conformidade do equipamento com as especificações básicas visíveis, e dará o "recebimento definitivo", após aferição da qualidade e demais especificações detalhadamente, no prazo máximo de dois dias úteis.
- VI. A (s) Nota (s) Fiscal (s) referente ao objeto deste contrato, deverão ser emitidas em nome do Município de Pimenta/MG, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº 16.725.962/0001-48.
- **VII.** O contratado prestará garantia mínima de 06 (seis) meses para os equipamentos e mobiliários.
- **VIII.** Os equipamentos e mobiliários, objeto deste contrato, deverão ser entregues pela contratada em estrito acordo com as condições estabelecidas na cláusula primeira e Anexos do edital que o originou como se neste estivessem transcritos.

CLÁUSULA QUINTA

DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

- I. A Contratante pagará á Contratada o valor de R\$ 44.120,00 (Quarenta e Quatro Mil Cento e Vinte Reais), após a entrega do objeto no qual já estão inclusos todos os tributos e encargos sociais, bem como, quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a entrega do objeto do presente contrato, inclusive frete, carga e descarga.
- **II.** O valor unitário dos equipamentos e mobiliários são aqueles constantes da planilha descritiva da Cláusula Segunda deste contrato e contempla todos os custos com mão de obra, fretes, carga e descarga, bem como todos os custos,

Avenida JK, nº 396 - Pabx: (37) 3324-1057 - CEP: 35.585-000 - Pimenta - MG



Email: compraspimenta2014@gmail.com

despesas e encargos que por ventura possa recair sobre a entrega do objeto, inclusive impostos, taxas e encargos trabalhistas.

- III. O pagamento será efetuado à vista após o recebimento e aceitação definitiva do objeto, mediante apresentação de Nota(s) Fiscal(s) e consequente aceitação da(s) mesma(s).
- IV. Caso se verifique irregularidades na emissão da(s) Nota(s) Fiscal(s), será feita a devolução e solicitada outra(s) Nota(s) Fiscal(s), ficando, sem qualquer custo adicional para a Contratante que prorrogará o prazo de pagamento proporcionalmente à sua regularização.
- V. Todos os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de Nota(s)
 Fiscal (is) e consequente aceitação da(s) mesma(s).
- **VI.** Os pagamentos efetuados serão sempre em acordo com as quantidades solicitadas e devidamente entregues no período de vigência do contrato.

CLÁUSULA SEXTA

DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

O preço dos itens do presente contrato será fixo e irreajustável.

CLÁUSULA SÉTIMA

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

I. As despesas decorrentes do presente contrato correrão a conta da seguinte dotação orçamentária consignada no Orçamento do Município no exercício em curso: Ficha 285 — 02.04.03.12.361.0006.1017.4.4.90.52.00 - Fonte de recurso 1.46.00 — outras Transferências Recursos FNDE.

CLÁUSULA OITAVA

DAS OBRIGAÇÕES

I. Do Contratante

- a) Emitir a Nota de Empenho e proceder à assinatura do Contrato, nas condições estabelecidas neste Contrato;
- **b)** Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais;
- c) Exercer a fiscalização da execução e a gestão contratual por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- **d)** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pela Contratada;
- e) Efetuar os pagamentos na forma e prazo estabelecidos no Contrato.

I. Da Contratada

- a) Dar plena e fiel execução ao contrato, respeitadas todas as cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato;
- **b)** Coordenar, supervisionar e executar, sob sua exclusiva responsabilidade, a qualidade dos equipamentos e mobiliários, bem como, expressamente reconhecer e declarar que assume as obrigações decorrentes do contrato.

Avenida JK, nº 396 - Pabx: (37) 3324-1057 - CEP: 35.585-000 - Pimenta - MG



Email: compraspimenta2014@gmail.com

- **c)** Arcar com todos os encargos fixados pelas Leis Trabalhistas e Previdenciárias, para seus empregados/técnicos envolvidos na execução do obieto.
- **d)** Seguir toda a legislação vigente, em especial a CLT, no que diz respeito à segurança e higiene do trabalho.
- **e)** Manter, durante a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

CLÁUSULA NONA

DA RESCISÃO

I. A inexecução total ou parcial de quaisquer das cláusulas do presente, enseja a sua rescisão, com as consequências nele previstas, em lei ou regulamento, podendo este instrumento contratual firmado, ser rescindido de conformidade com o disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA

DA CLÁUSULA PENAL

- I. No descumprimento total ou parcial do contrato celebrado com a Administração Pública Municipal, caberá as seguintes sanções:
 - a) advertência: comunicação formal ao fornecedor, advertindo sobre o descumprimento de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas e, conforme o caso, em que se confere prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis:
 - **b)** multa: deverá ser prevista no instrumento convocatório e/ou no contrato, observados os seguintes limites máximos:
 - **1.** 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprido;
 - **2.** 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, acrescido da multa constante da alínea "a" do inciso II deste artigo, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente.
 - c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - d) 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- II. Aplica-se as demais sanções previstas no Decreto Municipal n. 1.672/16.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DA GARANTIA

Avenida JK, nº 396 - Pabx: (37) 3324-1057 - CEP: 35.585-000 - Pimenta - MG



Email: compraspimenta2014@gmail.com

I. O Município dispensa a garantia do art. 56 da Lei 8.666/93, uma vez que o pagamento será efetuado após a entrega/execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

- I. A Contratada tem pleno conhecimento de todos os itens e anexos expressos no **Pregão nº 023/2016**, a eles se obrigando como se neste estivessem transcritos, inclusive quanto á obrigatoriedade de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, de acordo com o Art. 55, inc. XIII, da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- **II.** O contratado se obriga a aceitar, nas mesmas condições da proposta, os acréscimos ou supressões do valor inicial atualizado do objeto do contrato, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DO FORO

I. Fica eleito o foro da Comarca de Formiga/MG, para dirimir e solucionar quaisquer dúvidas oriundas do presente.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente em três vias de igual teor e forma, perante as duas testemunhas, para que produza seus efeitos legais.

Avenida JK, nº 396 - Pabx: (37) 3324-1057 - CEP: 35.585-000 - Pimenta - MG

Pimenta/MG, 23 de Maio de 2016.

MUNICÍPIO DE PIMENTA CNPJ: 16.725.962/0001-48
AILTON COSTA FARIA - PREFEITO
CONTRATANTE
NOVA ML DISTRIBUIÇÃO LTDA
CNPJ: 20.928.054/0001-29
CONTRATADA
TESTEMUNHAS:
1 -
CPF:
2 -
CDE.