



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal
C.N.P.J.: 03.238.862/0001-45



EDITAL DE RETIFICAÇÃO I

Processo Licitatório nº 100/2020

Pregão Presencial nº 030/2020

Assunto: Retificação I.

Referência: Registro de Preço para futura e eventual aquisição de moveis, eletroeletrônicos, eletrodomésticos para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Agricultura, Administração, Saúde, Finanças, Educação, Esporte, Obras, Ação Social e Gabinete do Prefeito.

JUSTIFICATIVA

A Prefeitura Municipal de Vila Rica, mediante a Pregoeira Oficial, designada pela Portaria nº 012/2015 de 13/01/2015, tendo em vista o Processo já epigrafado e autorizado pelo Sr. Prefeito Municipal, torna público, que em análise das cláusulas do presente edital, em face de modificações extremamente necessárias, vem por meio deste, RETIFICAR, o edital em epígrafe, nos presentes termos:

Altera-se a descrição do lote 13, a mesma passa a ser:

LOTE Nº 13 – REFRIGERADOR- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Configuração Vertical, com abertura de porta frontal reversível; Gabinete externo em aço inoxidável ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó; Montado sobre rodízios giratórios, com sistema de freios DE acionamento frontal. Rodízio construído todo em metal, inclusive acionador de freio, com travamento anti-corrosão. Banda de rodagem revestida em látex, silicone ou assemelhado que não danifique o piso; Gabinete interno em aço inoxidável; Gabinete composto por, no mínimo, 05 gavetas (ou prateleiras), em aço inoxidável, perfuradas e deslizantes, com distância mínima entre elas ajustável e sistema de travamento. Quantidade mínima de 5 unidades para volume aproximado de 200 litros; Isolamento térmico em poliuretano injetado, espessura mínima de 70 mm; Sistema de iluminação interna do gabinete por led, com acionamento automático na abertura de porta e mediante comando do usuário com porta fechada; Porta de Vidro, com sistema antiembaçante "NO FOG", fechamento automático com vedação de perfil magnético. Sistema de travamento com chave ou senha; Dimensão externa aproximada em "cm" (compatibilizar com volume útil, área da unidade e disponibilidade de mercado); Volume útil de armazenamento da câmara interna em "litros" (200, 300 ou 400 litros, conforme proposta de projeto); Refrigeração com circulação de ar forçado; Distribuição térmica homogênea no interior da câmara; Degelo automático seco com evaporação de condensado; Meio Refrigerante livre de CFC; Compressor hermético selado, alimentação elétrica AC; Painel de comando com display na parte superior do equipamento; Display LCD ou LED com apresentação das informações em português da temperatura de momento, máxima e mínima (em °C), nos intervalos selecionados; Chave geral liga/desliga localizada no painel principal; Botões de comando tipo membrana ou touch screen; 14/07/2020 SEI/MS - 0013078343 - Anexo



Estado de Mato Grosso

Prefeitura Municipal

C.N.P.J.: 03.238.862/0001-45



https://sei.saude.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=14412824&infra_si... 2/3 Botão para silenciamento de alarme; Sistema de segurança para travamento de faixa de temperatura programável por senha; Memória da programação das temperaturas (set point, mínima e máxima) selecionado mesmo mediante desligamento do equipamento; Função de alarme audiovisual de temperatura fora do intervalo de mínima e máxima programável; Alarme audiovisual temporizado de abertura de porta em intervalo programável; Sistema de discagem para notificação de alteração da temperatura selecionada e falta de energia elétrica, no mínimo três números de telefone selecionáveis; Sistema de auto teste das funções programadas e simulação de teste dos alarmes; Mensagem e alarme audiovisual para: falha do sensor de temperatura, bateria fraca, indicativo de manutenção e porta aberta; Faixa de Temperatura 2 à 8°C, set point ajustado à 5°C; Controle de temperatura microprocessado, com sensores distribuídos no interior da câmara em todas as prateleiras/gavetas; Controle da temperatura de set point por solução diatérmica; Sistema backup de controle de temperatura para atuação com entrada automática de comando em situações de falha do sistema principal; Entrada USB e conexão wi-fi; Software de monitoramento e gerenciamento de temperatura e alarmes com acesso remoto, compatível com sistema operacional windows; Capacidade mínima de armazenamento de dados: registro da temperatura de momento, máxima e mínima em intervalos de 5 minutos, período mínimo de 30 dias de gravação ininterruptos com salvamento automático; Emissão do relatório do período e geração de gráfico de temperaturas e eventos por período mínimo de 30 dias; Sistema Emergência com baterias seladas com autonomia de 12h, no mínimo, quando da falta/falha no abastecimento de energia elétrica; Função regulador de tensão, para estabilizar oscilações da rede elétrica; Proteção contra interferências eletromagnéticas via rede elétrica; Alimentação elétrica 110 ou 220V - 60Hz (solicitar conforme padrão local). CONDIÇÕES GERAIS Garantia mínima de 12 meses Assistência Técnica na Unidade Federada e atendimento mediante solicitação no prazo máximo de 48 horas; Equipamento regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e apresentação do comprovante atualizado com declaração de cumprimento às legislações correlatas; Manual técnico do usuário e manual de serviço em português; Partes e acessórios necessários ao pleno funcionamento do equipamento; Certificado de Calibração por laboratório acreditado pelo INMETRO/Rede Brasileira de Calibração para as temperaturas de set point (5°C), mínima (2°C) e máxima (8°C); Qualificação térmica do equipamento conforme recomendações do Inmetro (QI, QO e QD, de instalação, operação e desempenho, respectivamente); Solicitar demonstração, durante qualificação térmica, do desempenho do equipamento no que se refere ao tempo de recuperação da estabilidade da temperatura interna da câmara, quando igualada à temperatura de 23°C; Frete deverá estar incluído no valor unitário total do item. Quaisquer necessidades de transporte até entrega final será de responsabilidade da Contratada, correndo todas as despesas decorrentes por sua inteira responsabilidade; A entrega só será considerada finalizada no momento da abertura da caixa, na presença de técnico qualificado da Empresa vencedora e da Contratante, quando deverá ser efetuado check list das características técnicas contidas no Edital e de funcionamento do equipamento com devida instalação; qualificação térmica e treinamento dos usuários; Após entrega da transportadora, o prazo para entrega final deverá ser ajustado entre as partes: contratada e contratante. O não cumprimento da agenda poderá ocasionar cancelamento do contrato.



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal
C.N.P.J.: 03.238.862/0001-45



Desmembra-se também o lote 14, excluindo o item 02- Multiprocessador de alimentos Industrial, ficando da seguinte forma;

LOTE 14- DIVERSOS

ITEM	DESCRIÇÃO	FABRICANTE	UND	QTD	UNIT.	TOTAL R\$
1	Liquidificador, modelo industrial, com capacidade para 08 (oito) litros, com copo em aço inoxidável aisi 304 polido, com revestimento do gabinete em alumínio polido, com potência ½ cv, tensão bi volt 127/220v . Garantia mínima de 01 (um) ano; manual técnico em português; o fabricante do equipamento deverá possuir assistência técnica, incluindo reposição de peças, em Cuiabá e/ou várzea grande e em outras localidades do estado de mato grosso. Unidade.		Und	12		
2	Batedeira planetaria capacidade da tigela 5l, potência minima de 800w, tensão de 220v. Com tecnologia de alta resistênciã, 03 tipos de batedores de alta resistênciã e desempenho que permita o preparo de massas leves, medias e pesadas. Com 15 velocidades + turbo, ideal para controlar de acordo com a necessidade e com o tipo de ingrediente a ser preparado. Batimento planetário: o batedor gira simultaneamente e torno de si e ao redor da tigela, garantindo uma massa uniforme e homogenea. Tigela em inox com capacidade para no minimo 05 litros. Pés com ventosas, sistema automatico de abertura. Largura: 32cm, altura de 34cm		Und	9		
TOTAL						

PASSA A EXISTIR O LOTE 26

LOTE 26- MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	FABRICANTE	UND	QTD	UNIT.	TOTAL R\$
1	Multiprocessador de alimentos		Und	13		



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal
C.N.P.J.: 03.238.862/0001-45



industrial, para fatiar, ralar, desfiar, moer, triturar e outros, potencia aproximadamente 0,33 cv/245, frequência de aproximadamente 60 hz, voltagem 127/220v, altura mínima de 610 mm, largura mínima de 320 mm, recipiente em alumínio, com profundidade aproximadamente de 30 cm x 22cm (Altura x circunferência), consumo máximo de 0,24 kw/h, peso líquido aproximadamente entre 19 a 22 kg, peso bruto entre 22 a 24 kg, diâmetro do bocal redondo com aproximadamente 220 mm de largura, gabinete em aço, tampa superior e suporte do motor em alumínio fundido, discos em aço inoxidável.					
TOTAL					

Data do certame:

- Início Acolhimento das propostas:

20/10/2020 às 08h00min

- Abertura da sessão:

22/10/2020 às 08h30min

- Início da Disputa de Preços:

22/10/2020 às 09h00min

Permanecem inalteradas as demais condições do Edital.

Vila Rica / MT, 07 de Outubro de 2020.

CRISTINA MAGALHÃES CASTRO
Pregoeira Oficial
Port. nº 012/2015