Processo número: [**2021.371.**](http://servico.aparecida.go.gov.br:8081/sig/app.html#/servicosonline/andamento-processo/2019028532)**218**

Interessado: **Secretaria** **Municipal** **de** **Educação**

Objeto: **Aquisição de Mobiliário Escolar.**

**TERMO DE ESCLARECIMENTO**

O MUNICÍPIO DE APARECIDA DE GOIÂNIA, por intermédio da Secretária Executiva de Licitação e da pregoeira Daniela Teles Silva, designada pelo Decreto Municipal “N” nº 084, de 03 de fevereiro de 2022, tendo em vista o que consta no Processo nº 2021.371.218, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes, diante dos pedidos de esclarecimento formulados pela empresa Jaques & Coutinho Comercial LTDA, CNPJ n°: 20.173.116/0001-30, encaminhados eletronicamente a esta Secretaria, no dia 29 de abril de 2022, bem como, considerando a manifestação da pasta interessada, torna público o presente termo de esclarecimento, conforme se segue:

**QUESTIONAMENTO:**

*“Venho por meio desta solicitar o esclarecimento sobre o pregão 33, alguns itens deste pregão há pouca informação ou nenhuma especificação dos produtos: ”*

Cumpre destacar, inicialmente, que por se tratar de questões eminentemente técnicas, os questionamentos foram remetidos à Secretaria Municipal de Educação, que em resposta, detalhou as especificações dos itens questionados.

**QUESTIONAMENTO 01 - Item 24 - Ar condicionado split 18.000 btus**

*“Qual o tipo inverter ou convencional (clase A) ”*

**RESPOSTA 01:**

Todos os equipamentos de ar condicionado deverão possuir a tecnologia INVERTER.

 **QUESTIONAMENTO 02 - Item 25 - Ar condicionado split 12.000 btus**

 *“Qual o tipo inverter ou convencional (clase A) ”*

 **RESPOSTA 02:**

Todos os equipamentos de ar condicionado deverão possuir a tecnologia INVERTER.

 **QUESTIONAMENTO 03 - Item 26 - Freezer vertical**

 *“Qual a litragem; medidas? ”*

 **RESPOSTA 03:**

Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (degelo automático).

· Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

· Largura máxima: 750 mm;

· Capacidade total mínima: 450 litros.

 **QUESTIONAMENTO 04 - Item 27: Geladeira vertical industrial 4 portas**

 *“Qual litragem, medidas? ”*

 **RESPOSTA 04:**

Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com Sistema frost-free (degelo automático).

· Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

· Largura máxima: 1250 mm;

· Capacidade total: mínima de 1000 litros.

 **QUESTIONAMENTO 05 - Item 28: Geladeira de uso doméstico**

 *“Qual a litragem, medidas? ”*

 **REPOSTA 05:**

Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree” (degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros.

· Largura máxima: 750 mm;

· Capacidade total: mínima de 410 litros.

 **QUESTIONAMENTO 06 - Item 33/item 34: Liquidificador industrial 8/2 litros**

 *“Produto é inox baixa rotação ou alta rotação? ”*

 **RESPOSTA 06:**

Descrição de acordo com o manual do FNDE:

Liquidificador industrial capacidade de 8L – (LQ1)

Descrição:

· Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Capacidade:

· Copo com capacidade útil de 8 litros.

Características construtivas:

· Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.

· Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.

· Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.

· Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.

· Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.

· Sapatas antivibratórias em material aderente.

· Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.

· O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.

· Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.

· Interruptor liga/desliga.

· Interruptor para pulsar.

· Motor monofásico de ½ HP.

· Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

· Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.

· Indicação da voltagem na chave comutadora.

· Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

· As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

· Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.

· Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.

· Facas em aço inox AISI 420 temperado.

· Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.

· Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.

· Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.

· O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

1.10 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L – (LQ2) *(item constante no* *Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)*

Descrição:

· Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar

· Capacidade para Triturar Gelo

Capacidade:

· Copo com capacidade útil de 2 litros.

Características construtivas:

· Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.

· Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.

· Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.

· Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.

· Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.

· Sapatas antivibratórias em material aderente.

· Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.

· O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.

· Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.

· Interruptor liga/desliga.

· Interruptor para pulsar.

· Motor monofásico de ½ HP.

· Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

· Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.

· Indicação da voltagem na chave comutadora.

· Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

· As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

· Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.

· Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.

· Facas em aço inox AISI 420 temperado.

· Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.

· Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.

· Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.

· O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

 **QUESTIONAMENTO 07- Espremedor de frutas**

 *“Qual a litragem? ”*

**RESPOSTA 07:**

Descrição de acordo com o manual do FNDE:

· Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox.

Dimensões e tolerância:

· Altura: 390mm

· Largura: 360mm

· Diâmetro: 205mm

**QUESTIONAMENTO 08 - Processador de alimento**

*“Qual tamanho, medida, litragem? ”*

**RESPOSTA 08:**

Descrição de acordo com o manual do FNDE:

· Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.

Características construtivas:

· Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.

· Tigela extragrande, com capacidade aprox. Para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.

· Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.

· Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.

· Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.

· Cabo com armazenamento integrado.

· Base firme com pés antideslizantes (ventosa).

· Motor com potência de 700W.

· Voltagem: 110V e 220V.

· Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

· Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

· Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.

· Acessórios:

- Batedor para mistura de massas leves e pesadas;

- 1 Faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;

- 2 Discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;

- Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;

- 1 Disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

· As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.

· Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.

· Disco emulsificador fabricado em PP.

· Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.

· Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.

· O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

 **QUESTIONAMENTO 09- Purificador de água**

 *“Qual a litragem, medida e etc.? ”*

 **RESPOSTA 09**:

Descrição de acordo com o manual do FNDE:

· Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros.

· Atendimento: mínimo de 30 pessoas

Características gerais:

· Constituído de:

- Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.

- Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.

- Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira.

- Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos.

- Câmara vertical de filtragem e purificação.

- Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó.

- Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.

- Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora.

- Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²).

- Temperatura de trabalho: 03 à 40º C.

- Componentes para fixação e instalação:

- Canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.

· Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”.

· O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "r600a".

· Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.

· Indicação da voltagem no cordão

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Sendo assim, é de extrema importância que a empresa interessada em participar do Pregão Eletrônico nº 033/2022, se atente aos esclarecimentos elaborados pela Secretaria Municipal de Educação.

Considerando que o esclarecimento divulgado, não afetará a formulação das propostas, a data de abertura do certame permanece para o dia 13 de maio de 2022, às 09 horas, conforme aviso publicado na imprensa.

Os interessados poderão no horário das 08h às 11h30 e das 13h às 17h30, nos dias normais de expediente, obter demais informações na SECRETARIA EXECUTIVA DE LICITAÇÃO, localizada no prédio da Cidade Administrativa, piso térreo, Rua Gervásio Pinheiro, Área Pública Municipal, S/Nº - Setor Solar Central Parque – Aparecida de Goiânia. FONE: (62) 3238-6798/7227.

Aparecida de Goiânia, aos 02 dias do mês de maio do ano de 2022.

|  |  |
| --- | --- |
|  **Viviane Batista de Oliveira** |  **Daniela Teles Silva** |
| Secretária Executiva de Licitação |  Pregoeira |