



comunidade Palestina, todas na zona rural do município de Redenção do Gurguéia – PI, sob o regime de Empreitada Global, tipo Menor Preço Global Por Lote, mediante condições estabelecidas no Edital e na Lei nº 8.666/93. Informações na sede da Prefeitura no horário de 07:30hs às 13:00hs, no mesmo endereço e no E-mail: licitacaoredencao2017@gmail.com, presidente Eliane Borges Cardoso, Redenção do Gurguéia - PI, 10 de agosto de 2022.

P. P. 7612

EXTRATO DE CONTRATO

Dispensa de Licitação nº 027/2022. CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Francisco Macedo (PI), CNPJ nº 01.612.577/0001-17. CONTRATADA: LUCIANO GIL CONSTRUÇÕES EIRELI EPP, CNPJ nº 27.519.301/0001-82. Objeto: Prestação de serviços de pavimentação de vias públicas municipais. Fundamentação legal: Lei nº 14.133/2021 (Art. 75, I) c/c Decreto nº 10.922/2021. Recursos: Orçamento Geral/outros. Valor global: R\$98.533,26. Assinatura: 05/08/2022. Vigência: até 12 meses, podendo ser prorrogado e/ou aditivado nos termos da legislação vigente.

Francisco Macedo (PI), 05 de agosto de 2022.

Adelson Antão de Carvalho
Prefeito Municipal

P. P. 7613

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIO IX – PI TERMO DE RATIFICAÇÃO

Reconheço e Ratifico a Dispensa De Licitação Nº 007/2022, para a “contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento e montagem de sistema de tubulação para transmissão de gases medicinais para o centro cirúrgico do Hospital Municipal Dona Lourdes Mota”, em favor da empresa DANILO NOBRE MARTINS PINHEIRO 95705589387 – ME (NOBRE SERVIÇOS), CNPJ sob o Nº 45.624.311/0001-60 com o valor total de R\$35.000,00, conforme proposta comercial que faz parte deste processo. Em cumprimento ao disposto no artigo 26 da Lei Nº 8.666/93, determino a publicação desta RATIFICAÇÃO nos locais de costume, para que se produza seus jurídicos e legais efeitos.

Pio IX - PI, 10 de agosto de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIO IX – PI
Silas Noronha Mota
Prefeito Municipal

EXTRATO DE CONTRATO

Dispensa de Licitação Nº 007/2022. OBJETO: “contratação para prestação de serviço de fornecimento e montagem de sistema de tubulação para transmissão de gases medicinais para o centro cirúrgico do Hospital Municipal Dona Lourdes Mota”. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PIO IX – PI CNPJ: 06.553.812/0001-40. CONTRATADO: DANILO NOBRE MARTINS PINHEIRO 95705589387 – ME (NOBRE SERVIÇOS) CNPJ Nº: 45.624.311/0001-60. VALOR: R\$35.000,00. Recursos: 632; Programa de Trabalho: 10.302.0800.2085.0000, 10.302.0800.1059.0000, 10.302.0800. 1060.0000; E.Despesa: 33.90.39, 30.90.30,44.90.52. VIGÊNCIA: da assinatura do contrato até 31/12/2022. ASSINATURA: 10/08/2022.

Antônia Auzenir Arrais
Presidente da CPL

P. P. 7611

EXTRATO DO EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022

AQUISIÇÃO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP, PARA ATENDER A NECESSIDADE DE ESTRUTURAÇÃO DA NOVA MATERNIDADE DONA EVANGELINA ROSA DO ESTADO DO PIAUÍ.

A Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar, personalidade jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, de interesse coletivo e de caráter assistencial de atenção à saúde, qualificada como Organização Social, CNPJ. 07.995.466/0001-13, localizada na Avenida Higino Cunha, Nº 1515, bairro Ilhotas, Teresina/PI, neste ato representada pelo Superintendente Executivo em Exercício Sr. Aderson Luz Carvalho, nos termos do Estatuto da Instituição, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, visando à aquisição dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, em conformidade com o Regulamento para Procedimentos de Compras da Associação Reabilitar e Contrato de Gestão Nº 32/2022, celebrado com o Estado do Piauí, por intermédio da Secretaria de Saúde do Estado do Piauí - SESAPI, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos, que está aberto pelo prazo de 5 (cinco) dias a contar do dia 15/08/2022, o processo de **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022**, objetivando a aquisição de material e equipamento permanente para Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente Edital tem por objeto a **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS PARA FINS DE AQUISIÇÃO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, para atender a necessidade de estruturação da Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa do Estado do Piauí, realizado através da **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, conforme especificações, condições e quantidades estimadas, descritas nos **ANEXO I – LOTE – MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO** e **ANEXO II - BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP** deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

2.1 O procedimento de Cotação Prévia de Preços objetiva a constituição de Ata contemplando aquisição(ões) dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, para atender a necessidade de estruturação da Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa do Estado do Piauí, que oferecerá serviços de atendimento e assistência qualificada, humanizada às mulheres gestantes, puérperas, aos recém-nascidos, através de equipe multiprofissional especializada, visando assegurar um atendimento contínuo, seguro e de qualidade aos pacientes, minimizando os riscos de danos irreversíveis aos seus usuários.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 O objeto da presente Cotação Prévia de Preços é a aquisição, montagem, instalação e garantia dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, para atender a necessidade de estruturação da Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa do Estado do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nos ANEXO I e Anexo II deste Edital.

3.2 A Cotação do objeto consubstanciado neste Edital será em 02 (dois) **LOTES** conforme tabela constantes nos **ANEXO I – LOTE – MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO** e **ANEXO II - BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP** deste Edital, facultando-se ao proponente a participação no lote de seu interesse.

3.3 Considerando a Cotação Prévia de Preços, as quantidades indicadas na descrição do objeto constituem mera estimativa, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o CONTRATANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA;

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 – Podem participar da presente cotação todos os interessados estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e no seus Anexos, inclusive quanto a documentação, cuja finalidade e ramo de atuação sejam pertinentes ao objeto definido no Item 3.1.



4.2 – Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, as proponentes que se enquadrarem em uma ou mais das hipóteses a seguir:

- Que esteja cumprindo penalidade de Suspensão Temporária para licitar ou contratar imposta por órgão/ entidade pública ou declarada inidônea por força da Lei Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, no Estado do Piauí;
- Esteja atuando sob a forma de consórcios ou grupo de empresas ou com falência decretada.
- Empresas e empresários cujas falências tenham sido declaradas, bem como as que se encontram sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- Dirigente ou Conselheiro ou Servidor de órgão/entidade contratante ou responsável pela Cotação Prévia de Preços;
- Empresas cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, ou sócios, sejam colaboradores, empregados, servidores, ocupantes de cargos comissionado, ou responsável pela Cotação da Contratante.
- Os interessados que estejam incluídos no Cadastro de Inadimplentes com Débitos na Dívida Ativa do Estado do Piauí – CADAPI e/ou Receita Federal.

CLÁUSULA QUINTA - DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

5.1 – Cada interessado deverá enviar uma única proposta digitalizada em papel timbrado da empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo data, nome ou razão social da Empresa, endereço completo, telefone, endereço eletrônico, identificação destacada do número desta Cotação Prévia de Preços a que se refere. Deve estar assinada de forma física ou eletrônica na última folha, e rubricada nas demais, pelo representante legal da empresa. Documentos acima citados devem ser enviados em formato PDF.

5.2 – Os documentos e as propostas serão recebidas pela Comissão de Licitação, designada por Ato de Nomeação, através do e-mail: cotacoedeprecos@reabilitar.org.br até as 24h00min do dia 19/08/2022.

5.2.1 – No campo assunto do e-mail deve ser informado: **Proposta para o EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 04/2022.**

5.3 – A proposta deverá atender às especificações constantes nos Anexo I e Anexo II deste Edital, mas não poderá ser cópia literal deste, pois, deverão estar descritas as especificações técnicas dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, inclusive marca, modelo e fabricante, sob pena de desclassificação.

5.4 – A cotação deverá ser por lote, contendo **PREÇO UNITÁRIO, PREÇO TOTAL**, ou seja, a multiplicação da quantidade do item pelo respectivo preço unitário (*conforme as unidades e as quantidades especificadas no objeto*), **bem como o VALOR GLOBAL DO LOTE**, incluindo as despesas necessárias à entrega e à instalação dos materiais/equipamentos no local e no prazo indicado na Minuta do Contrato (Anexo III).

5.5 – A proposta deverá ser apresentada em moeda nacional, expressa em reais, com 02 (duas) casas decimais após a vírgula, com validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de envio pelo proponente. Válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento.

5.6 – A data base dos preços propostos será a data do envio das propostas por mensagem eletrônica.

5.7 – O proponente deverá declarar que cumpre todos os requisitos de Habilitação e que aceita do termos do Edital.

5.8 – A proposta deverá estar acompanhada dos seguintes documentos e/ ou declarações, sob pena de inabilitação da empresa:

5.8.1 – Habilitação Jurídica:

- No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI ou sociedade anônima: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório da indicação de seus administradores;
- No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

- No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte - segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI;
- No caso de cooperativa, ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva; indicar o responsável pela administração com poderes para assumir obrigações e assinar documentos em nome do proponente; apontar a sua sede; além de explicitar o objeto social, que deverá ser compatível com o objeto desta licitação, conforme a tabela da Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNEA, do IBGE;
- No caso de exercício de atividade sujeita a registro ou autorização para funcionamento: Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal em nome da licitante;
- Cédula de identidade dos diretores (RG ou CNH);
- Procuração e RG ou CNH no caso de representante por procuração.

5.8.2 – Habilitação Fiscal

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica CNPJ;
- Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual e a Fazenda Municipal, sendo a última de domicílio ou sede do licitante, com validade não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da emissão, se não houver a validade especificada na Certidão;
- Prova de Regularidade – Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão de Falência e Concordata;
- Declaração de que não possui vínculo empregatício com órgão ou entidade pública da administração direta e indireta e que não possui em seu quadro societário servidor da ativa, ou empregado de empresa pública, ou de sociedade de economia mista;
- Declaração emitida pela Empresa atestando que atende ao inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo condições de aprendiz). Modelo de uso facultativo conforme (Anexo IV);

5.8.3 – Documentação da Proposta:

- Deverá acompanhar a proposta financeira, catálogo ou documento equivalente, para cada item cotado, legível, indicando no catálogo ou documento equivalente: marca; modelo (se houver); fabricante; desenho/ foto; características técnicas, de forma a permitir a avaliação das especificações solicitadas no Item 3 – Da Especificação do Objeto.
- Declarar na proposta que todos os encargos do item 14.1 estão inclusos na Proposta;
- Compromisso do proponente de que manterá assistência técnica sob sua responsabilidade, direta ou indiretamente, para atendimento a Instituição, no local onde estiverem instalados os materiais/equipamentos ofertados;
- Indicação e sistemática de assistência técnica e manutenção;
- Compromisso de garantia da disponibilidade de peças de reposição e/ ou material de consumo, este quando necessário ao funcionamento, pelo período mínimo de 5 (cinco) anos, a contar do recebimento definitivo dos equipamentos/materiais;
- Sob pena de inabilitação, declaração na proposta de compromisso de garantia não inferior a 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. Com assistência técnica contra qualquer tipo de defeito/falha de fabricação.



*A garantia dos materiais/equipamentos deverá abranger peças e componentes contra defeitos de fabricação, funcionamento ou possíveis falhas que possam surgir com o uso dos mesmos.

- g) Indicação de esquema e/ ou forma de instalação, sempre que o material/equipamento o exigir;
- h) Compromisso de substituir o material/equipamento entregue fora da especificação proposta, por outro que corresponda à especificação convencionada. Sem qualquer alteração e despesa adicional.

*Toda e qualquer entrega de material/equipamento fora do estabelecido neste Edital, será imediatamente notificado à empresa vencedora de forma eletrônica através de e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br, que ficará obrigada a substituí-los em até 72 horas após o envio da notificação, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições.

- i) Apresentar AFE (Autorização de Funcionamento de Empresa) e/ ou Boas Práticas.

5.8.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas;
- c) Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica (Anexo V), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, assinado por seu respectivo representante legal, que demonstre que o licitante forneceu ou está fornecendo objetos da mesma natureza ou similares ao da presente Cotação Prévia de Preços de modo satisfatório com 30% (trinta por cento) do quantitativo do objeto cotado, no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social registrado na junta comercial competente;

*O(s) atestado(s) de Capacidade Técnica deverão apresentar dados suficientes para a verificação de sua autenticidade, identificação da entidade expedidora e do responsável que o assinar, bem como deve propiciar a confirmação de que houve cumprimento da obrigação na forma e prazo exigidos. De igual maneira, deve ser possível a verificação de que o documento foi emitido para a participante (dados com o nome da entidade expedidora e o respectivo CNPJ, nome do cargo do responsável que o assinar, nome e CNPJ da licitante).

5.8.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Para efeito de constatação da validade de tal certidão, será observado o prazo de validade constante na própria certidão. Caso o proponente esteja em recuperação judicial, será válida, para fins de qualificação econômico-financeira, a emissão de certidão, pela instância judicial competente, afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento de cotação, conforme Acórdão TCU nº 1201/2020 – Plenário.
- b) O proponente deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira, conforme art. 7.2 da IN/MARE 05/95, Portaria GAB. SEAD. Nº 88/15:

LG= Liquidez Geral – superior a 1
 SG= Solvência Geral – superior a 1
 LC= Liquidez Corrente – superior a 1
 Sendo,
 $LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$
 $SG = AT / (PC + PNC)$
 $LC = AC / PC$
 Onde:
 AC= Ativo Circulante
 RLP= Realizável a Longo Prazo
 PC= Passivo Circulante
 PNC= Passivo Não Circulante
 AT= Ativo Total

- c) As demonstrações contábeis apresentadas poderão ser submetidas à apreciação do Conselho Regional de Contabilidade.

d) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis, bem como os índices contábeis exigidos, deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

e) O proponente que apresentar índice econômico igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo não inferior ao percentual de 10% (dez por cento), calculado sobre o valor estimado da contratação ou item pertinente, por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

5.9 – Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços, considerando:

- a) Se a proponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) Se a proponente for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.10 – Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, a Comissão de Licitação considerará a proponente inabilitada.

5.11 – A Comissão de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que houver dúvida acerca do seu conteúdo.

CLÁUSULA SEXTA – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ESCOLHA DA PROPOSTA.

6.1 – Esta Cotação Prévia de Preços será julgada pelo critério de **ESPECIFICAÇÃO E MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme inciso III do §1º do art. 45, da Lei Nº 8.666/93, utilizado de forma subsidiária.

6.2 – Serão analisadas as **03 (três) primeiras propostas de menor valor**, que contemplem as especificações exigidas no Edital, caso não se conclua a cotação, serão analisadas as propostas subsequentes de menor valor.

6.3 – Do processo de escolha da melhor proposta será lavrada Ata, disponibilizada a todos os participantes, sendo facultada à Comissão de Licitação, em qualquer fase da Cotação Prévia de Preços, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

6.4 – Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos documentos enviados pelo proponente, a Comissão de Licitação exigirá apresentação de amostra do item no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

6.4.1 – A amostra deverá ser encaminhada conforme local, data e horário estabelecidos pela Comissão de Licitação.

6.4.2 – A amostra, catálogo, manual ou ficha técnica será submetido à análise comparativa com os aspectos técnicos exigidos neste Edital.

6.5 – A aprovação prévia de item mediante a análise de ficha técnica ou catálogo do fabricante durante a realização da Cotação Prévia de Preços não obriga a Contratante receber definitivamente o material/equipamento se, por ocasião do aceite definitivo, for constatada desconformidade do material/equipamento entregue com a prescrição editalícia.

6.6 – Serão **desclassificadas** as propostas que:

- a) Não atenderem às exigências deste edital;
- b) Apresentarem preços irrisórios, de valor zero, excessivos, inexecutáveis ou incompatíveis com a realidade mercadológica;
- c) Ofereçam vantagens ou alternativas não previstas, de interpretação dúbia ou rasuradas, ou ainda que contrariem no todo ou em parte este edital;
- d) Conflitarem com a legislação em vigor;
- e) Proposta não atender o Item 5.4.

6.7 – Se a proposta de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor não atender às exigências previstas neste documento, a Comissão de Licitação examinará a proposta subsequente, verificando a sua compatibilidade e a regularidade do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda às exigências.



6.8 – Se a proposta de menor valor estiver acima do valor aprovado no projeto para o referido lote, a empresa será consultada, no ato da realização do certame, a reduzir o valor de sua proposta para o valor disponibilizado pelo projeto aprovado. Caso não aceite, a empresa será desclassificada e as demais igualmente consultadas na ordem de classificação.

6.9 – Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às exigências contidas neste Edital e anexos, extrapolarem o preço máximo fixado no projeto para o referido lote, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, bem como aquelas que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, ou manifestamente inexequíveis, assim consideradas aquelas que não venham a ser demonstradas sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto.

6.10 – Havendo empate entre duas ou mais propostas a classificação será feita pela proponente que ofertar o maior prazo garantia.

6.11 – O resultado da avaliação das propostas será dirigido às empresas via mensagem eletrônica através do e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br.

6.12 – Qualquer empresa proponente poderá recorrer do resultado, apresentando razões do recurso, no prazo de 03 (três) dias corridos, contados do dia útil imediatamente posterior ao do envio, via mensagem eletrônica através do e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br, do resultado da avaliação das propostas.

6.12.1 – Uma vez recebido o recurso, as demais empresas proponentes serão intimadas, por mensagem eletrônica através do e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br, para apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a correr a partir da data de envio da intimação.

6.12.2 – As razões e contrarrazões de recurso serão feitas por escrito e dirigidas ao endereço eletrônico de e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br, até as 17h00min do último dia do prazo, de acordo com o registro eletrônico da data e do horário de envio.

6.12.3 – O recurso terá efeito suspensivo, ou seja, será suspensa a contagem do prazo de validade das propostas até a data de sua decisão.

6.12.4 – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.12.5 – O prazo para decisão de recursos é de no mínimo 5 (cinco) dias úteis, salvo em casos excepcionais, a critério da Comissão de Licitação. Após esse período, será feita a adjudicação ao participante vencedor.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

7.1 – O objeto da Cotação Prévia de Preços, após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, o Diretor Presidente da Associação Reabilitar ou o Superintendente Executivo da Associação Reabilitar homologará e Adjudicará o procedimento de Cotação Prévia de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

8.1 – A proponente vencedora será notificada via mensagem eletrônica através do e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br para assinar o instrumento contratual do Anexo III deste edital, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis para realização do ato, prorrogável por igual período, mediante a apresentação de motivo justo e aceito pela Contratante, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis

8.1.1 – O Contrato de Fornecimento de Material/Equipamento será emitido e enviado a proponente vencedora para assinatura somente após a homologação do processo de Edital de Cotação Prévia de Preços, a ser realizado pelo Diretor Presidente da Associação Reabilitar ou pelo Superintendente Executivo da Associação Reabilitar.

8.1.2 – Além das condições estabelecidas neste Edital, as obrigações decorrentes desta Cotação Prévia de Preços consubstanciar-se-ão no termo de Contrato do Anexo III.

8.2 – O contrato advindo desta cotação entrará em vigor na data da sua assinatura e vigorará até o término do período de garantia.

8.3 – O fornecedor, após a assinatura do contrato, fica obrigado ao cumprimento dos prazos e todas as condições estabelecidas nas suas cláusulas e no edital.

8.4 – Como o objeto desta Cotação é **AQUISIÇÃO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, com entrega

imediate e integral, gerando obrigações futuras para fins de garantia e assistência técnica, montagem e instalação, no que couber, para autorizar a entrega dos bens a **Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar** emitirá Autorização de Fornecimento, que será enviada por mensagem eletrônica à Proponente Vencedora.

8.5 – Também será firmado com a empresa vencedora desta Cotação Prévia de Preços, condições e normas contratuais de garantia e assistência técnica, conforme previsto no Anexo III.

8.6 – Farão parte integrante do Contrato todos os elementos apresentados pela Proponente vencedora que tenham servido de base a esta Cotação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e anexos.

8.7 – Se a Proponente vencedora recusar-se a assinar o contrato injustificadamente, será convocado outra Proponente, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.8 – Até a assinatura do contrato, a proposta da proponente vencedora poderá ser desclassificada se a contratante tiver conhecimento de fato de ilegalidade ou desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

8.9 – O contrato a ser firmado em decorrência desta Cotação Prévia de Preços poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos Arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

8.10 – Por descumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela participação no processo de Cotação Prévia de Preços, poderão ser aplicadas à proponente vencedora as penalidades na Lei nº 8.666/93, no contrato a ser firmado entre as partes, bem como nas Leis vigentes.

8.11 – A associação da proponente vencedora com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação estão condicionadas à manutenção das condições de habilitação e só serão admitidas quando apresentada documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências, e com o consentimento prévio e por escrito da Contratante, e desde que não afetem a boa execução do Contrato.

8.12 – O fato de existirem a Cotação Prévia de Preços, em nenhum caso, obriga a Instituição a firmar qualquer tipo de contratação que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização e procura de outros meios, desde que respeitada a legislação respectiva, assegurando-se a todos os possíveis beneficiários da cotação preferência e igualdade de condições entre os registrados.

8.13 – Todos os fornecedores que tenham seus preços cotados, quando necessário, poderão ser convidados para firmar CONTRATAÇÕES decorrentes da Cotação Prévia de Preços, desde que no período de sua vigência e observadas todas as exigências do instrumento convocatório e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS

9.1 – O prazo de entrega dos itens não poderá ser superior a 90 (noventa) dias consecutivos, contados da data de emissão da Autorização de Fornecimento, após adjudicação do presente certame e/ ou assinatura do Contrato.

9.1.1 – A Autorização de Fornecimento será emitida e enviada a proponente vencedora somente após a homologação do resultado do processo do Edital de Cotação Prévia de Preços e assinatura do Contrato.

9.2 – Os materiais/equipamentos deverão ser entregues de segunda a sexta-feira, somente em dias úteis, no horário das 08h30min às 11h00min e das 13h30min às 17h00min, na Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa, localizada à Avenida Presidente Kenedy, Nº 1160, bairro Morada do Sol, Teresina/PI, CEP 64.056-375.

9.2.1 – Além da entrega no local designado, conforme item 9.2, deverá também a empresa vencedora, descarregar e armazenar os materiais/equipamentos em local indicado por colaborador competente da Associação Reabilitar, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes e aguardar a conferência do mesmo pelo Técnico habilitado ou Arquiteto.

9.3 – A empresa vencedora deverá entregar, conforme item 9.2, os materiais/equipamentos acompanhados de seus manuais de operação e manutenção, podendo ser original, cópia reprográfica sem autenticação ou obtido via Internet no site do fabricante. Os documentos deverão estar em língua portuguesa ou traduzidos para este idioma.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 – O objeto desta Cotação será adquirido com recursos provenientes do Contrato de Gestão Nº 032/2022 celebrado entre o Estado do Piauí, por intermédio da Secretaria de Saúde do Estado do Piauí – SESAPI e Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1 – O pagamento será efetuado, até o 30º (trigésimo) dia após recebimento dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, montagem e instalação, bem como do atesto da Nota Fiscal por Técnico habilitado ou Arquiteto.

11.2 – Os valores da proposta não sofrerão nenhum reajuste, nos termos da Lei nº 9.069 de 29/06/1995 e Lei nº 10.192 de 14/02/2001.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PREÇO

12.1 – Os preços são fixos, não podendo ser reajustados no prazo de um ano contado da data limita para apresentação das propostas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1 – São aplicáveis as sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, bem como as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 – Nos preços propostos serão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais, comerciais, trabalhistas, tributários, material, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil, despesas de instalação e do completo funcionamento e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os materiais/equipamentos, objeto desta Cotação.

14.1.1 – Entende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e para fiscais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramentas, transporte de material, de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

14.2 – Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos materiais/equipamentos, objeto desta cotação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da empresa vencedora.

14.2.1 – Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

14.3 – Durante o período de garantia, a Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar não efetuará nenhum tipo de pagamento à empresa vencedora a título de deslocamento de pessoal, transporte, impostos, taxas, veículos, hospedagem, peças, fretes de peças, mão de obra e outros.

14.3.1 – A empresa vencedora, durante o período de garantia, disporá de, no máximo, **24 (vinte e quatro)** horas, após solicitação dos serviços técnicos especializados para atender a Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar. A execução do serviço será prestada no local onde os **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP** estiverem instalados sendo que a solicitação do procedimento será efetuada por escrito ou através de e-mail ou contato telefônico da empresa pela Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar e encaminhado ao setor competente indicado pela empresa vencedora. Para resolução de problemas originados nos materiais/ equipamentos, durante o período de garantia, após a entrega do chamado, a empresa vencedora disporá de, no máximo, **10 (dez)** dias úteis, não sendo possível, deverá substituir os mesmos por outros com idênticas características e em pleno funcionamento.

14.4 – Eventuais impugnações ao edital deverão ser dirigidas ao endereço eletrônico cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br, em até 2 (dois) dias antes da data limite para envio das propostas digitalizadas da Cotação Eletrônica de Preços.

14.5 – Fica a proponente ciente de que a apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições desta cotação e do contrato, não podendo invocar desconhecimento dos termos da cotação ou das disposições legais aplicáveis à espécie, para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

14.6 – O presente **Edital de Cotação Prévia de Preços** poderá ser anulada ou revogada, sem que tenham as partes direito a qualquer indenização.

14.7 – Para os efeitos deste Edital, consideram-se falhas formais aquelas que não afetam o conteúdo essencial do ato praticado, sendo, pois, passíveis de serem sanadas.

14.8 – Todos os esclarecimentos necessários quanto ao fornecimento dos itens, objeto do presente Edital, poderão ser obtidos junto a Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar, pelo endereço eletrônico através do e-mail: cotacoesdeprecos@reabilitar.org.br.

14.9 – As normas disciplinadoras da presente cotação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar, a finalidade e a segurança da contratação.

14.10 – Não será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados no prazo estabelecido.

14.11 – Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos em qualquer fase da Cotação Prévia de Preços.

14.12 – A cópia do texto integral deste Edital se encontra disponível no site: www.reabilitar.org.br.

14.11 – integram este Edital, e dele fazem parte integrante, os seguintes Anexos:

- Anexo I – LOTE – **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO**;
- Anexo II - ANEXO II - **BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**;
- Anexo III – MINUTA DO CONTRATO;
- Anexo IV – Modelo de Declaração sobre Trabalho de Menores;
- Anexo V – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica/ Desempenho.

14.12 – Fica eleito o Foro da Comarca de Teresina/PI para quaisquer litígios decorrentes do presente Edital.

Teresina/PI, 09 de Agosto de 2022.

Aderson Luz Carvalho

Superintendente Executivo em Exercício da Associação Reabilitar

ANEXO I

LOTE – MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANT.
1	ESGUICHO DE PRESSÃO - Esguicho Pré Lavagem PI Torneira Cozinha Industrial. Pistola Água Alta Pressão Super Jato Esguicho PI Mangueira. Ferrugem e resistente à corrosão. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	5
2	DESCASCADOR DE VEGETAIS INDUSTRIAL INOX - Descascador De Legumes Profissional em Aço Inox 304. Dimensões aproximadas: 69 x 45 x 59 cm (A x L x C). Bivolt. Possuir pés antiderrapantes. Produção mínima de 250kg/h. Certificação: Inmetro Portaria 371/ NR12. Potência na inferior a: 340/300W. Frequência: 60 Hz. Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2
3	PROCESSADORES DE LEGUMES INDUSTRIAIS INOX - Processador de Alimentos Industrial, com 7 discos diâmetro aproximado 200mm. 220V. Movimento único para alimentação, fabricado em aço inoxidável n 304, capacidade de processamento de cerca de 250 kg de alimento por hora. Diversos tipos de cortes, entre fatiar, ralar e desfilar. 07 discos inclusos. Bocal de alimentação extralargo e também um bocal de alimentação contínua. Potência do Motor não inferior a: 0,5CV. Frequência: 60Hz. Tensão: 220V. Rotação do Disco aproximado: 438 rpm. Diâmetro do Bocal MENOR: 48 mm. Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2
4	SERRA ELÉTRICA INDUSTRIAL - Serra Fita Aço Inox Com Mesa Fixa Industrial. Pintura: Epóxi Branca. Tipo: Aço INOX 304. Linha: Serrafita. Carenagem: Em Aço. Mesa Fixa com dimensões aproximadas: 49x56 Cm / Altura: 94cm. Lâmina Serra: 180cm. Motor não inferior a: 1/2 HP. 220V. Botão De Emergência: Com Para Instantânea. Utilização: Uso Comercial E Residencial. Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	1
5	MOEDOR /TRITURADOR DE CARNE - Moedor / Picador de Carne - Boca 8 - Inox - Bivolt - Selo Inmetro. Capacidade de Moagem: até 250 Kg/h Corpo/bandeja: Inox 304. Motor: Monofásico 1/2 CV (378W). Frequência: 60Hz. Consumo: 0,65 Kh/h. Itens Inclusos: 1 Moedor	2



	/ Picador de Carne - Boca 8 Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.				
6	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS - Corpo e mesa de aço carbono em pintura pó eletrostática, com base fosfatizada; gás GLP baixa pressão; tubo distribuidor (varão) de 3/4" cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível; registro cromado de 1/4"; totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento; forno porta inox 304 (padrão) ou porta vidro (opcional); grelhas e queimadores em ferro fundido; Dimensões aproximadas: Altura padrão com pé 80cm e sem pé 25cm (mesa); queimadores duplos; queimadores simples de 160mm de diâmetro; queimador de alto rendimento com 200mm de diâmetro e potência de nada inferior a 8.000 cal; queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção; fácil regulagem de entrada de oxigênio; equipamento para uso industrial e profissional; Garantia de 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
7	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL EM INOX - 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60mm tipo sanduiche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. Pl 20gn 1/1 1500w 220v; medindo (710x200x750)mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidade mínima para 1600 litros; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco. UTENSÍLIO MÉDICO HOSPITALARE, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	1			
8	BALCÃO TÉRMICO DUPLO 08 CUBAS - Balcão térmico: buffet térmico com as seguintes características mínimas: utilização: acondicionar alimentos quentes, temperatura de trabalho: 55° a 75°C, aquecimento: banho Maria, revestimento: laminado marfim, vidro curvo salivador, bi-partido iluminação fluorescente, com 8 cubas com tampas para acondicionamento de alimentos, tampo em granito capacidade: 5 gns 1/1x100mm ou 10 gns 1/2x100mm e tanque térmico com acabamento por cima do granito, acompanhando módulo para pratos e talheres do mesmo modelo do balcão, utilização: para pratos e talheres, revestimento: laminado, acompanha 3 ou mais recipientes para talheres, tampo em granito tamanho mínimo: 750x940x620/850mm. Utilização: Acondicionar saladas e sobremesas. Temperatura de trabalho: 5° a 10°C. Refrigeração: pista fria. Revestimento: Laminado Freijó Escuro, Vidro curvo salivador, iluminação fluorescente, Tampo em Granito, Capacidade: 3 gns 1/1x65mm ou 6 gns 1/2x65mm. Pista fria com acabamento por cima do granito. Garantia: 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	1			
9	CUBAS COM TAMPAS GNS Cuba gastronômica 2/8 - Cuba gastronômica 2/8 x 100mm. Com tampa na qual deverá se encaixar perfeitamente na caixa isotérmica em aço inox. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
10	ESPRESSOR DE FRUTA INDUSTRIAL INOX - Em aço inox, Rotação aproximada: 1750 RPM. Isolação: Classe F. Uso: Industrial. Material: Corpo em aço inox. Caçamba: Alumínio repuxado. Potência aproximada: 127V: 650W / 220V: 600W. Potência: Bivolt. Frequência: 60 Hz. Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	3			
11	BATEDEIRAS INDUSTRIAL INOX 12KG - Capacidade para 12KG de massa pronta, acompanhar 3 mexedores: Globo (massas leves), Raquete (Massas médias) e Espiral (massas pesadas); A bateadeira com uma proteção no tacho em Aço Inox 304 com dispositivo de segurança no acesso ao tacho e também no tacho deverá haver uma descrição com o nível máximo; estrutura em Aço Inox AISI 304. Em conformidade com a norma de segurança NR12 que evita acidentes durante o trabalho; equipamento de conter um sistema de troca de velocidade com alavanca por meio de polia variadora com 4 níveis de velocidade; Potência (cv): 1/2HP. Bivolt 110/220v, Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
12	FORNOS COMBINADOS C/ 10 ENTRADAS INDUSTRIAL INOX - Forno Turbo a Gás (GLP) 10 Esteiras com cavalete para forno combinado com esteiras para preparações. 10 esteiras de aproximadamente 580 x 680mm (esteiras opcionais); porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, internamente, vidro temperado de 5 mm de fácil remoção, Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, fixada sem utilização de rebites ou parafusos; possuir alarme sonoro e visual; Suporte para esteiras de de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza e, possuindo ainda, trilho de segurança para evitar a queda das esteiras; maçaneta em alumínio reforçado, de fácil abertura e fechamento, com dois estágios; Painel de controle, composto por controlador multi funcional, botão liga/desliga geral, botão liga/desliga da turbina, sendo que, ambos, possuem iluminação interna, que permanece acesa enquanto estiverem ativados; Sistema de aquecimento realizado de forma indireta, com queimador localizado na parte inferior do forno, que aquece o piso e as laterais, irradiando, desta maneira, calor para a câmara; confeccionado em aço carbono reforçado, com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada; acabamento externo da câmara e do cavalete em pintura pó eletrostática com base fosfatizada na cor preta; câmara interna confeccionada em aço SAE 1020 e acabamento com tinta para alta temperatura; Esteiras para pão doce e salgado, nas medidas aproximadas de 580x680mm; rodízios com trava, proporcionando segurança durante o uso; Sensores que desligam a turbina ao abrir a porta; possuir sensores que identificam a presença da chama no queimador que, se por algum motivo a mesma se apagar, avisarão o controlador, que fechará a entrada de gás, desligando o sistema; Isolamento térmico em lâ de rocha; tensão: 220V monofásico; adição de vapor na câmara com tempo padrão de 3 segundos, com possibilidade de alteração; Abertura da porta em dois estágios, com sistema de segurança na dobradiça inferior. Alimentação: Gás. Garantia de 24 meses. Deverá acompanhar 30 (Trinta) CUBAS LISAS PARA FORNO COMBINADO. Dimensões compatíveis com as esteiras do forno combinado. Material Aço INOX AISI 304. Cor: inox, com acabamento em pintura a pó eletrostática e resistente a altas temperaturas. Garantia 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
13	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10L INOX - Liquidificador Industrial de Baixa Rotação em AÇO INOX 304, com capacidade mínima de 10litros e potência de 1.000/1.200w. O liquidificador industrial deve ser em conformidade com certificado de segurança do INMETRO e NR12. O produto ideal para cozinha hospitalar. Liquidifica, tritura e mistura seus alimentos sem deixar de lado a parte estética do produto. O equipamento deve ser robusto, potente e com produtividade profissional. Especificações: Capacidade mínima: 10L Rotação: 3.500rpm Potência: 1.000/1.200w. Frequência: 50-60Hz Alimentação: 220v. Material do Liquidificador Industrial Corpo/gabinete em Aço Inox, Copo em Aço Inox. Garantia mínima de 12 meses. FORNECER CATÁLOGOS E MANUAIS EM IDIOMA PORTUGUÊS. PODENDO ENTREGAR O EQUIPAMENTO DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
14	CALDEIRÕES INDUSTRIAIS INOX - Caldeirão Industrial a Gás Autogerador De Vapor 200L Tampa Americana. Construído em aço inoxidável AISI 304. Painel interno de cocção e revestimento externo em aço inoxidável AISI 304. Com isolamento térmico em lâ de vidro. Chaminés para exalação de gases. Manipulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvulas de segurança e manômetro. KIT INSTALAÇÃO INCLUSO. Garantia de 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
15	CHAPA A GÁS GLP - Quantidade de queimadores: 4 Corpo em aço inoxidável escovado; queimadores esmaltados; controle individual dos queimadores; fácil acendimento através de chama piloto ao lado de cada queimador; registro independente para chama-piloto; pés em aço carbono cromado com regulagem de altura. Limpeza fácil. Cavalete com dimensões aproximadas: Altura: 87 cm. Profundidade: 54 cm. Consumo de Gás Máximo de 2,272 kg/h. Chapas e prensas saem protegidas com óleo vegetal, Garantia de 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
16	FOGÕES INDUSTRIAIS C/ 8 BOCAS DE BAIXA COMPRESSÃO Material INOX AISI 201 - Possuir 8 Bocas (4 duplas e 4 simples) e controle individual de chamas. A sua válvula reguladora de pressão deve estar dentro das normas de segurança da A.B.N.T. para G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo). Grelha: 30x30cm Perfil entre Bocas: 7cm Boca Dupla: 13cm Boca Simples: 10cm. Pé com ponteira antiderrapante e anti risco. Bandeja coletora de	2			



	resíduos. Preparado para forno. Acendimento manual. Baixa Pressão de Gás Garantia de 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.				
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25L - Liquidificador Industrial de Baixa Rotação em AÇO INOX 304, com capacidade mínima de 25litros e potência de 1.400w. O liquidificador industrial deve ser em conformidade com certificado de segurança do INMETRO e NR121. O produto ideal para cozinha hospitalar. Liquidifica, tritura e mistura seus alimentos sem deixar de lado a parte estética do produto. O equipamento deve ser robusto, potente e com produtividade profissional. Especificações: Capacidade mínima: 25L Rotação: 3.500rpm Potência: 1.400w ou superior. Frequência: 50-60Hz Alimentação: 220v. Material do Liquidificador Industrial Corpo/gabinete em Aço Inox, Copo em Aço Inox. Garantia mínima de 12 meses. FORNECER CATÁLOGOS E MANUAIS EM IDIOMA PORTUGUÊS. PODENDO ENTREGAR O EQUIPAMENTO DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	1			
18	AMACIADORES DE CARNE - Material em Inox 304, gabinete, tampa e suporte dos rolos em aço inox. Rolos seccionadores e pentes. Dimensões aproximadas: Altura: 570.00 mm / Largura: 540.00 mm / Profundidade: 250.00 mm. Peso: 26.00 kg. Produção: 400 kg/h; Potência: 368w (1/2cv). Frequência: 60Hz. Tensão: 220V. Garantia: 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
19	CORTADOR DE FRIOS EM INOX 304 - Cortador de frios em INOX 304 c/ kit de segurança ou similar: acionamento mecanismos totalmente automáticos: lâmina e carro porta frios velocidade de corte não inferior a 42 fatias por minuto higienização partes e peças em contato com os alimentos, construída em aço inoxidável para facilidade na limpeza lâmina de corte diâmetro aproximado 310 mm. Fabricada em aço temperado com tratamento superficial antioxidante, porta frios com inclinação de 45 graus, potência do motor não inferior a (cv) 1/3, o eixo o carro porta frios deve possuir sistema auto lubrificante permanente a base de grafite, 220V 60HZ, frasco com óleo e pinça coletora, motor protegido contra entrada de resíduos e com ventilação integrada pés antiderrapantes afiador incorporado carro porta frios removível. Garantia mínima 12 meses. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	1			
20	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 1,8 LITROS - Liquidificador Industrial de Alta Rotação em AÇO INOX 304, com capacidade mínima de 1,8L e potência de 800w. O liquidificador industrial deve ser em conformidade com certificado de segurança do INMETRO e NR12. O produto ideal para cozinha hospitalar. Liquidifica, tritura e mistura seus alimentos sem deixar de lado a parte estética do produto. O equipamento deve ser robusto, potente e com produtividade profissional. Especificações: Capacidade mínima: 1,8L Rotação: 18000rpm Potência: 800w Frequência: 50-60Hz Alimentação: 220v. Material do Liquidificador Industrial Corpo/gabinete em Aço Inox, Copo em Aço Inox. Garantia mínima de 12 meses. FORNECER CATÁLOGOS E MANUAIS EM IDIOMA PORTUGUÊS. PODENDO ENTREGAR O EQUIPAMENTO DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
21	COOKTOP DE INDUÇÃO - Fogão cooktop com 2 (duas) bocas/queimadores por indução mesa/bancada vitrocerâmica, funcionamento elétrico com tensão de 220v, sem forno. Com controle touch screen (sensível ao toque). Trava de segurança e mínimo 9 níveis de potência. Potência total mínima 3.500w. Frequência 50-60hz. O equipamento deve ser em conformidade com certificado de segurança do INMETRO. Garantia mínima de 12 meses. FORNECER CATÁLOGOS E MANUAIS EM IDIOMA PORTUGUÊS. PODENDO ENTREGAR O EQUIPAMENTO DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	2			
22	CUBA GN 1/1X100MM C/ALÇAS E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 1/1x100mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
23	CUBA GN 1/1X150MM C/ALÇA E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 1/1x150mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
24	CUBA GN 1/1X65MM C/ALÇA E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 1/1x65mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba	24			
	em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.				
25	CUBA GN 2/8 X 100MM C/ALÇA E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 2/8 X 100mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
26	CUBA GN 2/8 X 150MM C/ALÇA E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 2/8 X 150mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
27	CUBA GN 2/8 X 65MM C/ALÇA E TAMPA PARA BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO E REPOSIÇÃO - Cuba Gn 2/8 X 65mm C/Alça Para Balcão De Distribuição E Reposição. Cuba em aço inoxidável com tampa. Todas as cubas devem possuir dimensões compatíveis com os balcões listados nesta cotação de preços (térmico, refrigerado e aquecido). Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Padrão gn, compatível com buffets. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza. UTENSÍLIO PARA USO HOSPITALARES, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	24			
28	ESTANTE PERFURADA - MEDIDA: 1000MM DE COMP.X500MM DE LARG.X 1750MM DE ALT - Com capacidade de carga de 290kg por planos, confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8(bitola 20),com 04(quatro) planos perfurados com oblongos de 80mmx 4mm,escovado direto de usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, montantes extra reforçados para receber os planos fixados através de solda contínua de argônio com acabamento, sapatas fixadas na parte inferior em contato com o piso em polipropileno para evitar arranhões : Medida: 1000mm de comp.x500mm de larg.x 1750mm de alt. - CÂMARAS..	25			
29	ESTANTE LISA - MEDIDA: 1000MM DE COMP.X500MM DE LARG.X 1750MM DE ALT - Estante com capacidade de carga de 290kg por planos, confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8(bitola20),com 04(quatro) planos lisos com oblongos de 80mmx 4mm,escovado direto de usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, montantes extra reforçados para receber os planos fixados através de solda contínua de argônio com acabamento, sapatas fixadas na parte inferior em contato com o piso em polipropileno para evitar arranhões : Medida: 1000mm de comp.x500mm de larg.x 1750mm de alt. - ESTOQUE.	15			
30	MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. Med: 1400mm de comp.x700mm de larg.x850mm de alt. com cuba 800x500x400mm - RECEBIMENTO.	1			
31	PRATELEIRA SUPERIOR LISA - MED: 1400MM DE COMP.X 400MM DE LARG - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8,com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt.Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com	1			



	buchas Med : 1400mm de comp.x 400mm de larg. - RECEBIMENTO.			
32	MESA LISA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR - MED.: 900MM COMP. X 700MM LARG. X 850MM ALT. - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo Med.: 900mm comp. x 700mm larg. x 850mm alt. - PREPARO DE DESJEJUM.	1		
33	PRATELEIRA LISA SUPERIOR - MED : 4200 X 400 MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8,com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt.Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med : 4200 x 400 mm. - PREPARO DE DESJEJUM.	2		
34	MESA DE APOIO - MED: 1900 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. Med: 1900 x 700 x 850mm com 02(duas)cubas 500X400X200cm. - PREPARO DE DESJEJUM..	1		
35	CARRO CILINDRICO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS CAPACIDADE PARA 80 LITROS - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, tampa superior confeccionada do mesmo material com acionamento de articulação através de pedal,04(quatro) rodízios extra reforçado de 3" sendo 02 fixos e 02 giratórios, alças tubulares nas laterais com pegadas anatômicas. - PREPARO DE DESJEJUM.	9		
36	MESA COM TAMPO SUPERIOR - MED: 1850 X 600 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo . Med: 1850 x 600 x 850mm. - PREPARO DE DIETAS.	1		
37	MESA LISA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR - MED: 1200 X 600 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med: 1200 x 600 x 850mm. - PREPARO DE DIETAS..	1		
38	MESA PARA CORTE DE CARNE COM QUADRO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de	2		
	diâmetro executado em aço inoxidável ,placa de atileno branca com 15mm de espessura ,Med :700X700X850mm. - PREPARO DE CARNES..			
39	MESA COM TAMPO SUPERIOR - MED: 1380 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo med : 1380 x 700 x 850mm. - PREPARO DE CARNES.	1		
40	MESA DE APOIO - MED: 2250 X 700 X 8560MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. Med.2250 x 700 x 8560mm com 02 cubas 500X400X200cm. - PREPARO DE CARNES.	1		
41	MESA COM TAMPO SUPERIOR - MED: 1500 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira perfurada inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med: 1500 x 700 x 850mm. - PREPARO DE CARNES.	1		
42	MESA COM TAMPO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira perfurada inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med: 1200 x600x850 mm. - PREPARO DE CARNES.	1		
43	MESA PARA DESCASCADOR DE TUBERCULOS COM TAMPO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , furo circular no tampo superior para passagem de resíduos, gaveta perfurada aparadoura de resíduos com puxador anatomico em aço inoxidável 304.18/8 Med: 700x700 x500mm. - PREPARO F L V.	1		
44	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED.1000 X700X850 MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med.1000 x700x850	1		



	mm. - PREPARO F L V.		
45	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED.800 X700X850 MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med.800 x700x850 mm. - PREPARO F L V..	1	
46	MESA COM TAMPO SUPERIOR - MED: 1050 X 600 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med: 1050 x 600 x 850mm. - PREPARO F L V..	1	
47	PRATELEIRA LISA SUPERIOR - MED:5350 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med:5350x 400mm. - PREPARO F L V..	1	
48	MESA COM TAMPO SUPERIOR - MED:500 X 600 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:500 x 600 x 850mm, com prateleira inferior inox. - PREPARO F L V..	1	
49	GUICHET DE PASSAGEM PARA PRATOS E UTENSÍLIOS - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, moldura nas laterais e parte superior executada do mesmo material com divisões nos planos em tubo inox de 1" de diâmetro, Med: 1200x 400mm com 02(dois) planos. - LAVAGEM DE LOUÇAS.	1	
50	MESA LISA DE APOIO COM FURO PARA PASSAGEM DE DETRITOS COM TAMPO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, Med.: inox Aisi 304 18/8 com furo para detritos med: 1450 x 700 x 850mm. - LAVAGEM DE LOUÇAS.	1	
51	MESA COM TAMPO SUPERIOR MED:1350 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, prateleira lisa inferior soldada a	1	
	200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:1350 x 700 x 850mm. - LAVAGEM DE LOUÇAS.		
52	MESA DE APOIO MED:1350 X 700 X 850MM,COM 02 CUBAS 500 X400X 200 MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. Med:1350 x 700 x 850mm, com 02 cubas 500 x400x 200 mm. - LAVAGEM DE LOUÇAS.	1	
53	PRATELEIRALISA SUPERIOR MED : 4000 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med: 4000 x 400mm. - LAVAGEM DE LOUÇAS.	1	
54	MESA DE ENTRADA E SAIDA PARA MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS COM TAMPO SUPERIOR - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com bordas elevadas nas extremidades e chanfro na parte frontal para encaixe na máquina, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, Med: 900 x 700 x 850mm. - LAVAGEM DE LOUÇAS.	2	
55	MESA COM TAMPO SUPERIOR MED:750 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:750 x 700 x 850mm. - LAVAGEM DE PANELAS.	1	
56	MESA DE APOIO COM 02 CUBAS 600X500X300 MM MED: 1600 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 02 cubas 600X500X300 mm Med : 1600 x 700 x 850mm. - LAVAGEM DE PANELAS.	1	
57	PRATELEIRA SUPERIOR MED: 2350 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med: lisa superior em inox 304, Med :2350 x 400mm. - LAVAGEM DE PANELAS.	1	
58	MODULO BANHO MARIA INDUSTRIAL DE CENTRO - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8(bitola 18), escovado direto da usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, com soldas contínua de argônio em toda sua extremidade com acabamento, queimadores de baixa pressão em ferro fundido com controle	2	



	frontal de chamas através de registro semi industrial em cobre niquelado com botões de baquelite ,fundo suposto perfurados e removível com furos oblongos de 80mm x 4mm,dreno na parte inferior para escoamento de água,tubo quadrado coletor de gás 25x25mm,sapatas niveladoras de piso, painelero na parte inferior executado do mesmo material, consumo máximo e pressão de GLP 4.0kg/h .MED :500x1000x850 mm. - COZINHA.				
59	MESA COM TAMPO SUPERIOR MED:1000 X 600 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:1000 x 600 x 850mm. - COZINHA.	5			
60	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED: 1900X700X850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede, rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de agua no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med: 1900 x700x850mm. - COZINHA.	1			
61	MESA COM TAMPO SUPERIOR MED:1900X700X850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:1900 x700x850mm. - COZINHA.	1			
62	PRATELEIRA LISA SUPERIOR MED: 2500 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8,com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med:2500 x 400mm. - COZINHA.	1			
63	MESA APARADOURO COM TAMPO SUPERIOR MED: 1800 X 700 X 850MM COM GAVETAS - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,03 (três) gavetas fabricadas em aço inoxidável para guarda de utensílios com trilhos deslizantes e puxador, prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:1800 x 700 x 850mm com gavetas. - COZINHA.	1			
64	MESA APARADOURO COM TAMPO SUPERIOR MED:1650 X 700 X 850MM COM GAVETAS - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,03 (três) gavetas fabricadas em aço inoxidável para guarda de utensílios com trilhos deslizantes e puxador, prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada	1			
	para baixo. Med:1650 x 700 x 850mm com gavetas. - COZINHA.				
65	PRATELEIRA LISA SUPERIOR MED :3450 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8,com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med :3450 x 400mm. - COZINHA.	1			
66	PRATELEIRA LISA SUPERIOR MED :1900 X 400MM - Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8,com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 40mm de alt. Borda lisa frontal com 30mm virada para baixo, suporte de fixação em mão francesa executada do mesmo material pronto para ser fixado na parede através de parafusos com buchas Med :1900 x 400mm. - COZINHA.	1			
67	CARRO VERTICAL PARA TRANSPORTE DE CUBAS GASTRONORM - Confeccionado totalmente em tubo de aço inoxidável, cantoneiras para recebimento de cubas (GN 1/1 X 100 mm) para 12 cubas com 2 colunas, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica , alças tubulares nas laterais com pegadas anatômicas. Com rodízios giratórios e freio - COZINHA.	2			
68	CARRO DE APOIO COM 02 PLANOS - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(Bitola 20) bordas elevadas nas extremidades, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, 04(quatro) rodízios extra reforçado de 3" sendo 02 fixos e 02 giratórios, guidão tubular com pegadas anatômicas. Med: 900 x600x 850mm com 02 planos. - COZINHA.	4			
69	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED. 900 X 700 X 850MM - Mesa de apoio confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de agua no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med. 900 x 700 x 850mm. - COZINHA.	1			
70	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED. 1600 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fabrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de agua no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med. 1600 x 700 x 850mm. - COZINHA.	1			



71	MESA DE APOIO COM 01 CUBA 500X400X200 MED. 1200 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro executado em aço inoxidável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 500X400X200 Med. 1200 x 700 x 850mm. - COZINHA.	1
72	HIGIENIZADOR DE MÃO MED: 500 X 500MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede ,rebaixo de 10mm de alt. nas extremidades para evitar o derrame de água no piso, cuba em chapa de aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula tipo americana com diâmetro de 1" x 1/2. com 01 cuba 400X340X150. Med: 500 x 500mm. - COZINHA.	3
73	MESA COM TAMPO SUPERIOR MED:700 X 700 X 850MM - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 20) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, espelho frontal com acabamento chanfrado com 100mm de alt. nas partes que tangenciam com a parede , prateleira lisa inferior soldada a 200mm de altura do piso executada em aço inoxidável AISI 304.18/8 com borda lisa frontal de 40mm virada para baixo. Med:700 x 700 x 850mm. - MONTAGEM DIETA.	1
74	BALCÃO NEUTRO DE APOIO PARA PRATOS E BANDEJAS TIPO SELF-SERVICE - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro,Med: 1200 x700x850mm. - SALÃO.	1
75	BALCÃO NEUTRO DE APOIO PARA CAFÉ - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro,Med: 1000 x500x850mm. - SALÃO.	1
76	CARRO ISOTERMICO COM TAMPA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS - Confeccionado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, isolamento térmico em poliuretano injetado formando um sanduiche compacto entre os corpos,04(quatro) rodízios extra reforçado de 3" sendo 02 fixos e 02 giratórios, guidão tubular com pegadas anatômicas, med : 700x500x850 mm Capacidade para 70 litros.	3
77	CARRO PLATAFORMA PARA TRANSPORTE DE VAZILHAMES - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(Bitola 18) ,extra reforçado, com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos,04(quatro) rodízios extra reforçado de 3" sendo 02 fixos e 02 giratórios, guidão tubular com pegadas anatômicas. Med: 900 x600x 850mm.	1
78	REFRIGERADOR HORIZONTAL TEMPERATURA DE TRABALHO DE 02°C A 08°C . MED: 1400X700X850 MM COM 02 PORTAS - Confeccionado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8 (bitola 22), tampo superior liso escovado direto da usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos , com soldas contínua de argônio em toda sua extremidade com acabamento, isolamento térmico em poliuretano injetado formando um sanduiche compacto entre os corpos, unidade	1
79	REFRIGERADOR HORIZONTAL TEMPERATURA DE TRABALHO DE 02°C A 08°C . MED: 1400X700X850 MM COM 02 PORTAS. COM 01 CUBA 400X340X150MM - Confeccionado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8 (bitola 22), tampo superior liso escovado direto da usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, com soldas contínua de argônio em toda sua extremidade com acabamento, isolamento térmico em poliuretano injetado formando um sanduiche compacto entre os corpos, unidade condensadora de 1/3hp de potencia mono fasica 220vts instalada no gabinete lateral do balcão, sistema de refrigeração interna através de evaporador forçador de ar com tubos de cobre eletrolíticos com alhetas defletores de calor em alumínio e micro ventilador blindado ,controlador de temperatura através de micro processador digital com função de degelo automatico,02(duas) portas equipadas com dobradiças e trincos com ação combinada com vedação em gaxetas magnéticas em toda sua extremidade, prateleiras internas perfuradas removíveis e reguláveis com padrão gastronorm em aço inox 430, temperatura de trabalho de 02°C a 08°C . Med: 1400x700x850 mm com 02 portas. PREPARO DESEJUM.	1
80	REFRIGERADOR VERTICAL TEMPERATURA DE TRABALHO DE 02°C A 08°C . MED : 1400X700X2000 MM COM 04 PORTAS - Confeccionado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8 (bitola 22), acabamento escovado direto da usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos , com soldas contínua de argônio em toda sua extremidade com acabamento, isolamento térmico em poliuretano injetado formando um sanduiche compacto entre os corpos, unidade condensadora de 1/2hp de potencia mono fasica 229vts instalada na parte superior do equipamento ,sistema de refrigeração interna através de evaporador forçador de ar com tubos de cobre eletrolíticos com alhetas defletores de calor em alumínio e micro ventilador blindado ,controlador de temperatura através de micro processador digital com função de degelo automatico,04(quatro) portas equipadas com dobradiças e trincos com ação combinada com vedação em gaxetas magnéticas em toda sua extremidade, prateleiras internas perfuradas removíveis e reguláveis com padrão gastronorm em aço inox 430, temperatura de trabalho de 02°C a 08°C . Med : 1400x700x2000 mm. PREPARO DE CARNES.	2
81	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL TEMPERATURA DE TRABALHO DE 65°C A 75°C COM 04 (QUATRO) PORTAS - Confeccionado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8 (bitola 22), acabamento escovado direto da usina com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, com soldas contínua de argônio em toda sua extremidade com acabamento, isolamento térmico em poliuretano injetado formando um sanduiche compacto entre os corpos, aquecimento através de resistência elétrica blindada com 3.000wt de potencia mono fasica 220vts instalada nas laterais interna, controlador de temperatura através de micro processador digital com paradas automatica,04(quatro) portas equipadas com dobradiças e trincos com ação combinada com vedação em gaxetas de silicone resistente a alta temperatura em toda sua extremidade, suporte interno de encaixe para recebimento de cubas gastronorm removíveis e reguláveis com padrão gastronorm em aço inox 430, temperatura de trabalho de 65°C a 75°C . Med :1400 x700x2000mm. COZINHA.	1
82	BALCÃO AQUECIDO TIPO SELF-SERVICE PARA MONTAGEM DE PRATOS E BANDEJAS CAPACIDADE PARA 05 CUBAS GNS 1/1 - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro, passa bandeja lateral em aço inoxidável com aquecimento aquecimento através de resistência elétrica blindada com 3.000wt de potencia mono fasica 220vts instalada na parte inferior interna do tanque, controlador de temperatura através de micro processador digital com paradas automática, capacidade para 05 CUBAS GNS 1/1 por 150mm(Não acompanha cubas) MONTAGEM DE DIETA.	1



83	BALCÃO REFRIGERADO TIPO SELF-SERVICE PARA APOIO DE MONTAGEM DE SALADAS E SOBREMESAS CAPACIDADE PARA 03 CUBAS GNS 1/1 - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro, passa bandeja lateral em aço inoxidável com sustentação em mão francesa ,refrigeração estática através de serpentina de cobre e unidade condensadora de 1/4 hp de potencia mono fasica 220vts instalada na parte inferior da pista ,controlador de temperatura através de micro processador digital com degelo automático ,capacidade para 03 CUBAS GNS 1/1 por 150mm(Não acompanha cubas) MONTAGEM DE DIETA.	1
84	BALCÃO REFRIGERADO TIPO SELF-SERVICE CAPACIDADE PARA 04 CUBAS GNS 1/1 - Confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8(bitola 22) com solda contínua de argônio com acabamento escovado direto de fábrica com proteção em película de PVC para evitar arranhões e riscos, estrutura frontal e posteriores executado em tubo de aço inox com 1" x 1/2 de diâmetro com parede de 1.20mm de espessura acompanhado de sapatas niveladoras de piso fabricado em plástico preto injetável, amarração com contraventamento em tubo de 1" de diâmetro, passa bandeja nas laterais em aço inoxidável com sustentação em mão francesa , protetor salivar em vidro incolor temperado de 6mm montado em torre em aço inox ,refrigeração estática através de serpentina de cobre e unidade condensadora de 1/4 hp de potencia mono fasica 220vts instalada na parte inferior da pista ,controlador de temperatura através de micro processador digital com degelo automático ,capacidade para 04 CUBAS GNS 1/1 por 650mm(Não acompanha cubas) SALÃO.	1
85	BALANÇA PLATAFORMA CAPACIDADE MÍNIMA 300 KG. Balança digital com plataforma em aço inox: dimensões aproximadas 600x400mm; capacidade para at 300 kg dotada de divisões de 50g em 50 gramas, visor com display luminosos na cor vermelho (led), acompanhada d e bateria de 20 horas, voltagem bivolt (220 volts). Pesagem mínima de 1 kg, aferida com selo e lacre do INMETRO, fonte de alimentação automática, função tara até 100% da capacidade, teclas tácteis de zero, tara e liga/desliga, display com 6 dígitos; fonte automática. com coluna. capacidade mínima 300 kg.	2
86	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL 5LTS Capacidade aproximada da tigela 5lts , acompanhar 3 mexedores: Globo (massas leves), Raquete (Massas médias) e Espiral (massas pesadas); tigela em aço inoxidável ; com 10 níveis de velocidade; Potência (w): 275; 220v, Garantia 12 meses.	1
87	MESA CENTRAL DE AÇO INOXIDÁVEL - Aço inox tipo AISI 304, 400kg de carga, sendo 300kg na tampa superior e 100kg na tampa inferior dois planos reforçados chapa livre de qualquer emenda, totalmente plana e lisa, com rodízio pneumático e trava em todos os rodízios hastes (pernas), medindo 2,0 x 1,20 x 1,0. UTENSÍLIO MÉDICO HOSPITALAR, PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.	4

ANEXO II

LOTE - BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANT.
1	BANHEIRA PARA ATENDIMENTO A PARTURIENTE EM TRABALHO DE PARTO NORMAL: 1) Características: <ul style="list-style-type: none"> Formato triangular com largura entre 0,90m e 1,60 e altura máxima de 0,43m; Fabricado em acrílico ou fibra de vidro e políéster com acabamento em gel coat; Cor branca; Dois apoios de cabeça; Fundo antiderrapante; Ser de fácil instalação e manutenção; Produto aprovado e certificado pelo Inmetro; Com acionador anti-choque para proteção elétrica conforme preconiza a NBR 5410/04. 2) Acessórios: <ul style="list-style-type: none"> Possuir no mínimo 6 (seis) jatos metálicos cromados sendo: 2 (dois) ajustáveis e 4 	2

(quatro) reguláveis, com diâmetro da tubulação mínima de ½";
<ul style="list-style-type: none"> Dreno com válvula emissor pop-up com diâmetro mínimo de 40mm; Moto-bomba com potência mínima de 0,75cv (tensão de 220V/60Hz); Válvula de sucção (alimentação de moto-bomba); Aquecedor com potência de mínima de 3.000W; Ducha móvel metálica cromada manual acoplada a banheira; Par de Alças de apoio fabricado em aço inoxidável; Kits de pés com regulagem fabricada com material resistente e impermeável; Válvula Ladrão Misturador (Entrada de Água). Garantia mínima de 12 meses. FORNECER CATÁLOGOS E MANUAIS EM PORTUGUÊS. EQUIPAMENTO PODENDO SER DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.

ANEXO III

MINUTA CONTRATO Nº XX/2022

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022

MINUTA CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP: CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS CONTIDAS NO EDITAL DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 004/2022.

Pelo presente instrumento particular de Contrato, que entre se fazem, de um lado a **Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar**, entidade beneficente de prestação de serviços de assistência em saúde, CNPJ. 07.995.466/0001-13, localizada na Avenida Higino Cunha, Nº 1515, bairro Ilhotas, Teresina/PI, neste ato representada pelo Diretor Presidente Sr. Benjamim Pessoa Vale e pelo Superintendente Executivo em Exercício Sr. Aderson Luz Carvalho, inscrito no CPF Nº..., representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente de **CONTRATANTE**, e, do outro lado, a empresadenominada de **CONTRATADA**, com fundamento no **procedimento de COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022**, firmam o presente contrato nos termos das cláusulas que seguem e que são aceitas pelas partes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente Contrato tem por objeto a **AQUISIÇÃO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, para atender a necessidade de estruturação da Nova Maternidade Dona Evangelina Rosa do Estado do Piauí, referente a **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022**, conforme especificações, quantidade e valores abaixo descritos:

Item (Ata)	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

1.2 Vincula-se ao presente contrato a **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022**, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais fazem parte desse instrumento, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

2.1 Além das responsabilidades aqui assumidas, obrigam-se ainda a:

2.1.1 - CONTRATANTE:

- Acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega do objeto e o seu aceite;
- Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** nos termos deste contrato;
- Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a **CONTRATADA** vencedora;
- Prestar as informações, esclarecimentos e documentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, visando ao fiel cumprimento execução do Contrato;



- e) Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares e contratuais;
- f) Proceder a rigoroso controle de qualidade do produto recebido, recusando os que estiverem fora das especificações desejadas e apresentadas nas propostas, sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato;
- g) Compete à CONTRATANTE apresentar planta baixa da obra, referente ao setor onde o material/equipamento será instalado/montado.

2.1.2. - CONTRATADA

- a) Entregar o objeto Cotado pronto no prazo de até 90 (noventa) dias contados da Ordem de Fornecimento, no seguinte endereço: Avenida Presidente Kennedy, Nº 1160, bairro Morada do Sol, Teresina/PI, CEP 64.056-375.
- b) Compete à CONTRATADA apresentar planta com layout;
- c) Compete à CONTRATADA apresentar toda a Certificação: Inmetro /Portaria 371/ NR12, dos equipamentos que necessitam das certificações;
- d) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de funcionamento, conforme especificações, prazo e local constantes na COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia;
- e) Responder pelos vícios e defeitos do produto e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato;
- f) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste contrato, o objeto com avarias ou defeitos;
- g) O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- h) 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);
- i) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- j) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação de preços;
- k) Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando - se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei;
- l) Responsabilizar - se pelo recolhimento dos tributos que venham a incidir sobre o produto fornecido, reservando a CONTRATANTE o direito de deduzir dos valores a serem pagos ao fornecedor, as quantias correspondentes aos tributos eventualmente não recolhidos;
- m) Seguir as normas adequadas relativas ao transporte do produto quanto a embalagens, volumes e outros;
- n) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- o) Compete à CONTRATADA cumprir as normas administrativas da Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar, quando do cumprimento do presente contrato.
- p) Todos os equipamentos/materiais que serão entregues deverão ter embalagem íntegra e em perfeito estado de conservação, além de conter validade igual ou superior a 12 (doze) meses.
- q) A CONTRATADA é responsável pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias decorrentes da relação empregatícia mantida com prepostos e empregados que porventura sejam necessários para cumprir o objeto da presente contratação.
- r) Compete à CONTRATADA apresentar todos meios de contato (telefone, e-mail, WhatsApp), bem como o contato (telefone, e-mail, WhatsApp) da empresa responsável pela Assistência Técnica, no ato de assinatura do presente instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E DO PRAZO DE PAGAMENTO

3.1 Dá-se a esse Contrato o valor total global de **R\$ XX (XX)**

3.2 O pagamento será efetuado, até o 30º (trigésimo) dia após recebimento dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP**, montagem e instalação, bem como da atesto da Nota Fiscal por Técnico habilitado ou Engenheiro.

3.3 O pagamento poderá ser realizado de forma parcelada, em conformidade com cronograma de entrega dos **MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA O SETOR DA NUTRIÇÃO E BANHEIRA PARA QUARTO PRÉ-PARTO, PARTO E PUERPÉRIO - PPP** a ser celebrado entre a CONTRANTE e a CONTRATADA, até o limite do valor total global do Contrato.

3.4 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à CONTRATADA, pelo gestor do contrato, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

3.5 Informações que devem constar na Nota Fiscal:

- Contrato de Gestão Nº 032/2022.
- Nº DO CONTRATO.
- COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022.
- Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1 A vigência do presente Contrato para os efeitos legais é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do presente instrumento, podendo ser renovado por meio de Termo Aditivo, caso haja interesse por parte da CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA - DAS SANÇÕES

5.1 O descumprimento total do ajuste ensejará a incidência de multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

5.2 A inexecução parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ensejará multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

5.3 O atraso injustificado na execução da contratação ensejará a aplicação de multa diária na seguinte conformidade:

- a) 0,2% ao dia do saldo não realizado para atrasos de até 30 (trinta) dias;
- b) 0,4% ao dia do saldo financeiro não realizado ultrapassado 30(trinta) dias de atraso;
- c) A multa por atraso não ultrapassará 30% (trinta por cento) do valor total.

CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO

6.1 O presente contrato poderá ser considerado rescindido independentemente de interpelação ou notificação judicial e mediante simples aviso por escrito, dado com 05 (cinco) dias de antecedência, de uma parte a outra conforme abaixo descrito:

6.1.1. Por iniciativa da CONTRATANTE:

- a) Em caso de requerimento de recuperação judicial, falência, dissolução da sociedade ou liquidação da CONTRATADA;
- b) Em caso de inobservância na especificação do produto, recomendações e obrigações constantes desse Contrato;
- c) Se a CONTRATADA não entregar os produtos no prazo previsto após ser notificada;
- d) Se a CONTRATADA desobedecer às instruções ou ordens da CONTRATANTE, desde que previstas nesse contrato;
- e) Motivadamente mediante aviso por escrito com comprovação de recebimento, dado com 15 (quinze) dias de antecedência;
- f) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do contratante, prejudique a execução do contrato;
- g) Judicialmente, nos termos da legislação;
- h) Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva de execução do contrato.

6.1.2. Por iniciativa da CONTRATADA:

- a) Em decorrência da falta de pagamento dos produtos entregues regularmente;
- b) Motivadamente mediante simples aviso por escrito, dado com 15 (quinze) dias de antecedência. Sendo que vai ser analisado pela Comissão de Licitação, podendo estar sujeito a sanções contidas nas cláusulas quinta do presente contrato;
- c) Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva de execução do contrato.
- d) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- e) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- f) O atraso injustificado da prestação dos serviços objeto do presente instrumento;



- g) A paralisação da prestação dos serviços, sem justa causa ou prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- h) A subcontratação total ou parcial do objeto, associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial das obrigações contraídas e a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA que afetem a boa execução do Contrato, sem prévio conhecimento e autorização da CONTRATANTE;
- i) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PERDAS E DOS DANOS

7.1 A parte que deixar de cumprir qualquer cláusula do presente contrato ficará obrigada a indenizar a outra pelas perdas e danos decorrentes de seus inadimplementos, podendo a parte prejudicada considerar simultaneamente rescindido o contrato, resguardadas outras sanções.

7.2 A tolerância por qualquer das partes na aplicação de sanções contratuais, no caso de infração por parte da outra, será considerada mera liberalidade, não podendo os precedentes ser alegados, em hipótese alguma, como renovação tácita do contrato, cujas cláusulas permanecerão sempre em pleno vigor.

CLÁUSULA OITAVA - DA NOVACÃO

8.1 A não utilização pelas partes de quaisquer dos direitos a elas assegurados nesse CONTRATO ou na lei em geral, ou a não aplicação de quaisquer sanções neles previstos, não importa em novação quanto a seus termos, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência de aplicação ou de ações futuras. Todos os recursos postos à disposição das partes, nesse CONTRATO, serão considerados como cumulativos e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais.

CLÁUSULA NONA - DO COMPROMISSO

9.1 Para a execução desse contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, sejam de forma direta ou indireta quanto ao objeto desse contrato, ou de outra forma que não relacionada a esse contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Esse contrato é firmado em caráter irrevogável e irretroatável.

10.2 O contrato, para o atendimento das disposições do presente Edital, poderá ser fracionado, visando o atendimento e a necessidade da CONTRATANTE, não havendo obrigação de quantidade, nem periodicidade de contratação.

10.3 A presente despesa correrá por conta de recursos financeiros a ser despendidos para a aquisição dos materiais médico-hospitalares referidos no item 1 do presente instrumento é proveniente de recursos financeiros específicos, constantes de verbas de repasse proveniente do Contrato de Gestão Nº 032/2022.

10.4 Este contrato representa o total entendimento entre as partes em relação à matéria aqui tratada, devendo prevalecer sobre quaisquer outros entendimentos pretéritos sobre a mesma matéria, sejam esses verbais ou escritos.

10.5 O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, ou com a entrega e o pagamento total dos materiais, quando será encerrado, automaticamente, sem que haja necessidade de aviso, notificação judicial ou extrajudicial, podendo ser prorrogado ou aditivado mediante termo aditivo e concordância de ambas as partes.

10.6 Se, a empresa fornecedora, convocada no prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a contratação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Associação Piauiense de Habilitação, Reabilitação e Readaptação - Associação Reabilitar e será descredenciada do sistema de cadastramento a que estiver inscrita, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais:

I - 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 10º (décimo) dia de atraso, da entrega do produto sobre o valor da parcela, por ocorrência;

II - 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo do valor do contrato no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com a consequente rescisão contratual, quando for o caso;

III - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso da adjudicatária, injustificadamente, desistir do mesmo ou causar a sua rescisão.

10.7 Além das obrigações acordadas neste instrumento contratual, fica a CONTRATADA obrigada a manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a observar todos os termos do edital mesmo os não transcritos neste ato.

10.8 O contratado não poderá ceder ou transferir a terceiros, no todo ou em parte, os objetos do presente certame.

10.9 Todos os entendimentos sobre esse termo, como comunicações, notificações, solicitações ou avisos, somente terão valor quando feitos por escrito, ou quando notificados para os endereços eletrônicos: ester.portela@ceir.org.br / juridicoreabilitar@ceir.org.br.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SUBCONTRATAÇÃO E SUB-ROGAÇÃO

11.1 A CONTRATADA não poderá ceder sub-rogar, parcial ou totalmente o fornecimento do material e equipamento objeto do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1 Toda e qualquer alteração contratual que gere obrigação para a CONTRATANTE deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, de iniciativa desta.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

13.1 Os casos omissos serão resolvidos de comum acordo, mediante reunião das partes para tal finalidade ou por deliberação da CONTRATANTE por decisão da Superintendência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - PROTEÇÃO DE DADOS E SIGILO

14.1 As Partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - "LGPD" (Lei 13.709/2018) e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seus colaboradores, que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

14.2 As partes obrigam-se por si, seus funcionários e terceiros contratados, a manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações técnicas e comerciais, inovações e aperfeiçoamento que venham a ter conhecimento ou acesso, ou que lhes forem confiados em razão deste ajuste, sejam eles de interesse de qualquer uma das partes e/ou razão do presente ajuste, sejam eles de interesse de qualquer pretexto, divulgá-los, reproduzi-los, utilizá-los ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta avença, sem prévia e expressa anuência da outra parte, mesmo após o término do presente Contrato, sob pena de responder pelas perdas e danos que a quebra de sigilo venha acarretar direta ou indiretamente às partes envolvidas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 Fica eleito o foro da Comarca de Teresina/PI, com exclusão de qualquer outro, para dirimir quaisquer dúvidas que venham a surgir e não encontrem entendimentos entre as partes.

E por estarem justos e acertados, assinam o presente Contrato em duas vias de igual teor e valor para que o mesmo faça cumprir seus efeitos legais a partir da presente data.

Teresina/PI, ____ de _____ de 2022.

Benjamim Pessoa Vale
Diretor Presidente da Associação Reabilitar
CONTRATANTE

Aderson Luz Carvalho
Superintendente Executivo em Exercício da Associação Reabilitar
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

1) Nome: _____ CPF nº _____

2) Nome: _____ CPF nº _____

ANEXO IV**COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022****Modelo de Declaração sobre Trabalho de Menores**

(Empresa) _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, sediada a _____ por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da RG nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, nos termos da lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, não emprega menor de quatorze anos e não emprega menor de dezesseis anos, que não na condição de aprendiz, conforme disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal do Brasil.

(Local/ Data)

(Assinatura Representante Legal)

ANEXO V**COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2022****Modelo de Atestado de Capacidade Técnica/ Desempenho**

Atestamos para os devidos fins, que a Pessoa Jurídica (nome da empresa fornecedora em negrito), inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxx-xx, localizada xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, executou/ forneceu à (nome da empresa contratante em negrito) inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxx-xx, localizada xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme contrato/ nota xxx, os serviços/ materiais/equipamentos abaixo discriminados, no período de xxxx a xxxxx.

- Descrição dos materiais/equipamentos, suficientemente detalhada para permitir a caracterização das atividades e identificar os quantitativos correspondentes.

Registramos, ainda, que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada contanto que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

(Local/ Data)

(Identificação)

Nome completo, cargo/ função, CPF e assinatura da PJ emitente do atestado.