



Município de  
**Dois Vizinhos**  
Estado do Paraná

1

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

SRP - SISTEMA DE REGISTROS DE PREÇOS  
PUBLICAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 114/2020

O Município de Dois Vizinhos, Órgão Gerenciador do Sistema de Registro de Preços, com base no Art. 15 da Lei Federal n.º 8.666/93 e posteriores alterações, Lei Federal n.º 10.520/2002, Decreto Federal n.º 7.892/2013 e Decreto Municipal n.º 7999/2010, torna público os Preços Registrados, conforme abaixo descrito:

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CMEI MUNDO FELIZ NO MUNICÍPIO DE DOIS VIZINHOS - PR - COM RECURSOS ORIUNDOS DO PROGRAMA FNDE/PROINFÂNCIA - EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 253/2020

Empresa: FRANCESCON – PRESENTES LTDA. - ME, CNPJ nº 00.503.931/0001-02

ITENS									
Lote	Item	Código do produto/serviço	Descrição do produto/serviço	Marca do produto	Unidade de medida	Qtde.	Preço unitário	Preço total	
Lote 001	1	36262	FOGAO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 2 FORNO FG1 Descrição básica: Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO *Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro. Largura máxima*: 1850 mm; Profundidade máxima*: 1350 mm; Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA	Araceba	UN	6,00	3.100,00	18.600,00	



Município de  
**Dois Vizinhos**

Estado do Paraná

		<p>2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <p>Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GLP”. Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”. Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso. Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis.</p>				
--	--	---	--	--	--	--



Município de  
**Dois Vizinhos**

Estado do Paraná

		<p>Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas. Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe. Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça. Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm. Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de seis. Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos auto atarraxantes de aço inox. Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão. Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo</p>				
--	--	--	--	--	--	--



Município de  
**Dois Vizinhos**

Estado do Paraná

		<p>metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304. Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h. Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h. Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor. Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.</p> <p><b>DIMENSÕES DO FORNO</b> Profundidade máxima: 580 mm;</p>				
--	--	---	--	--	--	--



Município de  
**Dois Vizinhos**  
Estado do Paraná

5

		<p>Largura máxima: 540 mm; Altura máxima: 30 mm. <b>CARACTERÍSTICAS</b> Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética. Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.</p> <p><b>ACESSÓRIOS</b> Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm.</p> <p><b>GARANTIA</b> Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito</p>					
<b>TOTAL</b>							<b>18.600,00</b>

**Dois Vizinhos, 15 de setembro de 2020.**



Município de  
**Dois Vizinhos**  
Estado do Paraná

6

**Raul Camilo Isotton**  
Prefeito