

## Pregão Eletrônico

987541.1142020 .2497 .4790 .205226238



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS VIZINHOS

### Ata de Realização do Pregão Eletrônico Nº 00114/2020 (SRP)

Às 08:02 horas do dia 25 de agosto de 2020, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal Portaria 02/2020 de 02/01/2020, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, referente ao Processo nº 113, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00114/2020. Modo de disputa: Aberto. Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - 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.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

#### Item: 1

**Descrição:** FOGÃO INDUSTRIAL

**Descrição Complementar:** 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS 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, demais descritivo no edital.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP

**Quantidade:** 6

**Valor Máximo Aceitável:** R\$ 4.533,9500

**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não

**Intervalo mínimo entre lances:** R\$ 10,00

**Unidade de fornecimento:** Unidade

**Situação:** Aceito e Habilitado com intenção de recurso

**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não

**Aceito para:** FRANCESCON - PRESENTES LTDA, pelo melhor lance de R\$ 3.100,0000 e a quantidade de 6 Unidade .

#### Histórico

#### Item: 1 - FOGÃO INDUSTRIAL

**Propostas** Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.

(As propostas com \* na frente foram desclassificadas)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
00.503.931/0001-02	FRANCESCON - PRESENTES LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 4.299,0000	R\$ 25.794,0000	24/08/2020 13:38:57
	<b>Marca:</b> ARACEBA <b>Fabricante:</b> ARACEBA <b>Modelo / Versão:</b> ACF7306- ACFI-80 <b>Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:</b> FOGAO INDUSTRIAL ALTA/BAIXA PRESSÃO 6 QUEIMADORES 2 FORNOS 3 QUEIMADORES DUPLOS MEDIOS E 3 QUEIMADORES PALMATÓRIA GRELHA EM FERRO FUNDIDO COMP 114CM/ PROF TOTAL COM TUBULAÇÃO 89 CM PERFIL 7 - PINTURA ELETROSTÁTICA COM 2 FORNOS INDIVIDUAL GRANDE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX PARTE INTERNA COM 51 CM PROF 80 CM ALT 26CM CAPACIDADE 106 LITROS CONSUMO DE GÁS 0,360 KG TEMPERATURA MÁXIMA 320° COM UMA GRADE INTERNA EM INOX REMOVÍVEL.						
82.504.614/0001-75	INDUSTRIA E COMERCIO DE REFRIGERACAO MARLUCI LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 4.530,0000	R\$ 27.180,0000	24/08/2020 16:48:31
	<b>Marca:</b> PROGAS <b>Fabricante:</b> PROGAS <b>Modelo / Versão:</b> PMDI-600F <b>Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:</b> FOGAO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO Descrição						

básica: Fogão comercial central de 6 queimadores com 1 forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) de baixa pressão. DIMENSÕES FOGÃO \*Largura 161cm; Profundidade 131cm; altura 82cm; Grelhas em ferro fundido: 400 mm x 400 mm; Peso do fogão: 108,4 Kg DIMENSÕES DO FORNO Altura 36,6cm x Largura 55,6cm x Profundidade 73,1cm. Peso do forno 17,1kg. Revestimento externo em aço inox. Com tampo de vidro temperado frontal. 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 Obs.: design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis com diâmetro a partir de 300 mm; Diâmetro dos 06 queimadores tipo duplos 200mm; PRESSÃO DE TRABALHO REVISTA 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com UM forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação. Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). 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 as expressões: "UTILIZAR GLP". Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". Quatro pés em perfil "L" de aço inox, produzido com perfil reforçado de 9cm. Sapatas construídas em material plástico. Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço inox. Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço inox, formando um quadro rígido fixado aos pés através de porcas e parafusos. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis. Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil "L". Tubo de distribuição em tubo distribuidor cromado com diâmetro interno de 1. 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"

35.764.167/0001-03	ACARVE COMERCIO E LICITACOES EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 4.533,0000	R\$ 27.198,0000	24/08/2020 17:41:35
--------------------	--	-----	-----	---	----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** FC2

**Fabricante:** FC2

**Modelo / Versão:** 6BGD + 2 FORNOS

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 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).

73.334.476/0001-32	CENTRO OESTE - COMERCIO DE MOVEIS E EQUIPAMENTOS LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 4.533,9500	R\$ 27.203,7000	21/08/2020 10:49:05
--------------------	---	-----	-----	---	----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** METAL BREY

**Fabricante:** METAL BREY

**Modelo / Versão:** 306 27

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS 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. 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 corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço inox para painéis, 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 painéis, 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", METAL BREY 306 27

26.727.137/0001-36	MJ COMERCIO DE BAZAR EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 4.533,9500	R\$ 27.203,7000	24/08/2020 15:59:46
--------------------	-----------------------------------	-----	-----	---	----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** BRASCHAMA

**Fabricante:** BRASCHAMA

**Modelo / Versão:** FOGÃO 6 QUEIMADORES INDUSTRIAL A GÁS.

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.

24.419.569/0001-54	DANFESSI MOVEIS CORPORATIVOS E ESCOLARES LTDA	Sim	Sim	6	R\$ 5.000,0000	R\$ 30.000,0000	24/08/2020 17:21:33
--------------------	---	-----	-----	---	----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** MR

**Fabricante:** MR

**Modelo / Versão:** 87154

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma, demais descritivo no edital.

31.737.518/0001-36	OMEGA COMERCIAL DE EQUIPAMENTOS EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 10.000,0000	R\$ 60.000,0000	24/08/2020 14:50:32
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** ITAJOBÍ

**Fabricante:** ITAJOBÍ

**Modelo / Versão:** 16014/9008/21

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). 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 (tempere) 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. 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 corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). Grade inferior em aço inox para painéis, 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 painéis, 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

32.440.573/0001-22	JOSE CELIO FERREIRA OLIVEIRA 05198436496	Sim	Sim	6	R\$ 10.000,0000	R\$ 60.000,0000	24/08/2020 16:00:49
--------------------	---	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** jc

**Fabricante:** jc

**Modelo / Versão:** jc

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma, demais descritivo no edital.

25.249.082/0001-33	SOLUTION COMERCIO & SERVICOS EIRELI	Sim	Sim	6	R\$ 10.000,0000	R\$ 60.000,0000	24/08/2020 19:59:50
--------------------	--	-----	-----	---	-----------------	-----------------	------------------------

**Marca:** itaboji

**Fabricante:** itaboji

**Modelo / Versão:** 40x40 6 Q 2F

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** 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 painéis 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 REVISTA 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural; 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. CARACTERÍSTICAS Fogão comercial central de seis queimadores (bocas). Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarras). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma, demais descritivo no edital.

**Lances** (Obs: lances com \* na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 10.000,0000	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 10.000,0000	32.440.573/0001-22	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 10.000,0000	25.249.082/0001-33	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 5.000,0000	24.419.569/0001-54	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.533,9500	73.334.476/0001-32	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.533,9500	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.533,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.530,0000	82.504.614/0001-75	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.299,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:02:17:600
R\$ 4.289,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:06:47:840
R\$ 4.278,7900	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:07:59:680
R\$ 4.265,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:08:27:367
R\$ 4.254,4100	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:08:28:043
R\$ 4.244,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:08:49:433
R\$ 4.233,4200	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:08:50:200
R\$ 4.220,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:09:42:410
R\$ 4.209,4400	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:09:42:773
R\$ 4.199,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:11:05:147
R\$ 4.188,4500	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:11:06:300
R\$ 4.150,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:11:44:570
R\$ 4.139,5600	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:11:44:937
R\$ 4.120,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:12:02:960
R\$ 4.109,2600	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:12:03:493
R\$ 4.095,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:12:21:457
R\$ 4.084,8000	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:12:22:053
R\$ 4.070,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:12:31:747
R\$ 4.059,7800	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:12:32:380
R\$ 4.040,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:12:40:757
R\$ 4.029,9300	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:12:42:713
R\$ 4.015,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:13:07:007
R\$ 4.004,5600	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:13:07:643
R\$ 4.050,0000	82.504.614/0001-75	25/08/2020 08:13:18:360
R\$ 3.990,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:13:27:433
R\$ 3.979,1000	31.737.518/0001-36	25/08/2020 08:13:27:833
R\$ 3.900,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:13:33:543
R\$ 3.890,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:13:50:620
R\$ 3.880,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:13:56:777

R\$ 3.870,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:13:59:430
R\$ 3.850,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:04:320
R\$ 3.840,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:06:517
R\$ 3.830,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:12:723
R\$ 3.820,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:15:607
R\$ 3.810,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:21:097
R\$ 3.800,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:23:460
R\$ 3.790,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:27:660
R\$ 3.780,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:29:767
R\$ 3.760,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:35:853
R\$ 3.750,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:39:540
R\$ 3.730,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:44:410
R\$ 3.720,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:47:277
R\$ 3.650,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:14:52:513
R\$ 3.640,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:14:54:423
R\$ 3.630,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:00:533
R\$ 3.620,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:03:337
R\$ 3.600,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:07:640
R\$ 3.590,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:11:227
R\$ 3.550,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:16:847
R\$ 3.540,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:20:937
R\$ 3.520,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:25:267
R\$ 3.510,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:29:097
R\$ 3.500,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:33:733
R\$ 3.490,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:38:093
R\$ 3.430,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:43:360
R\$ 3.420,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:45:797
R\$ 3.400,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:50:523
R\$ 3.390,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:15:53:633
R\$ 3.380,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:15:59:327
R\$ 4.000,0000	26.727.137/0001-36	25/08/2020 08:16:03:003
R\$ 3.370,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:03:280
R\$ 3.360,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:09:073
R\$ 3.350,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:10:540
R\$ 3.330,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:18:087
R\$ 3.320,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:21:250
R\$ 3.300,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:31:237
R\$ 3.290,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:33:683
R\$ 3.280,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:41:500
R\$ 3.270,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:44:420
R\$ 3.250,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:48:177
R\$ 3.240,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:16:52:410
R\$ 3.230,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:16:58:760
R\$ 3.220,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:17:02:690
R\$ 3.210,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:17:07:663
R\$ 3.839,0000	73.334.476/0001-32	25/08/2020 08:17:09:680
R\$ 3.200,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:17:11:147
R\$ 3.190,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:17:17:823
R\$ 3.180,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:17:21:337
R\$ 3.150,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:17:37:617
R\$ 3.140,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:17:39:640
R\$ 3.100,0000	00.503.931/0001-02	25/08/2020 08:18:38:737
R\$ 3.090,0000	35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:18:41:637

**Não existem lances de desempate ME/EPP para o item**

#### Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	25/08/2020 08:05:46	Item Aberto.
Encerrado	25/08/2020 08:20:41	Item encerrado.

Sorteio eletrônico	25/08/2020 08:20:42	Item teve empate real para o valor 10.000,0000. Procedeu-se o sorteio eletrônico entre os fornecedores com propostas empatadas.
Recusa	25/08/2020 08:39:53	Recusa da proposta. Fornecedor: ACARVE COMERCIO E LICITACOES EIRELI, CNPJ/CPF: 35.764.167/0001-03, pelo melhor lance de R\$ 3.090,0000. Motivo: Inabilitada, apresentou Declaração Unificada em desconformidade com anexo IV do edital
Aceite	25/08/2020 08:46:06	Aceite individual da proposta. Fornecedor: FRANCESCON - PRESENTES LTDA, CNPJ/CPF: 00.503.931/0001-02, pelo melhor lance de R\$ 3.100,0000.
Habilitado	25/08/2020 08:47:59	Habilitação em grupo de propostas. Fornecedor: FRANCESCON - PRESENTES LTDA - CNPJ/CPF: 00.503.931/0001-02
Registro de Intenção de Recurso	25/08/2020 08:54:41	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: ACARVE COMERCIO E LICITACOES EIRELI CNPJ/CPF: 35764167000103. Motivo: Discordamos de nossa desclassificação. Puro excesso de formalismo, ignorando o objetivo maior da licitação que é a ampla competição e proposta mais vantajosa à Administração. Os pregoei
Intenção de Recurso Aceita	25/08/2020 09:36:11	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: ACARVE COMERCIO E LICITACOES EIRELI, CNPJ/CPF: 35764167000103. Motivo: Intenção aceita, para posterior análise do recurso pelo departamento jurídico

**Intenções de Recurso para o Item**

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
35.764.167/0001-03	25/08/2020 08:54	25/08/2020 09:36	Aceito
<b>Motivo Intenção:</b> Discordamos de nossa desclassificação. Puro excesso de formalismo, ignorando o objetivo maior da licitação que é a ampla competição e proposta mais vantajosa à Administração. Os pregoeiros devem buscar verificar tão-somente a presença dos pressupostos recursais, abstendo-se de analisar, de antemão, o mérito do recurso conforme DOU Nr 212 de 6 nov 2009, solicitamos não recusar essa intenção e nos dar a chance inserir recurso conforme previsto em lei e em vista da restrição de caracteres.			
<b>Motivo Aceite ou Recusa:</b> Intenção aceita, para posterior análise do recurso pelo departamento jurídico			

**Troca de Mensagens**

	Data	Mensagem
Pregoeiro	25/08/2020 08:02:25	Bom dia senhores licitantes, daremos inicio ao pregão
Pregoeiro	25/08/2020 08:02:31	Não serão aceitas propostas com valores acima do teto estipulado pelo edital
Pregoeiro	25/08/2020 08:02:37	Fiquem atentos a descrição dos produtos
Pregoeiro	25/08/2020 08:02:47	Não será aceito pedido de desclassificação após a fase de lances sem justificativa plausível
Pregoeiro	25/08/2020 08:05:21	Atenção no edital no termo de referencia aparece lote 1 item 2, foi um erro formal, porem dentro do site comprasnet esta correto. Foi realizado apostilamento que estará dentro do processo. Daremos seguimento pois não afeta em nada o certame. Somente a titulo de informação ao licitantes.
Pregoeiro	25/08/2020 08:05:46	O item 1 foi aberto. Solicitamos o envio de lances.
Sistema	25/08/2020 08:20:42	O item 1 está encerrado.
Sistema	25/08/2020 08:20:42	O item 1 teve empate real para o valor 10.000,0000. Procedeu-se o sorteio eletrônico entre os fornecedores com propostas empatadas. Acompanhe as convocações no Julgamento de Propostas.
Sistema	25/08/2020 08:20:42	Todos os itens estão encerrados. Será iniciada a etapa de Julgamento de Propostas. Favor acompanhar através da funcionalidade "Acompanhar julgamento/habilitação/admissibilidade".
Pregoeiro	25/08/2020 08:47:49	Não sera solicitado a proposta atualizada, sera considerado para o contrato o ultimo valor da fase lances ofertado pela empresa vencedora do certame
Sistema	25/08/2020 08:47:59	Srs. Fornecedoros, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado no julgamento'.
Pregoeiro	25/08/2020 08:48:13	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 25/08/2020 às 09:30:00.

**Eventos do Pregão**

Evento	Data/Hora	Observações
Abertura de Prazo	25/08/2020 08:47:59	Abertura de prazo para intenção de recurso
Informado Fechamento de	25/08/2020 08:48:13	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 25/08/2020 às 09:30:00.

## Prazo

Data limite para registro de recurso: 28/08/2020.  
Data limite para registro de contrarrazão: 02/09/2020.  
Data limite para registro de decisão: 10/09/2020.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 45, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 09:42 horas do dia 25 de agosto de 2020, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

SILVIO ALVES DA ROSA  
**Pregoeiro Oficial**

BIANCA CRISTINA SCHREIBER  
**Equipe de Apoio**

MARCIO TRENTINI  
**Equipe de Apoio**



[Voltar](#)

