



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2022

PROCESSO LICITATÓRIO 002

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a) PREFEITO MUNICIPAL, **HOMOLOGA** nos termos do Inciso VI do Art. 13 do Decreto nº 10.024/2019, o resultado do procedimento licitatório em epígrafe, cujo objeto é: *Contratação de empresa para aquisição de materiais permanente para cozinha com intuito de atender as demandas das escolas da rede pública municipal de ensino do Município de Riachuelo/SE*

Forneecedor : **COMERCIAL CAETANO EIRELI - 32.676.601/0001-05**

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
1	10.00	UND	GELADEIRA DUPLEX: Descrição: Características: Modelo: Duplex; Tecnologia: Frost Free; Capacidade mínima: 350 litros; Voltagem: 110V/60hz; Cor: branca; Classificação: A [Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica (Portaria inmetro/mdic nº 20 de 01/02/2006)].	CONTINENTAL TC41	CONTINENTAL TC41	R\$ 3.140,00	R\$ 31.400,00	R\$ 3.506,31	R\$ 35.063,10	10,45	R\$ 366,31
	1,00	UND	GELADEIRA DUPLEX: Descrição: Características: Modelo: Duplex; Tecnologia: Frost Free; Capacidade mínima: 350 litros; Voltagem: 220V/60hz; Cor: branca; Classificação: A [Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica (Portaria inmetro/mdic nº 20 de 01/02/2006)].	CONTINENTAL TC41	CONTINENTAL TC41	R\$ 3.413,39	R\$ 3.413,39	R\$ 3.413,39	R\$ 3.413,39	0,00	R\$ 0,00

Subtotal Adjudicado R\$ 70.813,39

Subtotal Orçado: R\$ 12,56%
R\$ 982,35

R\$
10 168 96

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
4	10.00	UND	<p>CONGELADOR ("FREEZER") HORIZONTAL, voltagem 110 V. • O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética A no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. 1.2 Dimensões e tolerâncias Dimensões externas Largura: a definir Profundidade: a definir Altura: a definir Capacidade útil mínima 300 litros a 500 litros Características construtivas • Gabinete tipo monobloco revestido externa e internamente em chapa de aço pintada em pó, na cor branca. Alternativamente o gabinete poderá ser revestido internamente em alumínio estrutural. • Isolamento do gabinete em espuma de poliuretano injetado. • 04 rodízios plásticos fixados à estrutura do gabinete por sistema rosqueável. • Porta(s) confeccionada(s) em chapa de aço pintada(s) em pó, na cor branca, dotadas de puxadores, revestida(s) internamente com painel plástico conformado estruturalmente, com isolamento em espuma de poliuretano injetado. Alternativamente a(s) porta(s) poderá(ão) ser revestida(s) internamente em alumínio estrutural. • Sistema de balanceamento da(s) porta(s) por dobradiças com molas de controle, que possibilitem o escalonamento de abertura e a abertura total do gabinete. O sistema deve permitir que a(s) porta(s) pare(m) em qualquer posição. • Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética da(s) porta(s) em todo o 31 perímetro de contato com o gabinete. As gaxetas devem ser substituíveis. • Sistema de drenagem com saída frontal. Tampa plástica pelo lado interno. • Divisão interna por meio de peça aramada metálica. • Cesto(s) removível (eis). • Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. • Ciclos de refrigeração e congelamento dupla-função ou tripla-função. • Função de congelamento rápido com led indicativo. • Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 110 V, sistema de degelo por acionamento manual. • Compressor com gás refrigerante R600a, conforme legislação vigente. • O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº267 de 2000. • O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº5445 de 12/05/05. • Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. • Voltagem do aparelho: 110 V • Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Requisitos de segurança O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Gabinete e parte externa da(s) porta(s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. • Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.</p>	CONSUL CHA31AB	CONSUL CHA31AB	R\$ 2.850,00	R\$ 28.500,00	R\$ 3.417,00	R\$ 34.170,00	18,59	R\$ 567,00

Subtotal Adjudicado R\$ 70.813,39

Subtotal Orçado: R\$ 12,56%
R\$ 982,35

R\$
10.168,96

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
7	2,00	UND	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL INOX com copo monobloco 2 litros. Dimensões e tolerâncias Altura: 60cm Largura: 24cm Profundidade: 21cm Capacidade do copo: 2,0 litros Características gerais • Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura; • Copo monobloco Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias; • Tampa de borracha atóxica com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. • Tensão elétrica 110/220.	JL COLOMBO COD 1203	JL COLOMBO COD 1203	RS 420,00	RS 840,00	R\$ 567,93	R\$ 1.135,86	26,05	RS 147,93

Subtotal Adjudicado R\$ 70.813,39

Subtotal Orçado: R\$ 12,56%
R\$ 982,35

R\$
10 168 96

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
8	9.00	UND	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX. Capacidade Copo com capacidade útil de 8 litros. Características construtivas • Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, com espessura de 1 mm. • Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. • Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. • Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras 60 estruturais que permitam a limpeza interna. • Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. • Sapatas antivibratórias em material aderente. • Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. • O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. • Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. • Interruptor liga/desliga. • Interruptor para pulsar. • Motor monofásico de ½ HP. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora. • Indicação da voltagem na chave comutadora. • Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. • Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. • Facas em aço inox AISI 420 temperado. • Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. • Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304. • Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. Normas técnicas e legislação de referência • ABNT NBR 14136: 2007 - Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250 V em corrente alternada – Padronização. • AISI - American Iron and Steel Institute. • ASTM/ A490M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Sheet, and Strip. • Resolução – RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. 9 CORTADOR PARA CORTAR E PICAR LEGUMES E FRUTAS, com tripé, tamanho médio. Dimensões e tolerâncias: Altura: 54 cm Largura : 38 cm Comprimento: 23 cm Obs.: tolerância +/- 10% Características: • Corpo em alumínio fundido; • Facas em aço inox 10mm; • Colunas em Aço Maciço; • Duas molas; • Opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; • Pintura Eletrostática (a pó); Descrição: Refresqueira inox com 1 depósito Características 1 depósito de 15 litros Bandeja removível: para esvaziar ou higienizar Controle automático de temperatura Torneiras de alta resistência. 11</p>	JL COLOMBO COD 1253	JL COLOMBO COD 1253	R\$ 740,00	R\$ 6.660,00	R\$ 800,00	R\$ 7.200,00	7,50	R\$ 60,00

Subtotal Adjudicado R\$ 70.813,39

Subtotal Orçado: R\$ 12,56%
80.982,35

R\$
10.168,96

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
3	9.00	UND	<p>FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra): Largura: 1570 mm +/- 50 mm Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm Altura: 800 mm +/- 10 mm Dimensões máximas externas (com gambiarra) Largura: 1820 mm Profundidade: 1330 mm Obs.: A largura mínima de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1,40m. Dimensões internas mínimas do forno Largura: 540 mm Profundidade: 660 mm Altura: 310 mm Dimensões das grelhas 400 mm x 400 mm +/- 15 mm Dimensões dos queimadores Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm Características dos queimadores Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas 17 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. Pressão de trabalho: 2,8 kPa Características construtivas Fogão • 4 pés em perfil "L" de aço, 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 a aproximadamente 50 mm do piso. • Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço, 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. • Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço 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. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão. • Tampo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6. • Reforços estruturais do tampo em aço, 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 4 cantoneiras de aço soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço. • Conjunto de apoio dos queimadores em aço, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe. • 6 bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na 18 própria peça. • Conjunto de guias corredeiras em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm). • Grade inferior em aço 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 6. • Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoatarraxantes de aço. • Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "T", de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao "T" 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. •</p>	CRISTAL AÇO	REF 3635	R\$ 2.974,00	R\$ 26.766,00	R\$ 5.019,80	R\$ 45.178,20	40,75	R\$ 2.045,80

Subtotal Adjudicado R\$ 32.138,18

Subtotal Orçado: R\$ 37,94%

R\$

51 782 38

19 644 20

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	ECON. %	ECONOMIA R\$	
			<p>Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2"; comprimento de 1,20m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". A extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua proteção no transporte. Forno • Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, 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. • Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico. 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, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm. • 2 bandejas corredeiras executadas em arame de aço, perfil de seção circular $\phi=1/4"$. Distância máxima de 50 mm entre arames. • Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de 3/8", conectado ao 19 niple. Requisitos de segurança O queimador do forno deve 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. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos • As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. • Elementos da estrutura do fogão fabricados em aço inox AISI 430. • Bandejas coletoras e guias corredeiras em aço inox AISI 430. • Grade inferior para panelas em aço inox AISI 430. • Parafusos e porcas de aço inox. • Ponteiras das sapatas em poliamida 6.0. • Grelhas do fogão em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. • Paredes, teto e porta do forno em chapa de aço inox AISI 430. • Puxador e dobradiças do forno em aço inox. • Piso em placa de ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente ou em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. • Bandejas do forno em arame de aço inox AISI 430. • Bicos injetores em latão. • Torneiras de controle em latão com acabamento cromado. • Queimadores tipo "cachimbo" e "coroa" em ferro fundido com acabamento em pintura termo-resistente. • Espalhadores de chamas em ferro fundido com acabamento em pintura termoresistente. • Queimador do forno em tubo de aço inox ou em aço carbono esmaltado a fogo. • Tubo de alimentação do forno de cobre. • Todos os elementos fabricados em aço inox deverão ser lixados em grana 180 a 220, acabamento N°4 (padrão ASTM /A480M). • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. Normas técnicas de referência NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão. NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. AISI - American Iron and Steel Institute. ASTM/A480M - Standart Specification for General Requeriments for Flat-Rolled Stainless and Heart - Resisting Steel Plate, Shaet. and Strip.</p>									

Subtotal Adjudicado R\$ 32.138,18

Subtotal Orçado: R\$ 37,94%
R\$ 51 782 38

R\$
19 644 20

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
6	11.00	UND	ESPRESSADOR/EXTRATOR DE FRUTAS Dimensões e tolerâncias Altura: 35cm 3.3 Características gerais Corpo em aço inoxidável; Tampa e caçamba: Alumínio Repuxado; Copo: Plástico (Polipropileno); Jogo de carambola (castanhas): Poliestireno; Motor: 1/4 HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP); Rotação: 1740 Rpm; Frequência: 50/60 Hz; Tensão: 127/220v (Bivolt). Itens inclusos: - Copo para suco - Peneira para copo - 1 Castanha pequena (para limão) - 1 Castanha grande (para laranja) - Base com bica - Tampa da base Embalagem Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas. Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.	METAL FERREIRA	REF: 2461	R\$ 368.00	R\$ 4.048,00	R\$ 480,00	R\$ 5.280,00	23,33	R\$ 112,00
9	11.00	UND	CORTADOR PARA CORTAR E PICAR LEGUMES E FRUTAS, com tripé, tamanho médio. Dimensões e tolerâncias: Altura: 54 cm Largura : 38 cm Comprimento: 23 cm Obs.: tolerância +/- 10% Características: • Corpo em alumínio fundido; • Facas em aço inox 10mm; • Colunas em Aço Macio; • Duas molas; • Opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; • Pintura Eletrostática (a pó); Descrição: Refresqueira inox com 1 depósito Características 1 depósito de 15 litros Bandeja removível: para esvaziar ou higienizar Controle automático de temperatura Torneiras de alta resistência.	METAL FERREIRA	MFP 2010	R\$ 120,38	R\$ 1.324,18	R\$ 120,38	R\$ 1.324,18	0,00	R\$ 0,00
Subtotal Adjudicado R\$ 32.138,18								Subtotal Orçado: R\$ 51.762,38		37,94%	R\$ 19.644,20

Fornecedor : M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI - 31.499.939/0001-76

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
5	11.00	UND	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL com prato em aço inoxidável com capacidade de até 15kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metroológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrologica: "Tipo III". Dimensões e tolerâncias Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; Capacidade de até 15 kg ou acima; Divisão: de 5g em 5g; Características construtivas e funcionais • Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura; • Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas: • Tecla de Tara; • Pés reguláveis; • Nível de bolha; • Desligamento automático; • Temperatura de operação de -10°C a +40°C; • Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação; • Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA, com tolerância de -15% a +10%; • Comutação automática de voltagem; • Frequência de rede elétrica: 60 Hz; • Consumo máximo: 10W. Matérias primas, tratamentos e acabamentos • Base em alumínio injetado ou em aço; • Prato removível em aço inoxidável com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; • Suportes do prato em alumínio injetado; • Gabinete construído em ABS injetado. Documentação técnica A Balança deve apresentar selo de aferição que comprove que sua fabricação e funcionamento estejam em conformidade ao Regulamento Técnico Metroológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos do INMETRO. O selo deve trazer a identificação do Organismo de Certificação acreditado pelo INMETRO para avaliação da conformidade do equipamento.	LIDER	B160	R\$ 898,33	R\$ 9.881,63	R\$ 898,33	R\$ 9.881,63	0,00	R\$ 0,00
Subtotal Adjudicado R\$ 9.881,63								Subtotal Orçado: R\$ 9.881,63		0,00%	R\$ 0,00

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 112.833,20	R\$ 142.646,36	20,90%	29.813,16

Nos termos do Parecer Jurídico, **HOMOLOGO** o presente certame, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Riachuelo-SE , 09 de Fevereiro de 2022

PETERSON DANTAS ARAÚJO
PREFEITO MUNICIPAL

