

ATENÇÃO LICITANTES – DICAS IMPORTANTES

Leia e releia este Edital.

É importantíssimo que para participar desta licitação você se certifique de tudo o que está contido no Edital: desde a data de abertura e do julgamento, passando pelo objeto da licitação, a documentação solicitada para habilitação, até os prazos e formas para questionamentos, recursos e outros aspectos.

Leia o Edital na íntegra, a fim de não correr o risco de ficar inabilitado ou desclassificado pela falta de algum documento ou por um simples erro de proposta.

Em caso de dúvida, utilize seu direito ao esclarecimento, mas nunca participe sem estar ciente de todas as condições do Edital.

Toda solicitação de esclarecimento/questionamento deverá ser feita exclusivamente por meio de registro no sistema eletrônico <http://portaldecompras.fiesc.com.br>, no prazo de até **48 (quarenta e oito) horas** anteriores a data fixada para sessão de abertura, sob pena de decadência do direito.

Após a leitura deste Edital, comece já a preparar a documentação, pois alguns documentos podem levar dias para chegar às suas mãos, caso não estejam regularizados.

Formule sua proposta com cuidado – Analise tudo o que foi solicitado e fique atento aos detalhes!

Esteja atento também ao momento correto de envio de documentos de habilitação, pois estes possuem prazos estabelecidos no Edital para serem encaminhados.

Atenciosamente,

Comissão Permanente de Licitação

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 062/2019/SESI/SC****Entidade(s): Sesi/DR/SC****Modalidade:** PREGÃO**Nº** 062/2019**Forma:** ELETRÔNICO**Tipo:** MENOR PREÇO POR LOTE**Data:** 14/01/2020**Horário:** 9 horas**Local:** portaldecompras.fiesc.com.br**Local de entrega dos documentos de habilitação:** Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC

O **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - Departamento Regional de Santa Catarina – Sesi/DR/SC**, sob CNPJ n.º 03.777.341/0001-66, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis-SC, doravante denominada simplesmente **Entidade Licitante**, por meio da **Comissão Permanente de Licitação**, torna público aos interessados que promoverá **LICITAÇÃO**, pela modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, devidamente publicados no D.O.U. de 16/09/1998, com as posteriores alterações publicadas em 26/10/2001, 11/11/2002, 24/02/2006, 11/05/2011 e 23/12/2011, e demais disposições deste Edital e seus anexos.

O início da sessão de disputa de preços ocorrerá na data e horário expostos acima e será realizado em sessão pública, por meio de Internet, no endereço eletrônico exposto acima, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação), em todas as suas fases, sendo conduzido por Pregoeiro e Comissão Permanente de Licitação, que cuidarão do seu processamento e julgamento. **O prazo limite para cadastramento das propostas será de até 10 (dez) minutos antes do horário exposto acima.** Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília (DF).

Os documentos relacionados a seguir são partes integrantes deste Edital:

Anexo I - Termo de referência;**Anexo II** – Modelo de proposta comercial atualizada;**Anexo III** – Declaração especial;**Anexo IV** - Modelo de ordem de compra.**1 – DO OBJETO**

1.1 – Aquisição de Cafeteiras e Fornos Combinados, com entrega, instalação/montagem para atender às necessidades das Unidades de Alimentação do Sesi/SC, de acordo com os quantitativos, as especificações, demandas, observações e condições estabelecidas neste Edital e demais Anexos.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Respeitadas as normas vigentes o fornecedor licitante interessado em participar deste Pregão Eletrônico, deverá estar devidamente constituído de acordo com a atividade prevista no objeto e atender a todas as exigências deste Edital e seus anexos;

2.1.1 – Solicitar a inclusão no cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante, até 05 (cinco) dias úteis antes da abertura deste pregão, por meio do site portaldecompras.fiesc.com.br - seção “cadastre-se”.

2.2 – O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações, estarão disponíveis na Entidade Licitante por meio do site portaldecompras.fiesc.com.br, sendo de responsabilidade do fornecedor o acompanhamento, nos mesmos sites, de alterações que porventura ocorrerem.

2.3 – O manual operacional, para utilização do sistema, estará disponível para consulta e download no site: portaldecompras.fiesc.com.br, opção Apoio/Manual e o Pregão poderá ser consultado na opção – Pregão Eletrônico/Consulta Pregão Eletrônico.

2.4 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de senha pessoal intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, ao representante do fornecedor licitante, sendo que o credenciamento e sua manutenção dependerão de registro atualizado.

2.5 - O credenciamento junto a Entidade Licitante implica na responsabilidade legal do fornecedor licitante e de seu representante e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.6 - O uso da senha de acesso pelo fornecedor licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Entidade Licitante, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.7 - A perda de senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente a Entidade Licitante para imediato bloqueio de acesso.

2.8 - O fornecedor licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

2.9 – Os fornecedores licitantes deverão acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsáveis pelo ônus decorrente da perda de negócios por sua não conexão, desconexão ou pela inobservância de quaisquer mensagens ou avisos emitidos pelo sistema, não cabendo a Entidade Licitante, responsabilidade por eventuais danos decorrentes.

2.10 - Não poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

2.10.1 - Vencedor em licitação anterior esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado, bem como aquele que, adjudicado nos últimos dois anos, não tenha cumprido o contrato, independentemente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pelas Entidades Licitantes;

2.10.2 - Tenha participação seja a que título for, de dirigentes ou empregados da Entidade Licitante;

2.10.3 - Esteja sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

2.10.4 – Seja estrangeiro e não esteja legalmente estabelecido no Brasil;

2.10.5 – Esteja inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

3 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

3.1 - A proposta comercial, definindo a marca e modelo, conforme disposto no ANEXO I do Edital, deverá ser registrada no sistema eletrônico de compras, no endereço <http://portaldecompras.fiesc.com.br>, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.2 - O envio da proposta comercial pelo fornecedor licitante pressupõe o pleno conhecimento e atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, inclusive das exigências de habilitação previstas no presente instrumento.

3.3 - O cadastro das propostas no portal de compras deverá ser efetuado **no valor unitário do item/lote**, respeitando os valores limitadores informados no ANEXO II do edital. Os lances serão efetuados no valor unitário do item/lote.

3.4 - Para elaboração da proposta os fornecedores deverão considerar:

3.4.1 - Os pedidos serão encaminhados, por meio de documento denominado “ordem de fornecimento” emitidos pela Entidade Licitante ou Aderente;

3.4.2 - Os produtos deverão ser entregues e instalados nas unidades da Entidade Licitante, conforme endereços descritos nas ordens de fornecimento;

3.4.3 - O prazo de entrega, para atendimento das ordens de fornecimento deverá ser no máximo de 30 (trinta) dias do recebimento das mesmas.

3.5 – Os preços propostos deverão ser limitados a duas casas decimais.

3.6 – No(s) preço(s) cotado(s) pelo fornecedor licitante considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto desta licitação, tais como: despesas como mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste edital, os tributos(impostos, taxas, emolumentos), **inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Santa Catarina**, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

3.6.1. **Caberá ao fornecedor licitante, na hipótese de faturamento em separado de material, quando o fornecimento originado fora do Estado de Santa Catarina, incluir no valor de sua proposta a diferença do ICMS de origem em relação ao ICMS de Santa Catarina, para efeito de julgamento.**

3.6.2. **Caso seja vencedor, o fornecedor licitante deverá apresentar a nota fiscal com valor total da proposta, incluindo este diferencial do ICMS já devidamente destacado.**

3.7 – As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das mesmas, sendo considerado este prazo na falta de especificação na proposta.

3.8 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

3.9 - Até a abertura da sessão os fornecedores licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

3.10 - Serão desclassificadas as propostas que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do fornecedor licitante.

3.11 – Junto à Proposta deverá ser apresentado informativo sobre os produtos ofertados, com as especificações de acordo com o ANEXO I deste instrumento, dados técnicos necessários para a perfeita identificação dos mesmos, devidamente comprovada por meio de prospectos e/ou capítulos dos manuais dos respectivos produtos, que descrevam e complementem as especificações técnicas, a fim de proporcionar o julgamento do item.

4 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

4.1 - Na data e horário previstos neste edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura e divulgação das propostas comerciais;

4.2 - A Comissão Permanente de Licitação analisará a conformidade das propostas comerciais encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no instrumento convocatório, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico;

4.3 – Também serão desclassificadas as propostas com preço superior ao estabelecido no ANEXO I do Edital;

4.4 – Iniciada a fase competitiva, os representantes dos autores das propostas classificadas, deverão estar conectados ao sistema eletrônico para participar da sessão de lances;

4.5 - Os representantes dos fornecedores licitantes poderão oferecer lances sem restrições de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, sucessivos e decrescentes, onde o sistema eletrônico não aceitará dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro;

4.6 - Durante o transcurso da sessão pública, o sistema eletrônico informará aos representantes dos fornecedores licitantes, em tempo real, do valor do menor lance registrado pelo sistema eletrônico, vedada a identificação dos autores dos lances aos demais fornecedores licitantes participantes;

4.7 – Por iniciativa do Pregoeiro, o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início prazo aleatório de até 30 (trinta) minutos para o encerramento da fase de lances, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances;

4.8 - O sistema eletrônico ordenará os lances em forma crescente de preço, informando a proposta de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances;

4.9 - Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, com acompanhamento de todos os representantes, solicitação ou contraproposta ao fornecedor licitante que tenha apresentado a proposta de menor preço, para que seja

obtida melhor proposta, observado os critérios de julgamento, não sendo admitido negociar condições diferentes previstas neste edital;

4.10 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados.

4.11 - O Pregoeiro ordenará os lances em ordem crescente de preço e determinará ao fornecedor licitante classificado em primeiro lugar que encaminhe a proposta comercial atualizada escrita e assinada nos moldes do ANEXO II, contendo os menores preços vencedores, mantidas as mesmas condições constantes da proposta original, juntamente com os documentos de habilitação, nos termos do item 6 deste Edital.

4.12 – No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos fornecedores licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados. Caso a desconexão persista, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos fornecedores licitantes.

4.13 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá temporariamente o Pregão Eletrônico, para que seja analisada a compatibilidade dos produtos ofertados com as características constantes do presente Edital, podendo, a seu critério, serem solicitadas amostras ou documentação com informações técnicas adicionais do produto.

4.14 - Ocorrendo a suspensão prevista no item acima, o Pregoeiro notificará os participantes da data e horário de reabertura do Pregão Eletrônico para conclusão da etapa de aceitação das propostas.

5 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1 – A Comissão efetuará o julgamento das propostas pelo critério do MENOR PREÇO POR LOTE, respeitados os limitadores estabelecidos, inclusive de valores unitários.

5.2 – A Comissão analisará a proposta comercial atualizada e serão desclassificadas as propostas, que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem.

6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 – O fornecedor licitante classificado em primeiro lugar deverá encaminhar os documentos de habilitação digitalizados, após a conclusão da fase competitiva do certame, no prazo máximo de 1(uma) hora para o e-mail: aquisicoes@fiesc.com.br a contar da solicitação do pregoeiro.

6.1.1 – O pregoeiro poderá prorrogar o prazo descrito acima para o envio dos documentos digitalizados.

6.2 – Também deverá encaminhar os documentos de habilitação, em uma via original ou cópia autenticada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas em envelope lacrado, **em até 2 (dois) dias**

úteis, a contar da solicitação do pregoeiro, contendo, externamente a indicação do seu conteúdo, do seguinte modo e forma:

FIESC – GEADM – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 062/2019 – FIESC
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL

6.2.1 - Documentos relativos à habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou
- b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou
- c) cópia autenticada do contrato social do fornecedor ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação; ou
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.2.2 - Documentos relativos à qualificação técnica:

- a) 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do fornecedor licitante para o fornecimento de acordo com o descrito no ANEXO I deste Edital.

a.1) o atestado deverá ser apresentado em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o expediu, com a devida identificação. (Não será aceito atestado apresentado no papel timbrado do fornecedor licitante).

- b) declaração especial preenchida - ANEXO III deste Edital;

6.2.3 - Documento relativo à qualificação econômico-financeira:

- a) certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor licitante.

6.2.4 - Documentos relativos à regularidade fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade com a fazenda federal, por meio da certidão negativa de débito ou positiva com efeitos de negativa, prevista na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014,

sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na internet, que comprove a inexistência de débito, que poderá ser obtida junto ao site www.receita.fazenda.gov.br;

d) prova de regularidade com tributos estaduais, por meio de certidão negativa expedida pela unidade federativa da sede do fornecedor licitante;

e) prova de regularidade com tributos municipais, por meio de certidão negativa expedida pelo município sede do fornecedor licitante.

f) prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal, por meio da apresentação da certidão negativa de débito, ou positiva com efeitos de negativa, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao site www.caixa.gov.br;

g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, sob o abrigo da Lei nº 12.440/2011, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao site www.tst.jus.br/certidao;

6.3 - Os documentos supracitados deverão estar em plena validade, e, quando não tiverem sua validade expressa, deverão ser emitidos com no máximo 60 (sessenta) dias de antecedência da data prevista para abertura das propostas, excetuando-se deste prazo os documentos de habilitação jurídica e os atestados de capacidade técnica.

6.4 - A falta do encaminhamento dos documentos de habilitação inabilitará o fornecedor licitante, bem como poderá ser imposta a penalidade de advertência, podendo ser aplicadas ainda outras penalidades previstas neste Edital.

6.5 - Será inabilitado o fornecedor licitante que não atender no todo ou em parte às condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, que apresente documentos com quaisquer tipos de vícios, erros de conteúdo e forma, sejam omissos, vagos, contenham vantagens não previstas no ato convocatório ou ainda, deixarem de apresentar qualquer documento sem a devida autenticação (exceto os emitidos via internet), bem como, quando exigível, com prazo de validade expirado.

6.6 - Não serão aceitos protocolos em relação aos documentos solicitados neste item.

6.7 - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do fornecedor licitante com o número do CNPJ e endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) se o fornecedor licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
ou

b) se o fornecedor licitante 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.

6.8 - Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, observados os documentos necessários à habilitação, o fornecedor licitante será declarado vencedor.

6.9 – Sendo a hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas pelo instrumento convocatório, caberá à Comissão Permanente de Licitação autorizar o

Pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessária observada à ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido por este instrumento convocatório.

6.10 - Caso todos os fornecedores licitantes sejam inabilitados ou todas as propostas desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar aos fornecedores licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que motivaram a inabilitação ou desclassificação.

7 - DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 – O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada, da sessão pública do Pregão, contendo o(s) registro(s):

- a) dos fornecedores licitantes;
- b) das propostas apresentadas na ordem de classificação;
- c) as informações postadas através da ferramenta de *chat*;
- d) os valores vencedores finais.

8 - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

8.1 – Sob pena de decadência do direito, no prazo de até **48 (quarenta e oito) horas** anteriores a data fixada para sessão de abertura, qualquer pessoa, por meio de registro no sistema eletrônico, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente Edital.

8.2 - Caberá a Comissão Permanente de Licitação, decidir sobre tal pedido de impugnação do Edital antes da realização do certame licitatório.

8.3 - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, feitos os ajustes necessários, será designada nova data para a realização da presente licitação, mediante comunicação por meio do *site* portaldecompras.fiesc.com.br, se a eventual alteração do Edital vier a afetar a formulação das propostas.

9 - DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

9.1 - Da decisão que desclassificar as propostas de preços iniciais, somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão Permanente de Licitação, a ser apresentado exclusivamente por meio de sistema eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico;

9.1.1 - A Comissão Permanente de Licitação decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico;

9.1.2 – Da decisão da Comissão Permanente de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

9.2 – Declarado o fornecedor licitante vencedor, os demais fornecedores licitantes que desejarem recorrer, deverão manifestar de forma imediata e motivada sua intenção de recorrer, registrando a síntese de suas razões recursais em campo próprio do sistema eletrônico no prazo máximo de 30 (trinta) minutos;

9.2.1 - A falta de manifestação imediata e motivada do fornecedor licitante importará a decadência do direito de recurso;

9.2.2 – Admitido o recurso, o fornecedor licitante apresentará o recurso, anexando em campo próprio do sistema eletrônico, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** à Autoridade Competente, que será disponibilizado a todos os fornecedores licitantes participantes. Os demais interessados, desde logo, ficam intimados a apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do fornecedor recorrente, devendo apresentá-las em campo próprio do sistema eletrônico sendo-lhes assegurada vista dos autos.

9.2.3 - Os recursos serão julgados no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da data final para sua interposição, ou quando for o caso, daquela prevista para a manifestação dos demais fornecedores licitantes, pela Autoridade Competente ou por quem esta delegar competência, nos termos do § 3º do art. 22 e do art. 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI.

9.2.4 - O acolhimento do recurso implicará tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

9.2.5- Os recursos terão efeito suspensivo somente quando interpostos contra a decisão que declarar o fornecedor licitante vencedor.

9.3 - Não serão conhecidas as impugnações, os recursos e as contrarrazões apresentadas fora do sistema eletrônico ou do prazo legal.

9.4 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na sede da Entidade Licitante.

10 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

10.1 - Declarado o licitante vencedor pela Comissão Permanente de Licitação, o Pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

10.2 – Concluído o julgamento das propostas, passado o prazo recursal e realizada a homologação e adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor, o resultado da licitação será disponibilizado no *site* portaldecompras.fiesc.com.br.

11 - DA CONTRATAÇÃO

11.1 – As obrigações decorrentes do fornecimento dos materiais/equipamentos constantes deste Edital serão formalizadas por meio de um instrumento simplificado, denominado “ordem de compra”, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

11.1.1 – O fornecedor contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições previstas neste Edital e seus anexos, os acréscimos que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

12 – DAS PENALIDADES

14.1 – O fornecedor que (I) ensejar o retardamento da execução do certame, (II) não mantiver a proposta, (III) comportar-se de modo inidôneo, (IV) fizer declaração falsa, (V) cometer fraude fiscal ou (VI) recusar-se injustificadamente em assinar o Contrato, aceitar ou retirar documento

equivalente, dentro do prazo fixado, será penalizado pelo descumprimento total das obrigações assumidas, com as seguintes consequências:

- a) perda do direito à contratação;
- b) aplicação da multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta comercial;
- c) perda de caução ou execução das demais garantias de propostas oferecidas;
- d) suspensão do direito de licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades, por um prazo de até 02 (dois) anos.

13 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 – A presente licitação destina-se a selecionar a proposta mais vantajosa para a Entidade Licitante e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.

13.2 - As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os fornecedores interessados, atendidos ao interesse público e da Entidade Licitante, sem comprometimento da segurança da contratação.

13.3 - Nenhuma indenização será devida aos fornecedores licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

13.4 - A adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

13.5 – Fica assegurado a Entidade Licitante o direito de cancelar a licitação, antes de assinado o contrato, desde que justificado, de acordo com o art. 40, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

13.6 – Os recursos orçamentários para contratação do objeto deste Edital estão assegurados no orçamento geral da Entidade Licitante.

13.7 – Os atos decorrentes desta licitação serão públicos, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura.

13.8 – É facultado ao Pregoeiro, à Comissão Permanente de Licitação ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

13.9 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do fornecedor licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a sessão do certame.

13.10 - Este Edital, com suas partes integrantes, passará a fazer parte do instrumento contratual, como se nele estivesse transcrito.

13.11 - A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do fornecedor licitante, com todos os termos e condições deste Edital, seus anexos e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

13.12 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal nas Entidades Licitantes, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

13.13 - No caso de alteração deste Edital, no curso do prazo estabelecido para a realização do certame, o prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

13.14 – Considerando que as Entidades do Sistema “S” não integram a administração pública, os benefícios previstos na Lei complementar 123/2006 para Empresas de Pequeno Porte ou Micro Empresas não poderão ser requeridos pelos fornecedores licitantes no decorrer do certame licitatório.

13.15 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e a Comissão Permanente de Licitação.

Florianópolis, 19 de dezembro de 2019.

Lawrence Brasil de Oliveira
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Luiz Cezar Goulart Andrade
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Bento Patrício da Rocha Matos
Membro da Comissão Permanente de Licitação

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2019/SESI/SC

1 - OBJETO

1.1 - Aquisição de Cafeteiras e Fornos Combinados, com entrega, instalação/montagem para atender às necessidades das Unidades de Alimentação do SESI/SC, de acordo com os quantitativos, as especificações, demandas, observações e condições estabelecidas neste Edital e demais Anexos.

2 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DO LIMITADOR DE PREÇOS

2.1. Para fins de escolha da proposta vencedora será considerado o fornecedor licitante que apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE**, não superior aos limitadores de preços, abaixo informados, e cuja proposta estiver de acordo com as especificações deste Edital.

2.2. O preço global da proposta, para fins de julgamento, a ser apresentado pela(s) empresa(s) licitante(s) não poderá ser superior a R\$ 940.435,78 (novecentos e quarenta mil, quatrocentos e trinta e cinco reais e setenta e oito centavos), sendo para o **Lote1 - R\$ 790.878,22** (setecentos e noventa mil, oitocentos e setenta e oito reais e vinte e dois centavos); **Lote 2 – R\$ 149.557,56** (cento e quarenta e nove mil, quinhentos e cinquenta e sete reais e cinquenta e seis centavos) respeitados os limitadores para cada item conforme tabela abaixo:

2.3. Tabela de composição geral da proposta:

Item	Especificação	Quantidade	Valor Estimado Unitário	Valor Estimado Total do Item
LOTE A				
1	Forno combinado 10GNs	9	R\$ 64.209,18	R\$ 577.882,62
2	Forno combinado 20 GNs	2	R\$ 106.497,80	R\$ 212.995,60
TOTAL ESTIMADO LOTE A				R\$ 790.878,22
LOTE B				
3	Cafeteira	6	R\$ 21.043,94	R\$ 126.263,64
4	Recipiente	12	R\$ 1.941,16	R\$ 23.293,92
TOTAL ESTIMADO LOTE B				R\$ 149.557,56

2.4. Esclarece-se que o preço global da proposta será utilizado somente para critério de julgamento desta licitação, sendo que a efetivação do contrato será pelo preço de unitário de cada item.

3 – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE A – Fornos Combinados

Item 1 – Forno Combinado Elétrico 10 GNS 1/1

QUANTIDADE: 9

Capacidade Produtiva: 10 GNS 1/1

Dimensões aproximadas (podendo variar em até 5% das dimensões):
Largura até 1060mm – Profundidade até 900mm – Altura até 1095mm;

Características Elétricas:

- Potência: 17 – 26Kw;
- Voltagem: 380 – 400V;
- Frequência: 50/60Hz.

Especificações Técnicas:

- Temperatura de trabalho: mínima 35 – máxima de 260°C;
- Programação de temperatura de pré-aquecimento;
- Câmara de cocção totalmente em aço AISI 304;
- Cantos arredondados e soldas invisíveis;
- Painel totalmente digital e touchscreen
- Porta com vidro duplo ou triplo temperado;
- Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha;
- Modulação de potência elétrica em função da necessidade;
- Sistema de geração de vapor;
- Sistema de regulação e extração de umidade na câmara de cocção de 0 à 100, controlada de 10 em 10%
- Cocção com sonda de temperatura ao núcleo e função Delta T;
- Sistema de identificação de acordo com o volume a ser produzido (carregamento) através de sensor de monitoramento e ajuste automático de umidade e temperatura;
- Sistema de freio motor na abertura da porta;
- Modo para manter temperatura ("HOLD");
- Modo funcionamento contínuo ("INFINITO");
- Temperatura de pré-aquecimento mínima de 260°C;
- Sonda com no mínimo de 4 pontos de medição de temperatura da câmara de cocção;
- Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima do permitido;
- Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura;
- Cocção por convecção (calor seco) de até 260°C;
- Cocção combinada (vapor mais ar quente) de até 260°C;
- Sistema de produção com possibilidade de selecionar a modalidade de cocção (assar, grelhar, refogar...), tipo de alimento, dimensão e o resultado de cocção desejado na superfície e no núcleo;
- Sistema de programação de receitas com possibilidade de associar nome e foto;
- Função de produção simultânea de preparações diferentes, com monitoramento de tempos. Carregamento de todos os produtos simultâneos no início do processo. O forno deve indicar o tempo de cocção restante de cada um dos produtos, que será retirado do forno individualmente;
- Velocidade da turbina entre 2.200 e 3.000rpm;
- Inversão automática de rotação da turbina;
- Controle de velocidade das turbinas – no mínimo 4 velocidades;

- Sistema de lavagem 100% automático, com aplicação do produto químico em modo automático na câmara de cocção;
 - Sistema de armazenamento de detergente;
 - Sistema de auto-diagnóstico em caso de problemas técnicos no forno;
 - Função importar e exportar receitas memorizadas no painel do forno, através de chave USB;
 - Porta de entrada USB de série para função HACCP;
 - Conectividade à internet por cabo de rede ou wifi.
- Marca referência: Unox e Rational

Acessórios que deverão acompanhar o Forno:

- Mesa de apoio alta com trilhos para colocação de forno de 10 (dez) gns 1/1, construída em aço inoxidável AISI-304, tamanho condizente com o forno, dotada de 04 (quatro) pés com sapatas de nivelamento, tampo superior no mesmo aço soldado à estrutura;
- Kit de instalação: Um conjunto de conexões composto de: 01 Pç - Tubo de saída para esgoto; 03 Pçs - Abraçadeira, 01 Pç - Mangote, 01 Pç - Sifão; Tomada correspondente às instalações locais;
- Kit de conexão de água (se aplicável) – 01 niple ¼ PVC branco; 01 niple ½ para ¾ galvanizado; 01 cotovelo PVC branco; 01 registro de PVC marrom ¾ com rosca.
- Pressurizador de água - Aplicação: Pressurização da rede hidráulica; Tensão: 127/220V; Potência: 370W; Pressão máxia de 38 m.c.a; Vazão máxia 42L/min; Vazão mínima trab 9L/min; Temperatura máxia da água 60°C; Conexão de entrada/saída: 1"; Dimensões: 162x210x420 mm (LxPxA); Peso 7,6 Kg



*Imagem meramente ilustrativa.

Item 2 - Forno Combinado Elétrico 20 GNS 1/1

QUANTIDADE: 2

Capacidade Produtiva: 20 GNS 1/1

Dimensões aproximadas (podendo variar em até 5% das dimensões):
Largura até 1800mm – Profundidade até 1240mm – Altura até 1870mm

Características Elétricas:

- Potência: 34 – 37Kw;
- Voltagem: 380 – 400V;
- Frequência: 50/60Hz.

Especificações Técnicas:

- Temperatura de trabalho: mínima 35 – máxima de 260°C;
- Programação de temperatura de pré-aquecimento;
- Câmara de cocção totalmente em aço AISI 304;
- Cantos arredondados e soldas invisíveis;
- Painel totalmente digital e touchscreen;
- Porta com vidro duplo ou triplo temperado;
- Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha;
- Modulação de potência elétrica em função da necessidade;
- Sistema de geração de vapor;
- Sistema de regulagem e extração de umidade na câmara de cocção de 0 à 100, controlada de 10 em 10%
- Cocção com sonda de temperatura ao núcleo e função Delta T;
- Sistema de identificação de acordo com o volume a ser produzido (carregamento) através de sensor de monitoramento e ajuste automático de umidade e temperatura;
- Sistema de freio motor na abertura da porta;
- Modo para manter temperatura ("HOLD");
- Modo funcionamento contínuo ("INFINITO");
- Temperatura de pré-aquecimento mínima de 260°C;
- Sonda com no mínimo de 4 pontos de medição de temperatura da câmara de cocção;
- Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima do permitido;
- Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura;
- Cocção por convecção (calor seco) de até 260°C;
- Cocção combinada (vapor mais ar quente) de até 260°C;
- Sistema de produção com possibilidade de selecionar a modalidade de cocção (assar, grelhar, refogar...), tipo de alimento, dimensão e o resultado de cocção desejado na superfície e no núcleo;
- Sistema de programação de receitas com possibilidade de associar nome e foto;;
- Função de produção simultânea de preparações diferentes, com monitoramento de tempos. Carregamento de todos os produtos simultâneos no início do processo. O forno deve indicar o tempo de cocção restante de cada um dos produtos, que será retirado do forno individualmente;
- Velocidade da turbina entre 2.200 e 3.000rpm;
- Inversão automática de rotação da turbina;
- Controle de velocidade das turbinas – no mínimo 4 velocidades;
- Sistema de lavagem 100% automático, com aplicação do produto químico em modo automático na câmara de cocção;
- Sistema de armazenamento de detergente;

- Sistema de auto-diagnóstico em caso de problemas técnicos no forno;
- Função importar e exportar receitas memorizadas no painel do forno, através de chave USB;
- Porta de entrada USB de série para função HACCP;
- Conectividade à internet por cabo de rede ou wifi.

Marca referência: Unox e Rational

Acessórios que deverão acompanhar o Forno:

- Rack (trolley) para 20 GNS 1/1 - construído em aço inoxidável AISI-304, tamanho condizente com o forno;
- Kit de instalação: Um conjunto de conexões composto de: 01 Pç - Tubo de saída para esgoto; 03 Pçs - Abraçadeira, 01 Pç - Mangote, 01 Pç - Sifão; Tomada correspondente às instalações locais;
- Kit de conexão de água (se aplicável) – 01 niple ¼ PVC branco; 01 niple ½ para ¾ galvanizado; 01 cotovelo PVC branco; 01 registro de PVC marrom ¾ com rosca.
- Pressurizador de água - Aplicação: Pressurização da rede hidráulica; Tensão: 127/220V; Potência: 370W; Pressão máxica de 38 m.c.a; Vazão máxima 42L/min; Vazão mínima trab 9L/min; Temperatura máxima da água 60°C; Conexão de entrada/saída: 1"; Dimensões: 162x210x420 mm (LxPxA); Peso 7,6 Kg



*Imagem meramente ilustrativa.

Lote B Cafeteira – Recipiente

Item 3 - Cafeteira com capacidade de produção de 37 – 50 litros

QUANTIDADE: 6

Capacidade produtiva mínima: 37 – 50 litros;

Dimensões: Altura até 145cm – Largura até 54cm – Profundidade até 130cm;

Características Elétricas:

- Potência: 3 - 12Kw;
- Voltagem: 200 - 440V;
- Amperagem: até 14A;
- Frequência: 50/60Hz.

Especificações Técnicas:

- Painel frontal com botões para controle de produção;
- Modo de economia de energia (reduz a temperatura do tanque durante período de inatividade);
- Display digital para mensagens de advertência, estado do equipamento e medições;
- Fabricada em aço inoxidável;
- Sistema de aviso de água quente;
- Tempo de atingimento da temperatura ideal para preparação do café (1º ciclo) – sem espera;
- Tempo de atingimento da temperatura ideal para preparação do café (2º ciclo) – sem espera;
- Programação de alerta por falta de água;

Modo de Preparo:

- Controle de pré-infusão do jato de água com desligamento automático;
- Sistema de jato de água em spray que dispensa água quente de forma intermitente, ligando e desligando automaticamente;
- Envase automático no recipiente térmico;
- Uso de recipiente térmico específico;
- Capacidade de produção consecutiva (sem tempo de espera de aquecimento da água);
- Possibilidade de programação do preparo com volumes diferenciados e diferente concentração;
- Sistema de filtragem que permite a criação de receitas de café;
- Controle de temperatura de filtragem interrompendo o processo a baixa temperatura e reiniciando o processo quando a temperatura estiver adequada.

Itens para instalação da Cafeteira e suas respectivas descrições:

- Pré-filtro de água;
- Filtro de água;
- Pressurizador de água.

- Pré-filtro:

Função: Proteger a tubulação contra as corrosões provocadas pelo depósito da sujeira, além de evitar o entupimento de válvulas e outros equipamentos.

Dimensões: Largura: 181 x 615mm (LxA), rosca interna de entrada e saída de 1.1/2" NPT.

Especificações técnicas:

- Pressão de operação: 2 mca mín. a 60 mca máx.
- Temperatura de operação: 5°C mín. a 50°C máx.

- Composição copo e tampa: polipropileno.
- Peso bruto: 6,00Kg. e Peso líquido: 4,00Kg. Peso com água: 9,00Kg.
- Retenção de partículas: Classe VI (menor/igual a 1micra).
- Vazão: 6.000 litros/hora. Grau de filtração: 50 micra

Processo de filtração:

Os elementos são produzidos com uma manta de poliéster, altamente eficiente. Essa manta é disposta no formato de plissas e, em seu interior, um core (estrutura de polipropileno, garante a estrutura do elemento filtrante, mesmo nas maiores alturas. A água ao entrar no copo do filtro é pressionada a atravessar os microporos do poliéster, até chegar ao interior do elemento. As partículas de sujeira ficam presas nos filamentos, obrigando a água a procurar outro caminho para ser liberada. A alta vazão do elemento está associada a maior área de contato com a água, e não com perda de eficiência.

- Filtro para água

Função: Prover consistentemente água limpa, fresca e de qualidade para uma ótima produção de bebidas e cafés.

Especificações técnicas:

- Filtro contem cabeçote específico para equipamento
- Capacidade: 32.000 litros.
- Fluxo máximo de 1.67 gpm (6.3 Lpm),
- Taxa de Micron de 0,5
- Pressão de trabalho de 10 - 125 psi (0.7 - 8.6 bar)
- Certificação: NSF 42 and NSF 53.

Características: redução de partículas, redução de gosto, odor e cloro, elemento bacteriostático, redução de cisto e redução de calcificantes. Filtro de carvão ativado para redução de contaminantes ofensivos, gosto, odor e cloro, reduzir material particulado com tamanho de 0,5 micron, Certificação NSF/ANSI 53 na dedução de Cistos como Cryptosporidium e Giardia por meios mecânicos, redução de fibras de amianto, inibidor de calcificantes que impede a formação de calcário. As partes internas do filtro nunca são expostos a manipulação ou contaminação ambiental.

- Pressurizador para água:

Função: Garantir fluxo de entrada de água estável.

Dimensões aproximadas: 26 x 25 cm (LxA)

Especificações técnicas:

- Fluxo mínimo de entrada de água de aprox. 2,0 litros/m, até aproximadamente 4,5 litros/m
- Acumulador com 6 onças de água sob pressão.

- Capacidade total de 24 onças (ar e água)
- Válvula de redução de pressão
- Voltagem: 220 v

Características: Pressurizador reduz ciclismo bomba, equipado com válvula redutora de segurança adicional contra a pressão da água flutuante e fluxo, pressão de pré-carga ajustável, suporta duas válvulas de fluxo padrão ou uma válvula de fluxo rápido.

Item 4 - Recipiente térmico específico para a cafeteira de 37 – 50 litros

QUANTIDADE: 12

Recipiente térmico de uso específico para o modelo da cafeteira, com capacidade para até 4 litros, que possibilite a manutenção da temperatura do café por no mínimo 3 horas, com sistema de envase direto da cafeteira, com torneira para servimento (servidor portátil) e confeccionado em aço inox 304, por dentro e por fora.

Para todos os itens:

SERÁ PERMITIDO VARIAÇÃO DE 5% SOBRE AS MEDIDAS EXIGIDAS.

Todos os equipamentos que compõe a solução devem ser novos, sem uso e de última geração, estando em linha de comercialização pelo(s) fabricante(s) na data de abertura desta licitação.

ACEITE TÉCNICO:

Todos os equipamentos, após sua entrega, deverão estar em funcionamento de TODAS as suas funcionalidades.

Deverá, o contratado, em período anterior ao treinamento oferecido – 4.5, realizar o “start” do equipamento ao lado de Colaborador designado pelo Sesi/SC, apresentar TODAS as funcionalidades especificadas neste documento.

Após o cumprimento de TODAS as funcionalidades, o Colaborador designado pelo Sesi/SC expedirá documento de aceite técnico e só então será autorizado o pagamento.

Caso, algum dos itens não especificados neste documento não esteja contemplado no “start”, não será expedido documento de aceite técnico e haverá a reprovação técnica, bem como sua devolução.

Fica por custa do contratado, além da entrega, a retirada do equipamento devolvido, da Unidade Sesi/SC.

O contratado, caso tenha seu equipamento reprovado, além de sofrer as punições cabíveis, não poderá pleitear do Sesi/SC qualquer pagamento – incluindo os serviços/adaptações e acessórios.

PAGAMENTO:

Será realizado, caso haja o aceite técnico pelo Sesi/SC.

4 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1 Entregar os equipamentos nos endereços citados na Ordem de Fornecimento em perfeitas condições em até 30 dias;
- 4.1.1. Caso não haja Aceite Técnico, cabe ao contratado, por sua custa, retirar o equipamento da Unidade Sesi/SC.
- 4.2 Cumprir fielmente esta norma, de forma que os materiais relacionados sejam entregues com esmero e perfeição;
- 4.3 Assumir todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, de transporte e outros, inerentes ao cumprimento do objeto do certame, ficando o Sesi/SC isento de qualquer responsabilidade civil ou criminal;
- 4.4 Garantir instalação dos equipamentos por equipe especializada e capacitada para tal; e, se necessário, a instalação deverá ser feita no final de semana. Esta demanda dependerá da necessidade do Contratante.
- 4.5 Oferecer treinamento sobre a utilização do equipamento para a equipe operacional do Sesi/SC por Chef especializado. Se for necessário, a pedido do Sesi/SC, o fornecedor deverá encaminhar 2 (dois) Chefs para atendimento das Unidades. O treinamento poderá acontecer no final de semana (sábado ou domingo) dependendo da necessidade do Contratante – Este item para os fornos exclusivamente.
- 4.6 Garantia mínima de 12 meses para peças/serviços;
- 4.7 Garantir assistência técnica por equipe especializada e capacitada em até 48 horas.

5 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 5.1 - Exercer a fiscalização de aquisições/serviços através de funcionários designados para esse fim, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.
- 5.2 - Efetuar o pagamento de aquisições/serviços prestados dentro das condições estabelecidas no contrato.
- 5.3 - Solicitar ao(s) Contratado(s) todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços.
- 5.4 – Informar ao(s) Contratado(s) qualquer anormalidade constatada na execução do contrato.
- 5.5 - Rejeitar, no todo ou em parte, as aquisições/serviços executados em desacordo com as respectivas especificações.
- 5.6 - Permitir o livre acesso dos empregados do(s) Contratado(s) às dependências do(s) Contratante(s) quando necessário.
- 5.7 - Solicitar a substituição de empregados do(s) Contratado(s) que não estejam executando os serviços de acordo com as exigências deste termo de referência.
- 5.8 - Fornecer toda e qualquer informação necessária a contratada para a correta execução da aquisição/serviço.

6 – DA ENTREGA DO SERVIÇO

- 6.1 O(s) serviço(s) deverá(ão) ser prestado(s) no(s) seguinte(s) local(is):

SA4026 Ease – 1 FORNO COMBINADO 20GNs

CNPJ: 03.777.341/0438-09

IE: 257.895.795

End: Rodovia Luiz Rosso, 8130, Quarta Linha – Criciúma/SC CEP: 88803-470

SA4047 Senai Norte Joinville – 1 FORNO COMBINADOS DE 10 GNs e 1 FORNO COMBINADO DE 20GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

CNPJ: 03.777.341/0494-16

End: R: Arno Waldemar Dohler, 957, Zona industrial Norte – Joinville/SC CEP: 89.219-510

SA4051 Senai Sul Joinville – 2 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

CNPJ: 03.777.341/0505-03

End: R: Coronel Procopio Gomes, 911, Bucarein – Joinville/SC CEP: 89202-423

Senai Concórdia – 2 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

End: SC-283 Rodovia Caetano Chiuchetta, 757 - São Cristóvão, Concórdia - SC, CEP 89700-000

3 CAFETEIRAS + 6 RECIPIENTES TÉRMICOS

**** Posteriormente se informa os locais de entrega, que ocorrerá no Estado de Santa Catarina – SC.**

4 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs

**** Posteriormente se informa os locais de entrega, que ocorrerá no Estado de Santa Catarina – SC.**

7 – FORMA DE PAGAMENTO E FATURAMENTO

SA4026 Ease – 1 FORNO COMBINADO 20GNs

CNPJ: 03.777.341/0438-09

IE: 257.895.795

End: Rodovia Luiz Rosso, 8130, Quarta Linha – Criciúma/SC CEP: 88803-470

SA4047 Senai Norte Joinville – 1 FORNO COMBINADOS DE 10 GNs e 1 FORNO COMBINADO DE 20GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

CNPJ: 03.777.341/0494-16

End: R: Arno Waldemar Dohler, 957, Zona industrial Norte – Joinville/SC CEP: 89.219-510

SA4051 Senai Sul Joinville – 2 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

CNPJ: 03.777.341/0505-03

End: R: Coronel Procopio Gomes, 911, Bucarein – Joinville/SC CEP: 89202-423

Senai Concórdia – 2 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs / 1 CAFETEIRA + 2 RECIPIENTES TÉRMICOS

End: SC-283 Rodovia Caetano Chiuchetta, 757 - São Cristóvão, Concórdia - SC, CEP 89700-000

3 CAFETEIRAS + 6 RECIPIENTES TÉRMICOS

**** Posteriormente se informa os locais de entrega, que ocorrerá no Estado de Santa Catarina – SC.**

4 FORNOS COMBINADOS DE 10 GNs

**** Posteriormente se informa os locais de entrega, que ocorrerá no Estado de Santa Catarina – SC.**

7.1.2 A(s) nota(s) fiscais deverá(ão) ser emitida(s) com o(s) dado(s) da(s) unidade(s) para a(s) qual(is) o(s) serviço(s) foi(ram) realizado(s).

7.2.3. O pagamento será realizado até 45 (quarenta e cinco) dias após o recebimento da Nota Fiscal pela contratante.

7.2.4. Parcela Única

8 – PRAZO DE ENTREGA

8.1 - Entrega em ATÉ 30 (trinta) dias.

9 – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO (Gestor Técnico)

Ana Paula Elias Bleggi – Email: ana.bleggi@sesisc.org.br – ramal: 63394

Ana Luiza Caleffi – Email: ana.caleffi@sesisc.org.br – ramal: 64142

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2019/SESI/SC

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto nos seus termos, em quantidade e qualidade adequada à perfeita execução contratual.

Item	Especificação	Quantidade	Valor Estimado Unitário	Valor Estimado Total do Item	Valor Proposto Unitário	Valor Estimado Proposto do Item
LOTE A						
1	Forno combinado 10GNs	9	R\$ 64.209,18	R\$ 577.882,62		
2	Forno combinado 20 GNs	2	R\$ 106.497,80	R\$ 212.995,60		
TOTAL ESTIMADO LOTE A				R\$ 790.878,22	#####	#####
TOTAL PROPOSTO LOTE A						
LOTE B						
3	Cafeteira	6	R\$ 21.043,94	R\$ 126.263,64		
4	Recipiente	12	R\$ 1.941,16	R\$ 23.293,92		
TOTAL ESTIMADO LOTE B				R\$ 149.557,56	#####	#####
TOTAL PROPOSTO LOTE B						

- Prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

DADOS DA EMPRESA

Razão Social		
CNPJ Nº		
Endereço		
Nº	Compl.	Bairro
Cidade	UF	CEP
Telefone (S)	E-mail	Home-page
Banco	Agência	Conta

**REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
RESPONSÁVEL QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO (OU ATA)**

Nome	
CPF	RG

Declaro que os serviços a serem fornecidos atenderão às especificações previstas e que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas neste Edital.

Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste certame, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

Cidade, ___ de _____ de 2019.

assinatura do representante legal

ANEXO III – DECLARAÇÃO ESPECIAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2019/SESI /SC

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal (nome) _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito (a) no CPF sob nº _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins do processo de licitação acima referido:

- a) que recebeu e estudou todos os documentos inerentes a presente licitação e tomou conhecimento integral do teor do Edital da licitação supracitada, sujeitando-se às disposições nele contidas;
- b) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- c) que respeita os direitos sociais dos trabalhadores preceituados na Constituição Federal e na Consolidação da Leis Trabalhistas, no que tange a não utilização e/ou a utilização dentro dos parâmetros estabelecidos em Lei, de trabalhos forçados, discriminatórios, perigosos, insalubres e penosos;
- d) que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades (SENAI, Sesi e IEL), bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à habilitação ao certame supra, especificamente à qualificação técnica, regularidade fiscal, capacidade jurídica e situação econômico-financeira;
- e) que vencedor em licitação anterior não esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado e no caso de contratada, nos últimos dois anos, cumpriu devidamente o contrato
- f) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados da Entidade Licitante;
- g) que não está sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;
- h) que não é estrangeiro e está legalmente estabelecido no Brasil;
- i) que não está inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- j) que o Ato Constitutivo apresentado é o vigente;
- k) que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Atenciosamente

assinatura do representante legal

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2019/SESI/SC

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO		Modalidade:			
		Data:			
		Número AF:			
DADOS DO FORNECEDOR					
Razão Social:					
CNPJ:		IE:		Fone:	
Endereço:		Número:	Bairro:	Contato:	
Município:				e-mail:	
DADOS PARA FATURAMENTO					
Empresa:					
Filial:					
CNPJ:		IE:		Fone:	
Endereço:				Contato:	
Município:				e-mail:	
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO					
Depósito em conta corrente, até 28 dias após o recebimento do bem/serviço, com vencimento às sextas-feiras , conforme cronograma de pagamento do Sistema FIESC.					
OBS: (1) As notas fiscais deverão ser recebidas com pelo menos uma semana de antecedência à data de pagamento.					
(2) As notas fiscais deverão ser emitidas até o dia 20 do mês. Caso ocorra emissão após esta data a nota será devolvida para cancelamento onde só serão aceitas com nova emissão a partir do 1º dia do mês seguinte.					
ITENS DA OC					
FRETE: FRETEPORCONTA					
Item	Especificação do bem ou serviço	Unid.	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Complemento:					
Especificação detalhada:					
Marca/Modelo:					
Data de entrega:		Quantidade:		Fone:	
Local de entrega:		Bairro:		CEP:	
País:		Estado:		Município:	
Item	Especificação do bem ou serviço	Unid.	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Complemento:					
Especificação detalhada:					
Marca/Modelo:					
Data de entrega:		Quantidade:		Fone:	
Local de entrega:		Bairro:		CEP:	
País:		Estado:		Município:	
OBSERVAÇÕES					
					Valor total em R\$ 0,00
Carimbo e Assinatura do Responsável pela compra					
					Data / / .

CONDIÇÕES GERAIS

Fornecedor:

DOS DISPOSITIVOS GERAIS

01 – O recebimento da AF implica a aceitação plena das condições gerais descritas neste documento, no Edital e seus anexos, quando houver, e das condições estabelecidas no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e SENAI.

DOS PRAZOS

02 – O prazo de entrega, salvo disposição em contrário, será contado a partir do primeiro dia útil em que o Fornecedor receber esta AF.

03 – Os prazos de entrega serão contados em dias corridos, salvo disposição expressa em contrário, entendendo-se por “prazo imediato” o período de até 48 (quarenta e oito) horas do recebimento desta AF.

DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

04 – Das condições do documento de fornecimento NF – Nota Fiscal: O número desta AF, bem como banco, agência e número da conta corrente para depósito deverão constar na Nota Fiscal. O Fornecedor emitente da Nota Fiscal deverá ser o titular da conta corrente. A Nota Fiscal deverá acompanhar a mercadoria em no mínimo 2 (duas) vias, devendo dela constar, conforme a Lei, características básicas do material, preços unitário, total e tributações pertinentes. O prazo de garantia do item deverá constar na Nota Fiscal.

05 – Todo material entregue deverá, obrigatoriamente, estar embalado e possuir indicações que o identifiquem com a nota fiscal e com esta AF.

06 – Os preços desta AF serão fixos e irrevogáveis, salvo disposição em contrário.

07 – O prazo de pagamento será contado após o recebimento da mercadoria.

08 – O horário de entrega se limita de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h30min e das 13h30min às 17h.

DO ACEITE

09 – O aceite dos bens, obras e serviços, mesmo entregues, ocorrerá somente após a verificação da qualidade, quantidade e conformidade da especificação solicitada, a ser feito por técnico e/ou comprador da FIESC, o que deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis, após o recebimento provisório. Havendo incorreções, a regularização deverá ser efetuada num prazo máximo de 05 (cinco) dias da notificação emitida pela FIESC, e o prazo de pagamento será prorrogado conforme a data do aceite definitivo.

DAS PENALIDADES

10 – Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no Edital e seus anexos, quando houver e nesta AF, a FIESC poderá, garantida a ampla defesa, aplicar ao Fornecedor as seguintes penalidades:

a) advertência (por escrito);

b) multa;

c) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a FIESC e suas Entidades, pelo prazo de 06 (seis) meses a 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11 – A multa e as demais penalidades descritas são independentes, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo apenas da ocorrência dos fatos geradores; não incidirão, todavia, sobre as infrações decorrentes de “caso fortuito” ou de “força maior”, devidamente comprovado.

12 – As multas serão aplicadas da seguinte forma:

a) multa de mora de 0,5% do valor do material/obra/serviço, por dia de atraso na entrega/conclusão;

b) pela não entrega/conclusão do material/obra/serviço ou de suas etapas, decorridos 30 (trinta) dias do prazo fixado para o cumprimento da obrigação, será aplicada multa de 10% sobre o valor do material/obra/serviço;

13 – Para o cálculo da multa, o valor da AF poderá ser reajustada por índices de mercado.

14 – As multas aplicadas poderão ser deduzidas dos faturamentos pendentes de pagamento ou da garantia contratual, se for o caso, e, se forem insuficientes, serão cobradas administrativa ou judicialmente.