

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.sesisc.org.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 022/2019/SESI**

Entidade(s): SESI/DR/SC	
Modalidade: PREGÃO	Nº 022/2019
Forma: ELETRÔNICO/ REGISTRO DE PREÇO	Tipo: MENOR PREÇO (POR ITEM)
Data: 21/03/2019	Horário: 09:30hr
Local: http://portaldecompras.sesisc.org.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**, por **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO, POR ITEM**, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESI, devidamente publicado 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** - Minuta da ata de registro de preço;
- Anexo V** – Modelo de ordem de fornecimento;
- Anexo VI** – Localidades de entrega.

1 – DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a seleção de propostas visando o **Registro de Preço** para futura e eventual aquisição de **Equipamentos de Cozinha**, para atendimento das necessidades da Entidade Licitante, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DO REGISTRO DE PREÇO

2.1 – O presente Registro de Preço, que tem a Entidade Licitante como gerenciadora, poderá segundo o Art. 38-A do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI, ser objeto de adesão pela FIESC e suas Entidades, sendo nomeadas Aderentes.

2.2 - O Registro de Preço é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para possível aquisição futura.

2.3 - O objetivo do Registro de Preço é manter na Entidade Licitante o registro de propostas vantajosas e, segundo as conveniências da mesma, promover as compras dos fornecedores registrados.

2.4 – A Entidade Licitante não se obriga a adquirir dos fornecedores registrados, podendo realizar licitação específica para a aquisição de um ou mais itens, objeto deste Registro de Preço, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá sempre preferência.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - 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;

3.1.1 – 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* <http://portaldecompras.sesisc.org.br> - seção “cadastro on-line”.

3.2 - O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações, estarão disponíveis na Entidade Licitante por meio do *site* <http://portaldefornecedor.sesisc.org.br>, sendo de responsabilidade do fornecedor o acompanhamento, no mesmo *site*, de alterações que porventura ocorrerem.

3.3 - O manual operacional, para utilização do sistema, estará disponível para consulta e download no site: <http://portaldecompras.sesisc.org.br>, opção Mural.

3.4 - 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.

3.5 - O credenciamento junto à 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.

3.6 - 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 à Entidade Licitante, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

3.8 - 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.

3.9 – 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 ao provedor do sistema ou à Entidade Licitante, responsabilidade por eventuais danos decorrentes.

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

3.10.1 - 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, independente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pela Entidade Licitante;

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

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

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

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

4 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

4.1 - 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.sesisc.org.br>, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste instrumento convocatório.

4.2 - 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.

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

4.4 - Para elaboração da proposta os fornecedores deverão considerar:

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

4.4.2 - Os produtos deverão ser entregues e instalados nas unidades das Entidades Licitantes, conforme endereços descritos nas ordens de fornecimento;

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

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

4.6 – 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.

4.6.1. 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.

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

4.7 – 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.

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

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

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

5 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

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

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

5.3 – Também serão desclassificadas as propostas:
a) com preço superior ao estabelecido no ANEXO I do Edital;
b) com preços manifestamente inexequíveis.

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

5.5 - 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.

5.6 - 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.

5.7 – 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.

5.8 - 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.

5.9 - 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.

5.10 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados.

5.11 - 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 7 deste Edital.

5.12 - A proposta comercial atualizada deverá informar:

5.12.1 – Detalhadamente os produtos ofertados com as especificações de acordo com o ANEXO I deste instrumento, definindo a marca, modelo, prazo de entrega, garantia e demais 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;

5.12.1.2 - A omissão de dado(s) técnico(s) em prospecto(s)/manual(is) deverá(ão) ser sanada(s) através de aceite do fornecedor licitante, no *chat* do Pregão Eletrônico, quando questionada, não eximindo da sua responsabilidade quanto ao atendimento das demais características técnicas na falta de questionamento;

5.12.2 – Declaração do fornecedor ou prospecto emitido pelo fabricante, atestando que os equipamentos terão garantia mínima contra defeito de fabricação, de 01 (um) ano, salvo quando citada na especificação técnica – ANEXO I, prevalecendo esta última.

5.13 – 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.

5.14 - 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.

5.15 - 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.

6 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1 – A Comissão efetuará o julgamento das propostas pelo critério do MENOR PREÇO, POR ITEM, dentro do limitador estabelecido.

6.2 – 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 irregularidades ou cujos preços sejam manifestamente inexequíveis.

7 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 – 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.

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

7.2 – 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 022/2019 – SESI/DR/SC
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL**

7.2.1 – 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 de 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.

7.2.2 - 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.

7.2.3 - Documento relativo à qualificação econômico-financeira:

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

7.2.4 - 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](http://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](http://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](http://www.tst.jus.br/certidao);

7.3 - 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.

7.4 - 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.

7.5 - 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.

7.6 – Não serão aceitos protocolos em relação aos documentos solicitados neste item.

7.7 - 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.

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

7.9 – 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.

7.10 - 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.

8 – DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 - 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.

9 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1 – 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.

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

9.3 – Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, feitos os ajustes necessários, será designada nova data para a realização da presente licitação, mediante a comunicação por meio dos sites <http://portaldofornecedor.sesisc.org.br> e <http://portaldecompras.sesisc.org.br>, se a eventual alteração do Edital vier a afetar a formulação das propostas.

10 – DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

10.1 - 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;

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

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

10.2 – 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;

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

10.2.2 – 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 aos autos.

10.2.3 – 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.

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

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

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

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

11 - DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - 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.

11.2 – Concluído o julgamento das propostas, passado o prazo recursal e realizada a homologação, o resultado da licitação será disponibilizado no site <http://portaldofornecedor.sesisc.org.br>.

12 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

12.1 - Homologado o procedimento, será convocado o fornecedor vencedor para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a Ata de Registro de Preço, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preço, podendo ainda, sujeitar-se à penalidade estabelecida.

12.2 - Transcorrido o prazo sem que a ata seja assinada, a Entidade Licitante poderá convocar os demais fornecedores licitantes, obedecida à ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preço em idêntico prazo e nas mesmas condições da proposta do fornecedor vencedor, inclusive quanto ao preço, desde que comprovadas suas habilitações.

12.3 – Os fornecedores licitantes remanescentes poderão solicitar sua inclusão na Ata de Registro de Preço, a qualquer momento, durante a vigência desta, nas mesmas condições da proposta do fornecedor licitante vencedor, inclusive quanto ao preço, desde que comprovadas suas habilitações por meio da apresentação dos documentos solicitados neste edital, observadas as demais condições deste Edital e a sequência de classificação do certame.

12.4 – O critério de preferência para aquisição dos produtos obedecerá à mesma ordem de menor preço ofertado na última rodada de lances, salvo se o fornecedor licitante preferencial deixar de atender as exigências quanto aos prazos de entrega, qualidade, e demais exigências constantes do presente Edital;

12.5 - Na hipótese do fornecedor licitante vencedor ter seu registro cancelado, poderão ser convocados os fornecedores licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições da proposta vencedora.

12.6 - Observados os critérios e condições estabelecidos no presente Edital, a Entidade Licitante poderá comprar de mais de um fornecedor licitante registrado, seguindo a ordem de classificação, desde que razões de interesse justifiquem ou que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Entidade Licitante, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

12.7 – O fornecedor licitante vencedor e os demais fornecedores licitantes que por ventura vierem a assinar a Ata de Registro de Preço, ficam obrigados a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

12.8 - Fica facultada à Entidade Licitante a utilização de outros meios para aquisição dos materiais licitados, respeitado o Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e o Registro de Preço, assegurando-se ao beneficiário do registro, preferência em igualdade de condições.

12.9 - A vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

12.10 - Ao assinar a Ata de Registro de Preço, o fornecedor licitante obriga-se, mediante requisição da Entidade Licitante e Aderentes, a fornecer os bens, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

12.11 - Os fornecedores que tenham seus preços registrados poderão ser convocados a firmar as contratações, decorrentes do registro de preço no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da convocação, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito.

12.12 - A existência de preços registrados não obriga a Entidade Licitante a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba ao fornecedor licitante direito à indenização de qualquer espécie.

13 - DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

13.1 – Este Registro de Preço poderá ser objeto de adesão pela FIESC e suas Entidades, sendo nomeadas Aderentes, de acordo com o disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

13.2 – A Entidade Licitante é a entidade gerenciadora responsável pela condução do conjunto de procedimentos para Registro de Preço e gerenciamento da Ata de Registro de Preço dele decorrente.

13.3 – A gerenciadora indicará ao aderente os quantitativos dos bens previstos neste Edital, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado, o preço e o prazo de vigência do registro.

13.4 - O aderente deverá providenciar o encaminhamento à gerenciadora de sua estimativa de consumo, local de entrega e, quando couber, cronograma de contratação e respectivas especificações ou termo de referência, adequado ao Registro de Preço do qual pretende fazer parte.

13.5 - As aquisições ou contratações adicionais decorrentes da adesão à Ata de Registro de Preço não poderão exceder, por aderente, a 100 (cem) por cento dos quantitativos previstos neste Edital e registrados na Ata de Registro de Preços para a gerenciadora.

13.6 – Os pedidos de adesão à gerenciadora e a contratação da aquisição de bens pelo aderente com o fornecedor licitante deverão ser realizados durante a vigência do Registro de Preço.

13.7 - Caberá ao fornecedor licitante registrado, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata de Registro de Preço, assumidas com a gerenciadora.

14 – DA CONTRATAÇÃO

14.1 – As obrigações decorrentes do fornecimento dos materiais/equipamentos constantes do registro de preço, a ser firmada entre a Entidade Licitante e o fornecedor serão formalizadas por meio de um instrumento simplificado, denominado “Ordem de Fornecimento”, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

15 – DAS PENALIDADES

15.1 – 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.

16 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

16.1 - O registro do fornecedor poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

I – pela Entidade Licitante, quando:

- a) O fornecedor registrado não cumprir as exigências contidas no edital ou ata de registro de preços;
- b) O fornecedor registrado, injustificadamente, deixar de firmar o instrumento contratual decorrente do registro de preços;
- c) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- d) Por outras razões de interesse da Entidade Licitante, devidamente fundamentadas, conforme previsto no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

II - pelo fornecedor, quando: mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

17 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 – 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.

17.2 – 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.

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

17.4 – A homologação do certame não implicará direito à contratação.

17.5 – Fica assegurado à 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.

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

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

17.8 – É facultado ao Pregoeiro, à Comissão Permanente de Licitação ou a 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 decisões.

17.9 – 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.

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

17.11 – 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.

17.12 – 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 na Entidade Licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.13 – 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.

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

17.15 – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e Comissão Permanente de Licitação.

Florianópolis, ___ de _____ de 2019.

Valencia Rosana Martins de Alencar
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Bento Patrício da Rocha Matos
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Lawrence Brasil de Oliveira
Membro da Comissão Permanente de Licitação

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2019/SESI/SC

1 - OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a seleção propostas visando o **Registro de Preço** para futura e eventual aquisição de **Equipamentos de Cozinha**, para atendimento da necessidade da Entidade Licitante, onde os fornecedores licitantes deverão observar os quantitativos, as especificações e observações constantes deste Termo de Referência, do Edital e demais Anexos.

2 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

2.1. Para fins de escolha da proposta vencedora será considerado o fornecedor licitante que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**, não superior ao limitador de preço, estabelecido no Anexo II e cuja proposta estiver de acordo com as especificações deste Edital.

2.2 O preço a ser registrado no sistema eletrônico (Portal de Compras) deverá corresponder ao preço **UNITÁRIO** do Item, respeitado o respectivo limitador.

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FOGÕES INDUSTRIAIS

1 – Fogão industrial com 04 queimadores e forno

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de quatro (04) queimadores, sendo os quatro queimadores duplos com grelhas medindo aproximadamente 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturís devem ser fabricados em ferro fundido com acabamento em pintura com tinta termorresistente. Apoios para os queimadores, devem ser fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Quatro (04) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo aproximadamente 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com quatro (04) aberturas e parte inferior em formato de “L” para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “U”, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG#14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8.

Sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso.

02 (duas) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e 04 (quatro) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “U” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG#16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável. Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador.

Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8” x 3/8”, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado.

A alimentação de gás deve ser através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1” de Ø, fixado à estrutura por meio de suportes em alumínio fº fº, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Forno industrial, totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304, liga 18.8, sendo a parte interna fabricada em chapa bitola USG#20 e a parte externa em chapa bitola #18, isolamento térmico nas partes necessárias em mantas de lã de vidro com 2” de espessura, porta no mesmo material, com eixo de abertura horizontal, puxador em baquelite, dobradiças em aço inoxidável, porta com dispositivo que a mantenha aberta sem esforço e permaneça fechada de forma hermética, duas grades/corrediças gradeadas em aço inoxidável e com suportes para encaixe de GNS 1/1 ou 2/1, suportadas por cantoneiras do mesmo material. Queimador tubular em forma de “U”, fabricado em aço-carbono esmaltado a fogo, com ¾” de Ø, acionado por registro com as mesmas características do fogão, injetor de latão acompanhado de regulador de ar, alimentado por tubo de cobre flexível com 3/8” de Ø.

Dimensões aproximadas do fogão: 1.000 x 1.000 x 900 mm (CxLxA), Dimensões aproximadas do forno: 725 x 920 x 480 mm (LxPxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 180.000(BTU) no GLP

Potência mínima do forno: 17.000 (BTU) no GLP

2 – Fogão industrial com 06 queimadores e forno

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de seis (06) queimadores, sendo os seis queimadores duplos com grelhas medindo 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturis devem ser fabricados em ferro fundido e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente.

Apoios para os queimadores, devem ser fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Seis (06) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com seis (06) aberturas e parte inferior em formato de “ L “ para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “ U “, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “ L “ de abas iguais de 1 ½” x 1/8” de espessura, com a parte inferior interna dos perfis, barra perfurada com rosca interna de 7/8 “ e 50 mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso.

Três (03) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e seis (06) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “ U “ de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG # 16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável;

Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador; Registros industriais “ Apis “, fabricadas em latão cromado, 3/8 “ x 3/8 “, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado;

A alimentação de gás será através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1 “ de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio f ° f °, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Forno industrial, totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304, liga 18.8, sendo que a parte interna será em chapa bitola USG # 20 e a parte externa em chapa bitola # 18, isolamento térmico nas partes necessárias em mantas de lã de vidro com 2’ de espessura, porta no mesmo material, com eixo de abertura horizontal, puxador em baquelite, dobradiças em aço inoxidável, porta com dispositivo que a mantenha aberta sem esforço e permaneça fechada de forma hermética, duas grades/corrediças gradeadas em aço inoxidável e com suportes para encaixe de GNS 1/1 ou 2/1, suportadas por cantoneiras do mesmo material. Queimador tubular em forma de “ U “, fabricado em aço-carbono esmaltado a fogo, com ¾” de Ø, acionado por registro com as mesmas características do fogão, injetor de latão acompanhado de regulador de ar alimentado por tubo de cobre flexível com 3/8” de Ø.

Dimensões aproximadas do fogão: 1.500 x 1.000 x 900 mm (CxLxA), Dimensões aproximadas do forno: 725 x 920 x 480 mm (LxPxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 280.000 (BTU) no GLP.

Potência mínima do forno: 17.000 (BTU) no GLP.

3 – Fogão industrial com 08 queimadores e forno

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de oito (08) queimadores, sendo os oito queimadores duplos com grelhas medindo 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturis fabricados em ferro fundido e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Apoios para os queimadores, fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Oito (08) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “ dedos “, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com quatro (08) aberturas e parte inferior em formato de “ L “ para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “ U “, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “ L “ de abas iguais de 1 ½” x 1/8” de espessura, com a parte inferior interna dos perfis, barra perfurada com rosca interna de 7/8 “ e 50 mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso.

Quatro (04) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e oito (08) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “ U “ de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG # 16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável;

Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador. Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8 “ x 3/8 “, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado.

A alimentação de gás deverá ser através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1 “ de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio f ° f °, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Forno industrial, totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304, liga 18.8, sendo que a parte interna deverá ser em chapa bitola USG # 20 e a parte externa em chapa bitola # 18, isolamento térmico nas partes necessárias em mantas de lã de vidro com 2” de espessura, porta no mesmo material, com eixo de abertura horizontal, puxador em baquelite, dobradiças em aço inoxidável, porta com dispositivo que a mantenha aberta sem esforço e permaneça fechada de forma hermética, duas grades/corrediças gradeadas em aço inoxidável e com suportes para encaixe de GNS 1/1 ou 2/1, suportadas por cantoneiras do mesmo material. Queimador tubular em forma de “ U “, fabricado em aço-carbono esmaltado a fogo, com 3/4” de Ø, acionado por registro com as mesmas características do fogão, injetor de latão acompanhado de regulador de ar alimentado por tubo de cobre flexível com 3/8” de Ø.

Dimensões aproximadas do fogão: 2.000 x 1.000 x 900 mm (CxLxA), Dimensões aproximadas do forno: 725 x 920 x 480 mm (LxPxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 380.000 (BTU) no GLP

Potência mínima do forno: 17.000 (BTU) no GLP

4 – Fogão industrial com 04 queimadores (sem forno)

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de quatro (04) queimadores, sendo os quatro queimadores duplos com grelhas medindo aproximadamente 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturis devem ser fabricados em ferro fundido com acabamento em pintura com tinta termorresistente. Apoios para os queimadores, devem ser fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Quatro (04) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo aproximadamente 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com quatro (04) aberturas e parte inferior em formato de “L” para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “U”, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG#14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso. 02 (duas) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e 04 (quatro) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “U” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG#16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável.

Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador.

Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8” x 3/8”, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado.

A alimentação de gás deve ser através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1” de Ø, fixado à estrutura por meio de suportes em alumínio fº fº, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Dimensões aproximadas do fogão: 1.000 x 1.000 x 900 mm (CxLxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 180.000(BTU) no GLP.

5 – Fogão industrial com 06 queimadores (sem forno)

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de seis (06) queimadores, sendo os seis queimadores duplos com grelhas medindo 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturis devem ser fabricados em ferro fundido e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Apoios para os queimadores, devem ser fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Seis (06) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com seis (06) aberturas e parte inferior em formato de “ L “ para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “ U “, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “ L “ de abas iguais de 1 ½” x 1/8” de espessura, com a parte inferior interna dos perfis, barra perfurada com rosca interna de 7/8 “ e 50 mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso.

Três (03) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e seis (06) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “ U “ de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG # 16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável; Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador; Registros industriais “ Apis “, fabricadas em latão cromado, 3/8 “ x 3/8 “, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado;

A alimentação de gás será através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1 “ de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio fº fº, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Dimensões aproximadas do fogão: 1.500 x 1.000 x 900 mm (CxLxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 280.000 (BTU) no GLP.

6 – Fogão industrial com 08 queimadores (sem forno)

Fogão industrial, com seu quadro superior provido de oito (08) queimadores, sendo os oito queimadores duplos com grelhas medindo 425 x 425 mm com capacidade para 900 grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150 grs/hora/GLP no queimador tipo cachimbo, queimador com coroa de Ø295 mm e cachimbo de Ø100 mm. Os espalhadores e venturis fabricados em ferro fundido e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Apoios para os queimadores, fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores. Oito (08) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425 x 425 mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Quadro superior, com quatro (08) aberturas e parte inferior em formato de “L” para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “U”, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas para evitar acidentes. Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “L” de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura, com a parte inferior interna dos perfis, barra perfurada com rosca interna de 7/8 “ e 50 mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50 mm entre o equipamento e o piso.

Quatro (04) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e oito (08) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG 20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.

Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “U” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG # 16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável; Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador. Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8 “ x 3/8 “, para controle de intensidade das chamas, limites intransponíveis, posição aberto/fechado.

A alimentação de gás deverá ser através de tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1 “ de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio fº fº, parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.

Dimensões aproximadas do fogão: 2.000 x 1.000 x 900 mm (CxLxA). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.

Potência mínima do fogão: 380.000 (BTU) no GLP.

CHAPA BIFETEIRA A GÁS / ELÉTRICA

7 – Chapa bifeteira quente a gás

Construída em aço inox 304, liga 18.8, chapa superior em aço SAE1020. Queimador tubular em aço esmaltado. Chaminé posterior para saída de gases. Bandeja coletora de resíduos. Sistema piloto e acendimento automático. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama. Indicação gradual de fogo mínimo, médio e máximo com gravação a laser. Possuir 01 (uma) zona de aquecimento com sistemas de controle independente. Prateleira inferior gradeada. Montantes estruturais em aço inoxidável AISI 304 18/8 com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), deve estar incluso kit de instalação. Dimensões: 500x1000x900 mm. Potência mínima: 44.000 BTU (GLP).

8 – Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta

Construída externamente em aço inoxidável AISI 304 18/8; chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado, ser equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimador especial de alto rendimento de 1,5 KW ou superior; capacidade para atingir 210°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atingir 290°C em FOGO ALTO; Em FOGO BAIXO manter 230°C; painel com indicação gradual de fogo alto e baixo por meio de gravação a laser; segurança contra falta de chama; acendimento eletrônico; pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm; Dimensões: 350x743x335 mm com área de trabalho mínima de 0,15 m², dotada de zona aquecida – Potência mínima: 11.000 BTU (GLP) ou 2.780 kcal/h (GN). Acompanhar base construída em aço inoxidável AISI 304 18/8 com portas, medindo: 350x560x620 mm, com pés reguláveis em poliamida.

9 – Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta

Construída externamente em aço inoxidável AISI 304 18/8; chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado, ser equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimador especial de alto rendimento de 1,5 KW ou superior; capacidade para atingir 210°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atingir 290°C em FOGO ALTO; Em FOGO BAIXO manter 230°C; painel com indicação gradual de fogo alto e baixo por meio de gravação a laser; segurança contra falta de chama; acendimento eletrônico; pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm; Dimensões: 700x743x335 mm com área de trabalho mínima de 0,30 m², dotada de duas zonas aquecida – Potência mínima: 23.000 BTU (GLP) ou 5.790 kcal/h (GN). Acompanhar base construída em aço inoxidável AISI 304 18/8 com portas, medindo: 700x560x620 mm, com pés reguláveis em poliamida.

10 – Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta

Construída externamente em aço inoxidável AISI 304 18/8; chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado, ser equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimador especial de alto rendimento de 1,5 KW ou superior; capacidade para atingir 210°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atingir 290°C em FOGO ALTO; Em FOGO BAIXO manter 230°C; painel com indicação gradual de fogo alto e baixo por meio de gravação a laser; segurança contra falta de chama; acendimento eletrônico; pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm; Dimensões: 1050x743x335 mm com área de trabalho mínima de 0,48 m², dotada de duas zonas aquecida – Potência: 35.000 BTU (GLP) ou 8.811 kcal/h (GN). Acompanhar base construída em aço inoxidável AISI 304 18/8 com portas, medindo: 1050x560x620 mm, com pés reguláveis em poliamida.

RECIPIENTE TÉRMICO PARA ALIMENTOS

11 – Caixa térmica hot box 30 litros (GNs 1/1 até 200mm)

Capacidade: 30 litros. Estrutura em polietileno sem emendas ou soldas, revestidas por injeção em poliuretano. Possuir fechos/travas em aço inox e guarnições que ajudem na manutenção da temperatura por um período de 8 horas. Cor azul.

12 – Recipiente térmico para marmitas redondas tamanho 08

Capacidade: 04 marmitas redondas para marmitas 08. Estrutura em polietileno sem emendas ou soldas, revestidas por injeção em poliuretano. Possuir fechos/travas em aço inox e guarnições que ajudam na manutenção da temperatura por um período de 6 horas. Cor azul.

13 – Recipiente térmico para marmitas redondas tamanho 09

Capacidade: 04 marmitas redondas para marmitas 09. Estrutura em polietileno sem emendas ou soldas, revestidas por injeção em poliuretano. Possuir fechos/travas em aço inox e guarnições que ajudam na manutenção da temperatura por um período de 6 horas. Cor azul.

ARMÁRIOS

14 – Armário para pequenos volumes 10 portas

Armários em aço galvanizado para pequenos volumes. Escaninhos com tamanho médio: 150mm (A) x 150mm (L) x 350mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm.

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimoho e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do Sesi.

15 – Armário para pequenos volumes 20 portas

Armários em aço galvanizado para pequenos volumes. Escaninhos com tamanho médio: 150mm (A) x 150mm (L) x 350mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimoho e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do Sesi.

16 – Armário para pequenos volumes 30 portas

Armários em aço galvanizado para pequenos volumes. Escaninhos com tamanho médio: 150mm (A) x 150mm (L) x 350mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimoho e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do Sesi.

17 – Armário para vestiário 04 portas

Armários em aço galvanizado para vestiário. Escaninhos com tamanho mínimo: 400mm (A) x 400mm (L) x 450mm (P). Altura máxima da estrutura: 2000mm.

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimoho e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do Sesi.

18 – Armário para vestiário 08 portas

Armários em aço galvanizado para vestiário. Escaninhos com tamanho médio: 400mm (A) x 400mm (L) x 450mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm.

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimofa e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do SESI.

19 – Armário para vestiário 12 portas

Armários em aço galvanizado para vestiário. Escaninhos com tamanho médio: 400mm (A) x 400mm (L) x 450mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm.

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimofa e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do SESI.

20 – Armário para vestiário 16 portas

Armários em aço galvanizado para vestiário. Escaninhos com tamanho médio: 400mm (A) x 400mm (L) x 450mm (P). Altura média da estrutura: 2000mm.

Fabricado em chapa galvanizada resistente a corrosão. Pintura antimofa e antibacteriana. Dobras enroladas livres de arestas cortantes. Dobradiças reforçadas. Sistema antifurto com dobra em todo o perímetro da porta e batentes de borracha. Acompanhar conjunto de pés elevados em inox.

Cor da estrutura: bege.

Cor das portas: verde escuro.

Fechadura com chave ou cadeado, conforme necessidade do SESI.

4 – DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Entregar os equipamentos nos endereços citados na Ordem de Fornecimento em perfeitas condições.

4.2. Cumprir fielmente esta norma, de forma que os materiais relacionados sejam entregues com esmero e perfeição.

4.3. Substituir os equipamentos, objeto deste edital, que apresentarem qualquer tipo de defeito ou que estiverem fora das especificações contidas na proposta de preços.

4.4. Assumir todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, transporte e outros, inerentes ao cumprimento do objeto do certame, ficando o SESI/SC isento de qualquer responsabilidade civil ou criminal.

4.5. Garantir instalação dos equipamentos (fogão e chapa bifeteira) por equipe especializada.

4.6 Prazo de entrega: 30 dias após a autorização de fornecimento.

4.7 Garantia mínima de 12 meses.

4.8 Garantir assistência técnica por equipe especializada e capacitada em até 48 horas para chapa e fogão.

4.9 No caso de representação de marca, apresentar registro de treinamento da equipe, realizado pelo fabricante do equipamento.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL ATUALIZADA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2019/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 Estimada	Unidade de Medida	Valor Unitário Limitador (R\$)	Valor Total Limitador (R\$)
1	Fogão industrial com 04 queimadores e forno	5	UN.	R\$ 5.900,00	R\$ 29.500,00
2	Fogão industrial com 06 queimadores e forno	12	UN.	R\$ 8.050,00	R\$ 96.600,00
3	Fogão industrial com 08 queimadores e forno	12	UN.	R\$ 10.150,00	R\$ 121.800,00
4	Fogão industrial com 04 queimadores (sem forno)	5	UN.	R\$ 4.200,00	R\$ 21.000,00
5	Fogão industrial com 06 queimadores (sem forno)	12	UN.	R\$ 6.300,00	R\$ 75.600,00
6	Fogão industrial com 08 queimadores (sem forno)	12	UN.	R\$ 7.834,69	R\$ 94.016,28
7	Chapa bifeteira quente a gás	5	UN.	R\$ 4.978,75	R\$ 24.893,75
8	Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta	5	UN.	R\$ 2.663,62	R\$ 13.318,10
9	Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta	5	UN.	R\$ 4.393,36	R\$ 21.966,80
10	Chapa bifeteira quente a gás tipo compacta	5	UN.	R\$ 5.563,58	R\$ 27.817,90
11	Caixa térmica hot box 30 litros (GNs 1/1 até 200mm)	50	UN.	R\$ 570,00	R\$ 28.500,00
12	Recipiente térmico para marmitas redondas tamanho 08	50	UN.	R\$ 590,00	R\$ 29.500,00
13	Recipiente térmico para marmitas redondas tamanho 09	50	UN.	R\$ 590,00	R\$ 29.500,00
14	Armário para pequenos volumes 10 portas	5	UN.	R\$ 897,00	R\$ 4.485,00
15	Armário para pequenos volumes 20 portas	5	UN.	R\$ 1.780,00	R\$ 8.900,00
16	Armário para pequenos volumes 30 portas	5	UN.	R\$ 1.990,00	R\$ 9.950,00
17	Armário para vestiário 04 portas	10	UN.	R\$ 622,12	R\$ 6.221,20
18	Armário para vestiário 08 portas	10	UN.	R\$ 1.119,00	R\$ 11.190,00
19	Armário para vestiário 12 portas	10	UN.	R\$ 1.293,00	R\$ 12.930,00
20	Armário para vestiário 16 portas	10	UN.	R\$ 1.211,26	R\$ 12.112,60

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

DADOS DA EMPRESA

Razão Social			
CNPJ N°			
Endereço			
N°	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 materiais 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 022/2019/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 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2019/SESI/SC**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

QUADRO 1 – ENTIDADE(S) LICITANTE(S)

Nome	SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Departamento Regional de Santa Catarina – Sesi/DR-SC
CNPJ	03.777.341/0001-66
Endereço	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis - SC – CEP 88.034-001

QUADRO 2 – FORNECEDOR

Nome			
Endereço		Telefone	(00)0000-0000
CNPJ	00.000.000/0000-00	E-mail	
Conta bancária			
Representante legal		CPF	000.000.000-00

QUADRO 3 – DADOS BÁSICOS DA CONTRATAÇÃO

Objeto			
Valor global estimado	R\$	()	POR DEMANDA
Vigência	XX Meses	Início: XX/XX/201X	- Término: XX/XX/201X

QUADRO 4 – FORO

Comarca de	
------------	--

Pelo presente instrumento particular, a(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) identificada(s) no Quadro 1 e, de outro lado, a empresa identificada no Quadro 2 como FORNECEDOR e assim doravante denominada, têm entre si ajustada a presente Ata de Registro de Preços, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1 DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem como objeto o Registro de Preços de **Equipamentos de Cozinha** para atender a ENTIDADE LICITANTE, pelo FORNECEDOR, dos itens descritos na proposta apresentada no Processo de Licitação – Pregão Eletrônico nº 022/2019.

1.2 Durante o prazo de validade desta Ata, a ENTIDADE LICITANTE não ficará obrigada a comprar os bens, objeto do presente Registro, exclusivamente do FORNECEDOR, podendo realizar licitações quando julgar oportuno e conveniente, ou mesmo proceder a aquisições por dispensa ou inexigibilidade, se for o caso, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, sem que caiba qualquer tipo de recurso de indenização à empresa signatária do Registro, contudo assegurando-a preferência em igualdade de condições.

2 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTA ATA

2.1 Fazem parte integrante do presente instrumento, independentemente de transcrição, os documentos abaixo relacionados, de cujo teor as partes declaram ter pleno conhecimento:

- a. Edital Licitação e seus anexos;
- b. Proposta Comercial e seus anexos.

2.2 A partir da assinatura da presente Ata, a ela passam a se vincular todas as Atas de reuniões e/ou Termos Aditivos que vierem a ser realizados.

3 DAS OBRIGAÇÕES

3.1 As obrigações decorrentes do fornecimento dos produtos ou serviços constantes do Registro de Preços, a serem firmadas entre a ENTIDADE LICITANTE e o FORNECEDOR, serão formalizadas

mediante Ordens de Fornecimento, observando-se as condições estabelecidas no Edital de Pregão Eletrônico nº 022/2019, seus anexos e na legislação vigente.

4 DO PREÇO

4.1 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramentas, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária.

4.2 O FORNECEDOR, beneficiário do preço registrado, compromete-se a fornecer os itens especificados abaixo, nas condições aqui descritas:

Item	Descrição	Marca	Quant. registrada	Valor unitário
X	Xxxxx	Xxx	Xx	R\$
X	Xxxxx	Xxx	Xx	R\$
Valor total estimado:				R\$

5 DO REAJUSTE

5.1 Os preços constantes do registro de preços não serão reajustados num prazo inferior a 12 (doze) meses. Após este período, poderão sofrer reajuste, observados os seguintes critérios:

- a. Através de pesquisa de mercado com solicitação de no mínimo, 03 (três) orçamentos entre empresas do mesmo ramo;
- b. O preço médio de mercado será determinado pela aritmética simples, com base nos orçamentos obtidos.

5.2 O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes por meio de solicitação formal a GEADM – Gerência de Administração e Engenharia especificando o novo preço, que deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

5.2.1 O disposto neste item aplica-se igualmente, nos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas já existentes;

5.2.2 Essa atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado.

6 DO PAGAMENTO E FATURAMENTO

6.1 O aceite dos bens 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 do Sesi/SC e/ou suas Entidades, o que deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório. Havendo incorreções, a regularização deverá ser efetuada num prazo máximo de 05 (cinco) dias da notificação emitida pelo Sesi/SC e/ou suas entidades, e o prazo de pagamento será prorrogado conforme a data do aceite definitivo.

6.2 Fica estabelecido que os valores devidos de cada ordem de fornecimento serão pagos pela ENTIDADE LICITANTE somente na condição “Apresentação”, após aceitabilidade definitiva, no prazo de 15 (quinze) dias úteis da apresentação da nota fiscal.

6.3 As notas fiscais deverão ser emitidas sempre por Ordem de Fornecimento e serão entregues pelo FORNECEDOR, junto com as mercadorias, nas Unidades da ENTIDADE LICITANTE (local descrito na Ordem de Fornecimento). Deverá constar na Nota Fiscal o prazo de garantia do produto.

6.4 O pagamento será efetuado mediante depósito bancário pela ENTIDADE LICITANTE na Conta Corrente do FORNECEDOR, descrita no Quadro 2 deste instrumento, firmado entre as partes.

6.5 Fica expressamente vedada à vencedora da licitação, a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras.

7 DOS PRAZOS

7.1 Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no item 4.4.3 do Edital de Pregão Eletrônico nº 022/2019.

7.2 O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data estabelecida no Quadro 3 deste instrumento, podendo ser prorrogado, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

8 DAS PENALIDADES

8.1 Pela inexecução total ou parcial da Ordem de Fornecimento – OF, a ENTIDADE LICITANTE poderá garantir a ampla defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes penalidades:

- a. Notificação (por escrito);
- b. Multa;
- c. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento com a ENTIDADE LICITANTE, pelo prazo de 06 (seis) meses a 02 (dois) anos.

8.2 As multas serão aplicadas da seguinte forma e nos seguintes casos, salvo quando previstos em edital outras condições:

- a. A inexecução total ou parcial do objeto licitado ensejará a aplicação de multa compensatória fixada no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor inadimplido da Ordem de Fornecimento;
- b. O FORNECEDOR estará sujeito à multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor inadimplido da Ordem de Fornecimento, por dia que exceder o prazo estipulado para a entrega dos produtos, até o limite de 10%.

8.3 A multa aplicada poderá ser deduzida dos faturamentos pendentes de pagamento ou da garantia contratual, se for o caso, e, se forem insuficientes, será cobrada administrativa ou judicialmente.

8.4 Se discordar da(s) penalidade(s) aplicada(s), o FORNECEDOR poderá apresentar pedido de recurso.

8.5 A multa e as demais penalidades descritas são independentes, podendo ser aplicada isolada ou cumulativamente, dependendo apenas da ocorrência dos fatos geradores; não incidirão, todavia, sobre as infrações decorrentes de caso “fortuito” ou de “força maior” se devidamente comprovados.

9 DO FORO

9.1 Fica eleito o foro da Comarca explicitada no Quadro 4 deste instrumento para dirimir quaisquer pendências emergentes da execução do presente Contrato.

E, por estarem acordados com as cláusulas e condições estipuladas, lavrou-se a presente Ata em 2 (duas) vias de igual teor e forma e, depois de lido e achado conforme, foi assinado na presença de duas testemunhas.

Florianópolis, ____/____/____

Pedro Christino de Magalhães Neto
Gerente de Administração e Engenharia da
DICORP

Nome do Representante Legal
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

Testemunhas:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF:

ANEXO V – MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2019/SESI/SC

ORDEM DE FORNECIMENTO	Contrato:				
	Data:				
	Número OF:				
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					
<p>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.</p> <p>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.</p>					
ITENS DA OF					
Item	Especificação do bem ou serviço	Unid.	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Custo Total (R\$)
Complemento:					
Especificação detalhada:					
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:					
Local de entrega:		Bairro:		CEP:	
País:		Estado:		Município:	
OBSERVAÇÕES					
					Valor total em R\$ 0,00
Carimbo e Assinatura do Responsável pela compra					
Data / / .					

ANEXO VI – LOCAIS DE ENTREGA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2019/SESI/SC

Filial	Endereço	Cidade	UF	CEP	Inscrição Estadual	CNPJ	Telefone
4012 - Cozinha Industrial Rovitex Ituporanga	Rua Carlos Thiesen, nº 715 - B: Gabiroba	ITUPORANGA	SC	88400-000	257181571	03.777.341/0412-70	47 3533-1503
4019 - Cozinha Industrial HBremer	Rua Lilly Bremer, 322 - B. Navegantes	RIO DO SUL	SC	89162-454	257435662	03.777.341/0424-03	47 3521-0369
4020 - Cozinha Industrial Nutrifarma	Rua Bruno Heidrich, 3845 - KM 04 Anexo	TAIÓ	SC	89190-000	257548122	03.777.341/0427-56	47 3562-2750
4033 - Coz. Ind. Rovitex Agrolândia	Rua Eduardo Will, nº439 - B: São João	AGROLÂNDIA	SC	88420-000		03.777.341/0449-61	47 3534-0342
838 - Cozinha Industrial Royal Ciclo	Estrada Blumenau, 5564 - Bairro Bela Aliança	RIO DO SUL	SC	89161-260	255295847	03.777.341/0248-55	47 3531-5734
844 - Cozinha Industrial Zanella	Rua Adolfo Kolping, 300 - Bairro Canta Galo	RIO DO SUL	SC	89163-216	255368380	03.777.341/0258-27	47 3521-6416
4002 - Cozinha Industrial Polpa Brasil	Rua Airton Senna, s/n - São Miguel	FRAIBURGO	SC	89580-000	25.693.979-9	03.777.341/0363-57	49 3246-0205
4008 - Cozinha Industrial Fuck Três Barras	Vereador Acácio Julio, 411 - Barra Grande	TRÊS BARRAS	SC	89490-000	25.693.979-9	03.777.341/0395-34	47 3623 1418
852 - Cozinha Industrial Prevemax	Rua Brasil Corrêa, 630	VIDEIRA	SC	89560-000	25.547.072-0	03.777.341/0268-07	49 3531-3300
898 - Cozinha Industrial Frigorífico Master	Rua Linha Monte Berico, Km 4, S/N - B. Interior End. Corresp.: Rua Ricardo Brandalise, 255 - B. Sesi	VIDEIRA	SC	89560-000	257884505	03.777.341/0357-09	49 3531-3080
4007 - Cozinha Industrial Joaçaba	Rua Avelino Volpato, 475 - Jardim Cidade Alta	JOAÇABA	SC	89600-000	25.553.630-5	03.777.341/0384-81	49 3521-0185
4010 - Cozinha Industrial Dicave	Rod. BR 153, Km 96 - Centro	CONCÓRDIA	SC	89700-000	25.553.630-5	03.777.341/0409-74	49 3442-3177
4028 - Cozinha Industrial BRF Campos Novos	Rod. BR 282 km 348 - Anexo BRF - Distrito Industrial	CAMPOS NOVOS	SC	89620-000	25.608.983-3	03.777.341/0441-04	49 3541-7917
807 - Cozinha Industrial BRF Concórdia	Rua Sen. Atílio Fontana, 86 - Centro	CONCÓRDIA	SC	89700-000	257598693	03.777.341/0192-66	49 3442-3177 49 3301-3386
869 - Cozinha Industrial Celulose Irani	Rod. BR 153 km 47 s/n - Vila Campina da Alegria	VARGEM BONITA	SC	89675-000	253946891	03.777.341/0282-57	49 3456-1372
4021 - Cozinha Industrial Huisman	Rua Prefeito Manoel Evaldo Muller, 4373 Anexo - Volta Grande	NAVEGANTES	SC	88371-790	10.596.475-1	03.777.341/0428-37	47 3406-3618
4025 - Cozinha Ind. Localfrio Itajaí	Rua Francisco Reis, 1205 - Bairro Cordeiros	ITAJAÍ	SC	88311-480		03.777.341/0436-47	47 3247-3392
4034 - Coz. Ind. Irmãos Hort	Rua Ernesto Bianchini, 784 - Bairro Rio Branco	BRUSQUE	SC	88350-701		03.777.341/0452-67	47 3355-3622
407 - Cozinha Industrial ZM	Rua Cerâmica Reis, 800 - Bairro Steffen	BRUSQUE	SC	88355-370	9066463408	03.777.341/0037-77	47 3251-2918 47 3251-2900
414 - Cozinha Industrial Zen	Rua Ana de Souza, 122 - Bairro Steffen	BRUSQUE	SC	88355-100	9066463408	03.777.341/0036-96	47 3350-0819
419 - Cozinha Industrial Fischer	Rod. Antônio Heil, Km 23 - B. Limoeiro	BRUSQUE	SC	88352-502	90.668.719-48	03.777.341/0034-24	47 3251-2019 47 3251-2000
863 - Cozinha Industrial Weg Itajaí	Rua Henrique Michels, 100 - Bairro Cordeiros	ITAJAÍ	SC	88311-720	90.668.719-48	03.777.341/0219-10	47 3276-7413
4024 - Cafeteria BRF Itajaí	Rua Jorge Tzachel, nº475, bairro Fazenda	ITAJAÍ	SC	88301-905	10.659.674-8	03.777.341/0437-28	47 3348-3398
8002 - Cozinha Industrial Bunge Dourados	Logradouro 1, Distrito Industrial	DOURADOS	MS	79804-970	10.659.674-8	03.777.341/0385-62	67 3411-1349
8004 - Cozinha Industrial Bunge Rondonópolis	Rod. BR 364 - Dist. Ind. Vetorasso	RONDONÓPOLIS	MT	78746-000	10.659.674-8	03.777.341/0387-24	66 3411-1671
8007 - Cozinha Industrial Bunge Araçatuba	Rua DR Francisco Villela, 660 - Umurama	ARAÇATUBA	SP	16013-240	10.659.674-8	03.777.341/0411-99	18 3607-4480 18 3607-4440
8008 - Cozinha Industrial Bunge Luziania	Rod. BR 040 km 17, SN, Parque São Judas Tadeu	LUZIÂNIA	GO	72834-510	17590170062	03.777.341/0418-65	61 3615-9033
8009 - Cozinha Industrial Bunge Brasília	SiA Sul trecho 5 LT 01	BRASÍLIA	DF	71205-050	17590170062	03.777.341/0419-46	61 3361-6607
8010 - Cozinha Industrial BRF Curitiba	Rod. BR 277 km 3001 - Mossungue	CURITIBA	PR	82305-100	9066463408	03.777.341/0421-60	41 3401-7023
8011 - Cafeteria BRF Curitiba	Rod. BR 277 km 3001 - Mossungue	CURITIBA	PR	82305-100		03.777.341/0423-22	42 3401-7023

8012 - Cozinha Industrial Bunge Santos	Rua Xavier da Silveira 86 - Compl. A94 E108 Anexo - B. Centro	SANTOS	SP	11013-928	13.398.477-0	03.777.341/0425-94	13 3131-7300 13 3131-7345
8014 - Cozinha Industrial Bunge Duque de Caxias	Av. Um, s/n, Parque Duque	DUQUE DE CAXIAS	RJ	25085-378		03.777.341/0443-76	21 3780-5672
8015 - Cozinha Industrial BRF Rio Verde	Rod. Br 060 Km 394 s/n° Setor industrial	RIO VERDE	GO	75904-900		03.777.341/0442-95	64 3623-0722
804 - Cozinha Industrial BRF Uberlândia Frigorífico	Av. Cel José Teófilo Carneiro, 1001- São José	UBERLÂNDIA	MG	38401-344		03.777.341/0187-07	34 3301-9648 34 3301-9904
805 - Cozinha Industrial BRF Uberlândia Abatedouro	Rua Fco Bernardes de Assis, 200 - B. Jardim Brasília	UBERLÂNDIA	MG	38408-084	17590170143	03.777.341/0188-80	34 3301-9891 34 3231-6163
811 - Cozinha Industrial BRF Campo Verde	Av. Senador Stílio Fontana -1800 Centro	CAMPO VERDE	MT	78840-000		03.777.341/0195-09	66 3419-1377 66 3419-1163
812 - Cozinha Industrial BRF Várzea Grande	Alam. Julio Muller, 1650 - Bairro Alameda	VÁRZEA GRANDE	MT	78115-200	905.268.00-74	03.777.341/0196-90	65 3685-0492 65 4009-5497
856 - Cozinha Industrial JBS Brasília	Quadra 433, Área Isolada Guariroba, lote 4 - B. Samambaia Norte	BRASÍLIA	DF	72329-200	253951496	03.777.341/0273-66	61 3459-8633
857 - Cozinha Industrial BRF Toledo	Av. Senador Atilio Fontana, 4040 - B. Centro	TOLEDO	PR	85900-900	253953634	03.777.341/0278-70	45 3252-5203
859 - Cozinha Industrial BRF Paranaguá	Av. Senador Atilio Fontana, 1501 - Imbocui	PARANAGUÁ	PR	83212-250	256932433	03.777.341/0277-90	41 2152-6689 41 3423-5156
861 - Cozinha Industrial BRF Uberlândia Ração	Rod. BR 365 Km 637 - B. Taiaman/Morada do Sol	UBERLÂNDIA	MG	38415-517	257558039	03.777.341/0279-51	34 3301-9709 34 3217-2230
865 - Cozinha Industrial BRF Dois Vizinhos	Rua Senador Atilio Fontana, 2323 - Parque Industrial	DOIS VIZINHOS	PR	85660-000		03.777.341/0281-76	46 3536-7498
440 - Cozinha Industrial Uniplast	Rua Dona Francisca, 7650 - Distrito Industrial	JOINVILLE	SC	89239-270	252750624	03.777.341/0124-15	47 3461-8248
446 - Cozinha Industrial lab. Catarinense	Rua DRua João Colin, 1053 - América	JOINVILLE	SC	89204-000	252868811	03.777.341/0135-78	47 3451-9083
447 - Cozinha Industrial Meister	Rua Duque de Caxias, 528 - Atradores	JOINVILLE	SC	89201-460	254037828	03.777.341/0128-49	47 3433-3133
457 - Cozinha Industrial Lepper II	Rua Colon, 1510 - Glória	JOINVILLE	SC	89216-400		03.777.341/0051-25	47 3431-3611 47 3431-3618
459 - Cozinha Industrial Dicave - Joinville	Rod. BR 101, Km 56,9 - Araquari	ARAQUARI	SC	89216-501	252908368	03.777.341/0159-45	47 3447-7604
816 - Cozinha Industrial FIEPR	Av. Comendador Franco, 1341 - Jdm Botânico	CURITIBA	PR	80215-090	252908376	03.777.341/0211-63	41 3271-7813
822 - Cozinha Industrial Bunge São Francisco do Sul	Rod. Olivio Nobrega, 6500 - B: Centro	SÃO FRANCISCO DO SUL	SC	89240-000	255467150	03.777.341/0223-05	47 3471-1116
4009 - Cozinha Industrial Enele	Rod. SC 473, KM 685 - área Industrial	SÃO LOURENÇO DO OESTE	SC	89990-000	256932433	03.777.341/0397-04	49 3344-3982
4022 - Cozinha Industrial GTB	Rod. SC 480, Anexo: GTB Empreendimentos - Linha Rebelatto	IPUAÇU	SC	89832-000	25755039	03.777.341/0429-18	49-3449-1321
8013 - Cozinha Industrial Labema Seberi	Rod. BR 386, KM 52 - B. Interior Seberi	SEBERI	RS	98380-000	134.00.191.30	03.777.341/0426-75	55 3746-2800
808 - Cozinha Industrial BRF Chapecó	Rua Sen. Atílio Fontana, 600 E - Engenho Braun	CHAPECÓ	SC	89809-901	255537328	03.777.341/0191-85	49 3329-1233 49 3311-4212
810 - Cozinha Industrial JBS	Rua José Bonifácio, 300 - Centro	TRÊS PASSOS	RS	98600-000	14.800.565.26	03.777.341/0194-28	55 3522-1305
855 - Cozinha Industrial BRF Faxinal dos Guedes	Rod. BR 282, Km 491	FAXINAL DOS GUEDES	SC	89694-000	256083584	03.777.341/0276-09	49 3436-1839 49 3436-7594
888 - Cozinha Industrial BRF Palmas	Rod. Palmas a Mangueirinha, 26 KM	CORONEL DOMINGOS SOARES	PR	85557-000	9052970153	03.777.341/0318-00	46 3263-1633
892 - Cozinha Industrial BRF Irani	Fazenda Sertaozinho S/N	IRANI	SC	89680-000	256876991	03.777.341/0330-99	49 3432-0201
4023 - Cozinha Ind. Curtume Bannach	Estrada Geral Ronda Velha - s/n	MAFRA	SC	89300-000	257843400	03.777.341/0433-02	47 3642-0941
471 - Cozinha Industrial São Bento do Sul	Rua Tereza Conrad, 78 - Oxford	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	251557421	03.777.341/0166-74	47 3635-0002 47 3635-3404
472 - Cozinha Industrial Weihermann	Rua Carlos Presisler, 180 - Lençol	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	252750624	03.777.341/0150-07	47 3631-5500
473 - Cozinha Industrial Tuper/Sicap Ind. Metal. Escap.	Rod. BR 280, 955 - Oxford End. .corresp.: Rua Benjamim Constant, 99 - Centro	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	252868811	03.777.341/0148-92	47 3635-6563

474 - Cozinha Industrial Buddemeyer	Rua João Hoffmann, 142 - Centro	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	254037828	03.777.341/0143-88	47 3631-7056
475 - Cozinha Industrial Rudnick - Fabrica V	Rua Cruzeiro, 819 - Cruzeiro	SÃO BENTO DO SUL	SC	89286-275	252908368	03.777.341/0144-69	47 3631-1096
477 - Cozinha Industrial Rudnick - Fabrica II	Rod. SC 301, 7077 - Bela Aliança	SÃO BENTO DO SUL	SC	89284-050	252908376	03.777.341/0146-20	47 3631-1093
490 - Cozinha Industrial Rudnick	Rua Leopoldo Rudnick, 250 - B: Oxford	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	253708249	03.777.341/0153-50	47 3626-6325
851 - Cozinha Industrial Moveis James	Rua Padre Henrique Müller, 534 - Centro	SÃO BENTO DO SUL	SC	89290-000	255467150	03.777.341/0263-94	47 3631-0327
896 - Cozinha Industrial Ecoflex	Estrada Francisco Zoellmer, 323, andar térreo - Bela Aliança	SÃO BENTO DO SUL	SC	89208-100	256979782	03.777.341/0351-13	47 3633-6418
871 - Cozinha Industrial Minusa Lages	Rua Soli Reis s/n - Área Industrial	LAGES	SC	88517-900		03.777.341/0286-80	49 3224-4736
876 - Cozinha Industrial Florestal Gateados	Rod. SC 458, Km159 - Int. Guamerim Gateados	CAMPO BELO DO SUL	SC	88580-000		03.777.341/0297-33	49 3249-3013
4027 - Cozinha Ind. Olsen Palhoça	Av. Ivo Luchi, 68 - Distrito Industrial	PALHOÇA	SC	88133-510	257937633	03.777.341/0440-23	48 2106-6078
425 - Cozinha Industrial FIESC	Rua Admar Gonzaga, 2765. Itacorubi.	FLORIANÓPOLIS	SC	88034-001	250401096	03.777.341/0019-95	48 3231-4315 48 3231-4336
875 - Cozinha Industrial Auto Viação Catarinense	Rua Jucelino K. de Oliveira, 111 - Estreito	FLORIANÓPOLIS	SC	88070-120	255767072	03.777.341/0291-48	48 3271-1057
883 - Cozinha Industrial C-Pack	Rod. SC 407, Km 4 - Sertão do Maruí	SÃO JOSÉ	SC	88122-001	256070679	03.777.341/0301-54	48 3381-2620
893 - Cozinha Industrial DVA	BR 101, KM205, - Barreiros	SÃO JOSÉ	SC	88110-971	256293864	03.777.341/0336-84	48 3381-2000
4011 - Cozinha Industrial Usipe	Rua 7 de setembro, 2130 - Cristo Rei	IÇARA	SC	88820-000		03.777.341/0410-08	48 3461-3609
4026 - Cozinha Industrial Ease	Rod. Luiz Rosso, 8130 - Dagostin	CRICIÚMA	SC	88803-470		03.777.341/0438-09	48 3461-6852
4030 - Cozinha Ind. Chromo Içara	Rua Bolessuavo Klima, 400	IÇARA	SC	88820-000		03.777.341/0446-19	
4003 - Cozinha Industrial Capgemini	Rua Dr. Pedro Zimmerman, 2911 - Itoupavazinha	BLUMENAU	SC	89066-000	256863555	03.777.341/0365-19	47 3323-7263
4004 - Cozinha Industrial Baumgarten	Rua Henrique Weise, s/n - Salto Weissbach	BLUMENAU	SC	89032-510	256863539	03.777.341/0367-80	47 3321-6667
4005 - Cozinha Industrial Farbe	Rua Dr. Blumenau, 7625 - Encano	INDAIAL	SC	89130-000	256876991	03.777.341/0368-61	47 3330-6562
4013 - Cozinha Industrial Incofios	Av. Manoel Simão, 810 - Bairro das Nações	INDAIAL	SC	89130-000	257124152	03.777.341/0413-50	47 3317-8007
4015 - Cozinha Industrial Rovitex Luiz Alves	Av. Maria Marangoni, 391 - Dom Bosco	LUIZ ALVES	SC	89115-000	257142827	03.777.341/0415-12	47 3377-2569 47 3377-8030
4017 - Cozinha Industrial Bosch Rexroth	Rua Luiz Abry, 2225	POMERODE	SC	89107-970	257306862	03.777.341/0420-80	47 3387-9564
4031 - Cozinha Ind. Centro Esportivo	Rua Itajaí, 3434 - Bairro Vorstadt	BLUMENAU	SC	89015-201	258269995	03.777.341/0448-80	
4032 - Cafeteria Centro Esportivo - Blumenau	Rua Itajaí, 3434 - Bairro Vorstadt	BLUMENAU	SC	89015-201	258269960	03.777.341/0447-08	
410 - Cozinha Industrial Netzsch	Rua Hermann Weege, 2383 - B: Centro	POMERODE	SC	89107-000	254199860	03.777.341/0171-31	47 3387-3903 47 3387-8222
815 - Cozinha Industrial Bunge Gaspar	Rod. Jorge Lacerda Km 20 - s/n - B: Poço Grande	GASPAR	SC	89110-000	254759432	03.777.341/0210-82	47 3703-2295
840 - Cozinha Industrial Haco	Rua Henrique Conrad, 595 - Vila Itoupava	BLUMENAU	SC	89095-300	255302614	03.777.341/0253-12	47 3327-6737
853 - Cozinha Industrial Coteminas	Rua Progresso, 150	BLUMENAU	SC	89026-900	255532601	03.777.341/0272-85	47 3326-2980
879 - Cozinha Industrial Círculo	Rua Nereu Ramos, 360 - Centro	GASPAR	SC	89110-000	256104417	03.777.341/0296-52	47 3331-9547
890 - Cozinha Industrial Altemburg	Rod. BR 470, 6607 Km 60 - Badenfurt	BLUMENAU	SC	89072-000	256547467	03.777.341/0327-93	47 3327-7450 47 3331-1585
4016 - Cozinha Industrial Indumak	Rua José Theodoro Ribeiro, 165 - Caixa Postal 84 - B: Ilha Figueira	JARAGUÁ DO SUL	SC	89258-000	2572056594	03.777.341/0416-01	47 2106-0538
432 - Cozinha Industrial Malhas Menegotti	Rua Francisco de Paula, 4850 - B: Francisco de Paula	JARAGUÁ DO SUL	SC	89254-710	254095895	03.777.341/0095-46	47 3372-8545
874 - Cozinha Industrial Tritec	Rua Pastor Alberto Schneider, 1777 - Rio Cerro	JARAGUÁ DO SUL	SC	89260-300	255704151	03.777.341/0292-29	47 3275-8859

Nota: Caso necessário, a ENTIDADE LICITANTE poderá incluir ou excluir localidades no decorrer do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços