

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.

Realize seu cadastro junto ao Portal de Compras por meio do endereço <https://portaldecompras.fiesc.com.br/Empresa/CadastroExterno/ApresentacaoCadastro>, caso ainda não faça parte do cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante.

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

Toda solicitação de esclarecimento/questionamento deverá ser feita exclusivamente por meio de registro no sistema eletrônico: <http://portaldecompras.fiesc.com.br> – **função “Esclarecimentos”, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas corridas** (na contagem das horas corridas, não serão contabilizadas as horas relativas aos sábados, domingos e feriados nacionais) 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 0255/2022/SESI/SC**

Entidade: SESI	
Modalidade: PREGÃO	Nº 0255/2022
Forma: ELETRÔNICO/ REGISTRO DE PREÇOS	Tipo: MENOR PREÇO POR LOTE
Data: 08/06/2022	Horário: 11h
Local: https://portaldecompras.fiesc.com.br	
Local de entrega dos documentos de habilitação: Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC	

O **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - Departamento Regional de Santa Catarina – SESI/DR/SC**, sob CNPJ n.º 03.777.341/0001-66, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis-SC, doravante denominada simplesmente **Entidade Licitante**, por meio da **Comissão Permanente de Licitação**, torna público aos interessados que promoverá **LICITAÇÃO**, pela modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, por **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** 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.

1 – DO OBJETO

1.1 – Registro de preços para eventual e futura aquisição de fornos combinados de alta tecnologia para 10, 20 e 40 GNs e troleys de suporte para forno de 20GNs, para atendimento as necessidades da Entidade Licitante, nas Unidades de Alimentação do SESI/SC, quando se fizer necessário, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DO REGISTRO DE PREÇO

2.1 – O presente Registro de Preço, que tem como Entidade(s) Gerenciadora(s) o SESI, poderá, segundo o Art. 38-A do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI, ser objeto de adesão por outro departamento e por Serviço Social Autônomo.

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(s) Entidade(s) Licitante(s) o registro de propostas vantajosas e, segundo as conveniências da mesma, promover as compras dos fornecedores registrados.

2.4 – A(s) Entidade(s) Licitante(s) não se obriga(am) 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(s) Entidade(s) Licitante(s), por meio do site <http://portaldecompras.fiesc.com.br> - seção “cadastro”.

3.1.1.1 – A solicitação deve ser realizada preferencialmente até 01 (um) dia útil antes da abertura deste pregão, para que haja tempo hábil da(s) Entidade(s) Licitante(s) liberarem as empresas para participação. A(s) Entidade(s) Licitante(s) não se responsabiliza(m) por cadastros solicitados fora deste prazo, pois poderá não haver tempo para liberação desses.

3.2 – O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações, estarão disponíveis na(s) Entidade(s) Licitante(s) por meio do [site https://portaldecompras.fiesc.com.br](https://portaldecompras.fiesc.com.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: <https://portaldecompras.fiesc.com.br>, seção “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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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, independentemente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pela(s) Entidade(s) Licitante(s);

3.10.2 – Empresas que tenham como sócios, ou no seu quadro de profissionais, a participação de dirigentes, conselheiros ou empregados da(s) Entidade(s) Licitante(s), bem como, participantes que tenham relação de parentesco, inclusive por afinidade, até o terceiro grau com as pessoas aqui nominadas;

3.10.3 – Tenha participação, seja a que título for, de ex-empregados da FIESC e suas Entidades cujo lapso temporal entre seus desligamentos e a data de apresentação da proposta seja igual ou inferior a 18 (dezoito) meses

3.10.4 – Esteja sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

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

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

4 – DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL NO PORTAL DE COMPRAS

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

4.2 – O cadastro 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 de referência informados no ANEXO I do edital. Os lances (na etapa de lances) serão efetuados no valor global do lote.

4.4. Após o cadastro da proposta no portal de compras, o sistema confirmará que a proposta foi registrada com uma mensagem que aparecerá na tela informando: **“Operação efetuada com sucesso.”**

4.5 – No cadastro da proposta, os “campos” deverão ser preenchidos conforme a solicitação do sistema, não sendo permitida a identificação da empresa

4.6 – Para elaboração da proposta os fornecedores deverão considerar:

4.6.1 – Os pedidos serão encaminhados, por meio de documento denominado “ordem de compra” emitidos pela(s) Entidade(s) Licitante(s) ou Aderente(s);

4.6.2 – Os produtos deverão ser entregues na unidade da(s) Entidade(s) Licitante(s), conforme endereço descrito na ordem de compra;

4.6.3 – O prazo de entrega para atendimento da Ordem de Fornecimento é de até **60 (sessenta) dias corridos** após envio da mesma.

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

4.8 – 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.

4.8.1. Caberá ao fornecedor licitante, na hipótese de faturamento em separado de material, quando for o fornecimento originado fora do Estado de Santa Catarina, considerar no valor de sua proposta lançada no Portal de Compras da FIESC, QUANDO HOVER INCIDÊNCIA, a diferença do ICMS de origem em relação ao ICMS de Santa Catarina – DIFA, APENAS PARA EFEITO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO.

4.8.2. Deve-se considerar a incidência do ICMS para venda de mercadoria destinada para ativo imobilizado bem como a alíquota de ICMS incidente, além de informar o estado de origem da mercadoria, o CST/CSOSN e o NCM da mercadoria junto ao Anexo II – Modelo de Proposta Comercial.

4.8.3. Caso o Fornecedor Licitante ou a mercadoria possua qualquer benefício fiscal de ICMS, como redução ou isenção de base de cálculo ou de alíquota, o Fornecedor Licitante precisa informar junto ao preço o embasamento legal do benefício junto ao Anexo II – Modelo de Proposta Comercial.

4.8.3.1. É de responsabilidade do Fornecedor Licitante a verificação de incidência ou não de DIFAL sobre o produto ofertado.

4.8.4. Caso seja vencedor, o fornecedor licitante deverá apresentar ao final da etapa de negociação sua PROPOSTA COMERCIAL – na forma do ANEXO II – considerando o valor de julgamento vencedor (VALOR DO PORTAL), a DIFA – QUANDO HOVER INCIDÊNCIA - e o valor do produto – sem DIFAL (QUE SERÁ FATURADO PARA PAGAMENTO DO SESI/SC).

4.8.5. Para garantir a isonomia da disputa entre fornecedores licitantes de SC e de outros Estados, os preços apresentados pelos fornecedores licitantes de outros Estados referentes a mercadorias adquiridas para ativo imobilizado deverão considerar o diferencial de alíquota no momento da análise da precificação que será recolhido pela(s) Entidade(s) Licitante(s) no momento da aquisição do produto.

4.8.6. Os Fornecedores Licitantes de SC não optantes pelo Simples Nacional, atendendo a alínea “n” do Art. 19, III da lei estadual nº 10.297/96, ou legislação atualizada, precisam considerar a alíquota de 17% quando a mercadoria for destinada a ativo imobilizado, a menos que o Fornecedor Licitante ou a mercadoria estejam amparados por benefício específico ou a mercadoria possua alíquota diferente relacionada no RICMS/SC.

4.8.7. A DIFA - diferença de alíquota, conforme apresentada a planilha do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, é o valor correspondente à diferença de alíquota interestadual e a alíquota interna, desta forma o método de cálculo a ser adotado é a “**Base Dupla**”, a ser recolhido por obrigação tributária pelo SESI/SC.

4.9 – Até o horário estabelecido para cadastro da proposta os fornecedores licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

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.

5.2.1 – As empresas de fora do Estado de Santa Catarina deverão – PARA EFEITO DE DISPUTA, considerar o valor correspondente à DIFA no valor do produto, QUANDO HOVER INCIDÊNCIA.

5.3 – As propostas serão analisadas e classificadas inicialmente sem a observância do preço referência constante no ANEXO I do Edital, entretanto, na fase de negociação, será classificada somente a empresa que apresentar o preço final igual ou inferior aos preços de referência, ou seja, a dotação orçamentária prevista para essa contratação.

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.

5.4.1 – No caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação se fará obrigatoriamente, por sorteio automático, a ser efetuado pelo Portal de Compras, de forma aleatória.

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, **mas sempre inferior ao seu último lance ofertado**, 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.

5.9.1 – Caso a empresa vencedora seja de fora do Estado de Santa Catarina, **DEVERÁ, OBRIGATORIAMENTE, CASO HAJA INCIDÊNCIA, além da negociação do preço com o Pregoeiro**, considerar o valor referente ao DIFA (item 4.6.7).

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 – 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.

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

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

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 LOTE, dentro dos valores de referência estabelecidos.

6.1.1 – Para fins de julgamento: o valor a ser apresentado pela(s) empresa(s) licitante(s) fora do Estado de Santa Catarina no Portal de Compras não poderá ser superior aos valores de referência estimados COM DIFAL.

6.1.2 – A licitante melhor classificada deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, no prazo de 30 (trinta) minutos, contados da convocação, via chat, efetuada pelo Pregoeiro, sendo facultado a este a ampliação do prazo.

6.1.1.1 – O fornecedor deverá anexar a Proposta Comercial Atualizada, conforme disposto no ANEXO II deste edital, junto ao processo no Portal de Compras, clicando no “clipe” ao lado do item/lote vencido, no campo “Anexos da Negociação”, dentro do prazo descrito no item acima.

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.

6.2.1 – Será classificada a Proposta após análise e a(s) Entidade(s), ao final do processo, homologará(ão) o valor ofertado pela empresa, caso seja vencedora.

6.2.2 – A(s) Entidade(s) homologará(ão) SOMENTE o valor ofertado correspondente ao produto na Proposta Comercial Ajustada, independentemente de eventual revisão sobre a incidência ou não da DIFAL.

6.3 – Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

6.4 – Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

6.5 – A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

6.6 – No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, registrando em ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

6.7 – O Pregoeiro ordenará 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, nos termos do item 6 deste Edital.

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

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

6.7.3 – Deverá ser apresentado junto a proposta comercial atualizada:

6.7.3.1 – 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;

6.7.3.2 – 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.

7 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 – A licitante deverá encaminhar os documentos de habilitação exigidos neste Edital concomitantemente com o registro da proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em formato *.PDF, preferencialmente em pasta zipada.

7.1.1 – Os documentos somente ficarão visíveis para o pregoeiro na etapa de negociação, que é quando o sistema abre a identificação de todas as empresas participantes do certame.

7.1.2 – A habilitação das licitantes será julgada com base nos documentos encaminhados até a data e horário previstos neste Edital.

7.1.3 – Os documentos remetidos via Portal de Compras poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada, a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

7.1.3.1 – Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados para: FIESC – GEDEC – COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÕES – Rod. Admar Gonzaga, 2765 - Itacorubi – Florianópolis/SC – 88034-001.

7.2 – Documentos complementares (habilitação e documentos técnicos), quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados até a data e o

horário estabelecidos para abertura da sessão pública, deverão, mediante solicitação do Pregoeiro, ser enviados juntamente à proposta adequada ao último lance.

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) 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, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando, qualificando e comprovando a aptidão para o fornecimento compatíveis com o objeto da licitação.

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) Apresentar comprovante de vínculo do Técnico Responsável, através de Contrato Social, vínculo empregatício ou contrato de prestação de serviços;
- c) Registro público ou declaração do Técnico Responsável sobre os equipamentos sob sua responsabilidade para esta contratação;
- d) Apresentar registro junto ao CREA de profissional Técnico responsável;
- e) Apresentar comprovante de Certificação de NR-10 dos técnicos habilitados nas assistências técnicas para as localidades citadas.
- f) Apresentar comprovação de credenciamento (lista com a assistência técnica autorizada) nas localidades que irão atender aos seguintes Estados:
 - Estado de Santa Catarina (todo território)
 - Estado do Paraná (Curitiba, Ponta Grossa, Paranaguá, Dois Vizinhos, Toledo)
 - Estado do Rio Grande do Sul (Três Passos)
 - Estado São Paulo (Santos, Araçatuba)
 - Estado Rio de Janeiro (capital)
 - Estado de Minas Gerais (Uberlândia)
 - Estado de Goiás (Rio Verde, Luziânia)
 - Estado do Mato Grosso (Rondonópolis, Nova Mutum, Lucas do Rio Verde)
 - Mato Grosso do Sul (Dourados)
 - Distrito Federal

g) Possuir técnico capacitado pelo fabricante para suporte às assistências credenciadas – apresentar certificado de treinamento realizado junto ao fabricante

f) 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.

NOTA PARA LICITANTES CATARINENSES: O Poder Judiciário de Santa Catarina emitiu um aviso, em seu próprio site, conforme segue: ***“Considerando a implantação do sistema eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 1º/4/2019, as certidões dos modelos “Cível” e “Falência, Concordata e Recuperação Judicial” deverão ser solicitadas tanto no sistema eproc quando no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade”.***

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;

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;

e.1) no caso de municípios que emitam Certidão Negativa de Tributos Mobiliários e Certidão Negativa de Tributos Imobiliários para comprovar a regularidade, as duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade.

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

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

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

7.6 – 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 o(s) atestado(s) de capacidade técnica que poderá(ão) ser emitido(s) para matriz ou para filial e outros documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

7.8 – 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.

7.9 – 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 corridas (na contagem das horas corridas)**, não serão contabilizadas as horas relativas aos sábados, domingos e feriados nacionais) anteriores a data fixada para sessão de abertura, qualquer pessoa, por meio de registro no sistema eletrônico, poderá solicitar esclarecimentos – função “**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 do *site* <https://portaldecompras.fiesc.com.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 corridas** (na contagem das horas corridas, não serão contabilizadas as horas relativas aos sábados, domingos e feriados nacionais) à Autoridade Competente, que será disponibilizado a todos os fornecedores licitantes participantes. Os demais interessados, desde logo, ficam intimados a apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do fornecedor recorrente, devendo apresentá-las em campo próprio do sistema eletrônico sendo-lhes assegurada vista dos autos.

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 essa 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(s) Entidade(s) Licitante(s).

11 – DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

11.1. Para fins de homologação, o preço será equivalente ao valor do produto, descontada a DIFAL, **SE HOUVER INCIDÊNCIA**, que será considerada apenas para efeito de julgamento.

11.1.1. Caso o Fornecedor Licitante ou a mercadoria possua qualquer benefício fiscal de ICMS, como redução de base de cálculo ou de alíquota, ou isenção, o valor máximo a ser homologado será SOMENTE o valor correspondente ao produto.

11.2 – 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.

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

12 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

12.1 – Homologado o procedimento, será convocado o fornecedor vencedor para, dentro do prazo de 03 (três) 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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 de o 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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 úteis, 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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

3.1 – 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(s) Entidade(s) Licitante(s) é(são) a(s) entidade(s) gerenciadora(s) responsável(eis) pela condução do conjunto de procedimentos para Registro de Preço e gerenciamento da Ata de Registro de Preço dele decorrente.

13.3 – A(s) gerenciadora(s) indicará(ão) ao(s) aderente(s) 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(s) aderente(s) deverá(ão) 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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.

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

15 – DAS PENALIDADES

15.1. A inexecução total ou parcial do objeto contratado sujeitará o **CONTRATADO**, garantida a defesa prévia, às seguintes penalidades: advertência, multa, rescisão e suspensão do direito de licitar ou contratar com a **FIESC e suas Entidades**, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nas formas adiante especificadas.

15.2. Será cabível pena de **advertência** nos casos de infrações de menor gravidade.

15.3. Será cabível pena de **multa**:

- a) Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), ensejando a critério da Entidade, a rescisão contratual;
- b) Em caso de inexecução total, multa no percentual de 20% (vinte por cento) do valor atualizado do objeto contratado e ensejando, a critério da Entidade, a rescisão contratual;
- c) Ao proponente que convocado, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ser aplicada a penalidade de suspensão do direito de licitar e/ou multa até o percentual de 10% (dez por cento) do valor da proposta apresentada.

15.4. A multa poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com as demais penalidades;

15.5. Caberá a penalidade de suspensão do direito de licitar, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos, contados a partir de sua aplicação, nos casos de inexecução total ou parcial, de que decorra rescisão contratual, a critério da Entidade;

15.6. As multas poderão ser descontadas dos recebimentos a que a contratada tiver direito ou cobrados judicialmente, caso não haja pagamento espontâneo;

15.7. As garantias (caução) poderão ser utilizadas para cobrir o valor das multas aplicadas, das perdas e danos, e quaisquer outros prejuízos causados pelo contratado;

15.8. Fica facultada a defesa prévia da empresa, em qualquer caso de aplicação de penalidade.

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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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(s) Entidade(s) Licitante(s) 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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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 adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor e a homologação do certame não implicará direito à contratação.

17.5 – Fica assegurado à(s) Entidade(s) Licitante(s) o direito de cancelar a licitação antes de assinado o contrato, desde que justificado, de acordo com o art. 40, Regulamento de Licitações e Contratos do SESI.

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

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(s) Entidade(s) Licitante(s), 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 Microempresas 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, 25 de maio de 2022.

Aline Borba Nunes

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Jessica Rodrigues Siqueira

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Aline Vaz Fernandes Borges

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Gustavo Fernandes Borges

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Gerência Executiva Jurídica

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 11:45 UTC

BRy *André L. de C. Cordeiro*

028.***.***-73
André Luiz de Carvalho Cordeiro

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 11:49 UTC

BRy *Jessica Rodrigues Siqueira*

052.***.***-71
Jessica Rodrigues Siqueira

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 11:53 UTC

BRy *Aline B. Nunes*

058.***.***-14
Aline Borba Nunes

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 11:47 UTC

BRy *Aline Vaz F. Rosa*

096.***.***-80
Aline Vaz Fernandes Rosa

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 13:14 UTC

BRy *Gustavo Fernandes Borges*

155.***.***-04
Gustavo Fernandes Borges

Assinatura Eletrônica
26/05/2022 11:46 UTC

BRy *Sílvia Carreirão*

753.***.***-91
Sílvia Passoni Mattos Carreirão

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0255/2022/SESI/SC

1 – OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual e futura aquisição de fornos combinados de alta tecnologia para 10, 20 e 40 GNs e troleys de suporte para forno de 20GNs, para atendimento as necessidades da Entidade Licitante, nas Unidades de Alimentação do SESI/SC, quando se fizer necessário, conforme condições e exigências do Edital e seus 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 LOTE**, não superior aos valores de referência estabelecidos neste Termo de Referência 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** de cada Item em seu lote correspondente, respeitado o respectivo valor de referência, CONSIDERANDO O VALOR EQUIVALENTE A DIFAL (ITEM 4.6.1 do Edital).

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.3. O fornecedor licitante deverá ofertar a mesma marca/fabricante para todos os itens do lote, e esta exigência vem de encontro aos objetivos do serviço de Alimentação do SESI/SC, de manter os padrões nos processos produtivos.

3.2. Todas as marcas citadas **são somente como referência**, e poderão ser substituídas por de outros fabricantes, desde que tenham as mesmas funcionalidades e características técnicas **mínimas** exigidas.

3.3. Especificações técnicas mínimas dos equipamentos que compõem o **LOTE ÚNICO – FORNOS COMBINADOS E TROLEY:**

ITEM 1 - Forno combinado 10 Gns elétrico:

Quantidade: 20 unidades.

- Energético:

Elétrico: 220 ou 380 ou 440 volts trifásico;

- Funcionalidades:

Vapor: mínimo de 50 a 130 graus centígrados;

Calor Seco: mínimo de 50 a 250 graus centígrados;

Combinado: mínimo de 50 a 250 graus centígrados com até 90% de umidade;

- Construção:

Câmara de cocção totalmente em aço inoxidável padrão alimentar (AISI 304 ou superior) adequado para alta temperatura, cantos sanitários arredondados e acabamento acetinado;

Circulação de ar forçado por ventilador (es), com inversão de rotação e regulagem da velocidade que permita a produção de alimentos extremamente sensíveis, requisito mínimo de 4 (quatro) velocidades;

Sonda para controle interno da temperatura do alimento com, no mínimo, 4 (quatro) pontos de medição;

Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima limite de temperatura permitido;

Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático total ou parcial das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura, para precisão e menor gasto de energia;

Sistema de extração forçada de umidade;

Sistema de freio motor na abertura da porta (desligamento automático do equipamento), durante fases de operação, para evitar perda da temperatura da câmara de cocção e segurança;

Modo para manter temperatura “em espera” com temperatura média para que se tenha retomada rápida nas operações;

Modo funcionamento contínuo, permite longos períodos de cocção e ou manutenção da temperatura da câmara de cocção;

Iluminação interna em LED para facilitar visibilidade de toda a câmara de cocção;

Guias para encaixe dos recipientes em aço inoxidável AISI 304 ou superior, resistentes aos impactos operacionais, distância entre trilhos de no mínimo 65mm;

Porta equipada com dobradiça, puxador e fecho que facilite a operação, sejam resistentes à impactos operacionais e fáceis de limpar;

Porta equipada com vidro triplo (1 (um) vidro externo + vidro interno de dupla camada) que permita boa visibilidade da câmara de cocção e tenha eficiência no isolamento térmico, tenha facilidade de limpeza e alto grau de resistência mecânica;

Porta equipada com borracha de vedação que tenha comprovada resistência ao calor, seja atóxica e de fácil remoção para limpeza e substituição;

Porta com pelo menos 2 (duas) posições fixas de parada quando abertas;

O equipamento deve possuir sistema de bombeamento de água para higienização incorporado à estrutura do equipamento;

Controle de velocidade da turbina e seus níveis programáveis pelo usuário;

Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos/falhas;

- **Base:** Para fornos de 10gn's:

Construída com perfil tubular quadrado em aço inoxidável, com dispositivo e ou detalhes para apoio/encaixe do forno para que se torne apoio seguro e livre de riscos de queda;

Dotada de sapatas nivelantes;

Guias em aço inoxidável para armazenagem de recipientes gastronorms padrão 1/1, com espaçamento mínimo de 65 mm;

Obs. O espaço destinado ao acondicionamento das GNs não poderá ser utilizado para acomodar itens da instalação como a tubulação de drenagem, bomba d'água e ou qualquer outro item.

- **Componentes elétricos:**

Todos os componentes elétricos devem atender às várias normas técnicas e de segurança, pertinentes ao uso em cozinhas industriais. Proteção contra umidade e água (cozinha é ambiente severo), mínimo certificado com IPX4. Proteção contra "choque elétrico", com a devida proteção de aterramento dos seus vários componentes (motores, resistências e componentes diversos), conectados internamente e que possam ser interligados à rede predial; Seus componentes elétricos devem ser isolados do corpo do equipamento para evitar qualquer fuga que possa ser detectada pelo sistema de proteção instalado no edifício (interruptor diferencial de fuga) e desligar o circuito elétrico que alimenta o equipamento.

- **Componentes eletrônicos:**

Todos os componentes dos circuitos eletrônicos devem ser protegidos por fusíveis ou assemelhados e que funcionem efetivamente com barreira de proteção contra variação excedente da tensão elétrica.

- **Comando:**

O painel de comando do tipo "touchscreen" deve ser impermeável, de fácil leitura e manuseio, comandará toda configuração e operacionalidade do equipamento, não requerendo do operador qualquer ação extra para desempenhar as ações necessárias ao pleno funcionamento do equipamento;

As funções básicas de: Vapor; Calor Seco e Combinado devem obrigatoriamente ser as mais visíveis e de fácil operacionalidade;

As funções operacionais, a que se propõe o equipamento devem ser de fácil entendimento para pessoa comum, estas funcionalidades devem ser as mais interativas tanto quando possíveis para permitir uma operação a custos viáveis economicamente.

Que tenha função de pré-aquecimento programável;

Que tenha função de mudança do clima interno sem a necessidade de abertura da porta;

Que tenha função de controlar efetivamente o nível de umidade dentro da câmara (eliminar umidade nos ciclos de assar/fritar a seco);

Que permita ocultar ícones que não serão utilizados no painel.

- Configuração e Armazenagem de dados:

O equipamento deve ser provido de componente que permita a configuração e armazenagem em seu banco de dados de receitas com no mínimo as seguintes características:

- i. Mínimo de 250 (duzentos e cinquenta) receitas
- ii. No mínimo de seis passos configuráveis para cada receita;
- iii. Permitir registro de receitas com nome e fotos personalizadas;
- iv. Permitir organizar receitas cadastradas por grupo de produto ou modo de preparo (exemplo: arroz, legumes, assados, fritos);
- v. Que possua item de segurança que permita bloqueio para alteração de receitas registradas;
- vi. Que permita o carregamento de receitas por meio de USB e ou Rede de Internet (cabo ou wifi);
- vii. Que permita o envio de receitas on line (cabo ou wifi) por aplicativo ou portal
- viii. Que permita a leitura das operações diárias com visualização das programações realizadas no forno nos últimos 7 (sete) dias (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);
- ix. Que permita a leitura dos consumos de energia por operação (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);
- x. Que permita operações de diferentes tempos, a fim de sinalizar ao operador a retirada dos produtos. Colocar todos juntos e retirar ao tempo de finalização de cada produto;
- xi. Que tenha recurso para avaliar após a configuração inicial e as características finais dos produtos a serem produzidos com relação às fases de cocção, as temperaturas e tempos. Que com isso possa sinalizar ao operador a hora aproximada do término da operação;
- xii. Que seja dotado de recurso que faça o ajuste automático da programação com base à quantidade de produto colocado no equipamento ou com base à perda de temperatura em virtude da porta aberta;
- xiii. Que permita a extração de dados HACCP através de USB, ou rede de internet e que estes dados possam ser lidos em aplicativos/programas em computador e ou em smartphones;
- xiv. O forno deverá dispor de conectividade à internet por cabo de rede ou wifi.

- Limpeza:

O equipamento deve ser provido de acessórios e componente com procedimentos programados e ou programáveis para higienização, como:

- i. Ciclos para no mínimo três níveis de sujidade;
- ii. Desejável que não haja ação do operador com o manuseio de produtos químicos (detergentes líquidos ou sólidos);
- iii. Que o equipamento tenha registro das operações de limpeza que acontecem durante o dia dos últimos 7(sete) dias, com objetivo de avaliação operacional e dos custos envolvidos (seja no painel do forno ou haccp ou online – via app ou portal);
- iv. Que as operações dos ciclos de operação possam ser feitas durante horários livres e que não tenham necessidade de assistência continuada. Ex. colocar para higienizar à noite e ao fim do ciclo o equipamento desligue e ou fique em *stand by*;
- v. Que não necessite de remoção mecânica (uso de ferramentas) de peças e ou revestimentos para higienização completa da câmara de cocção;
- vi. O equipamento deverá possuir um reservatório embutido para armazenamento do detergente (líquido ou sólido) e que a operação para aplicação do produto químico seja de modo automático (sem ação do operador) na câmara de cocção.

Deverão estar inclusos todas as peças e adereços necessários para instalação e funcionamento adequado dos equipamentos:

Ductos, conexões, registros e qualquer outro item exigido para garantir alimentação hidráulica (de acordo com a marca);

Ductos e peças para garantir a de saída de esgoto (de acordo com a marca);

Pressurizadores ou adereços para garantia da pressão de água necessária dentro do equipamento (de acordo com a marca);

Tomada tipo steck macho

O fornecedor entregará ao comprador toda documentação técnica com indicações das necessidades técnicas de elétrica, hidráulica, lógica e mecânica, para a instalação do equipamento, denominadas “instalações prediais”;

O fornecedor deverá oferecer avaliação técnica remota, através de check list padrão do fornecedor e envio das informações e registros dos itens solicitados, para certificar e aprovar as condições técnicas das instalações prediais em cada local requisitado pelo comprador. Esta avaliação visa eliminar dúvidas e corrigir o que for necessário antes da data da efetiva instalação.

ITEM 2 - Forno combinado 20Gns elétrico:

Quantidade: 20 unidades.

- Energético:

Elétrico: 220 ou 380 ou 440 volts trifásico;

- Funcionalidades:

Vapor: mínimo de 50 à 130 graus centígrados;

Calor Seco: mínimo de 50 a 300 graus centígrados;

Combinado: mínimo de 50 a 250 graus centígrados com até 90% de umidade

- Construção:

Câmara de cocção totalmente em aço inoxidável padrão alimentar (AISI 304 ou superior) adequado para alta temperatura, cantos sanitários arredondados e acabamento acetinado;

Circulação de ar forçado por ventilador (es), com inversão de rotação e regulagem da velocidade (mínimo 3 velocidades) que permita a produção de alimentos extremamente sensíveis;

Sonda para controle interno da temperatura do alimento; no mínimo, 4 (quatro) pontos de medição;

Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima limite de temperatura permitido;

Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático total ou parcial das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura, para precisão e menor gasto de energia;

Sistema de extração forçada de umidade;

Sistema de freio motor na abertura da porta (desligamento automático do equipamento), durante fases de operação, para evitar perda da temperatura da câmara de cocção e segurança;

Modo para manter temperatura “em espera” com temperatura média para que se tenha retomada rápida nas operações;

Modo funcionamento contínuo, permite longos períodos de cocção e ou manutenção da temperatura da câmara de cocção;

Iluminação interna em LED para facilitar visibilidade de toda a câmara de cocção;

Rack para acomodar GNs do tipo removível, acoplado à carro específico;

Porta equipada com dobradiça, puxador e fecho que facilite a operação, sejam resistentes à impactos operacionais e fáceis de limpar;

Porta equipada com vidro triplo (1 (um) vidro externo + vidro interno de dupla camada) que permita boa visibilidade da câmara de cocção e tenha eficiência no isolamento térmico, tenha

facilidade de limpeza e alto grau de resistência mecânica; Porta equipada com borracha de vedação que tenha comprovada resistência ao calor, seja atóxica e de fácil remoção para limpeza e substituição;

Portas/câmara de cocção deverão ter detalhes específico para encaixe do Carro/Rack (itens removíveis), que permita a perfeita vedação do ambiente interno;

O equipamento deve possuir sistema de bombeamento de água para higienização incorporado à estrutura do equipamento;

Porta com pelo menos 2 (duas) posições fixas de parada quando abertas;

Abertura / Fechamento de porta com 2 (dois) estágios de segurança;

Sistema de puxador de porta com função de lançar para fechar;

Controle de velocidade da turbina e seus níveis programáveis pelo usuário;

Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos/falhas;

- Carros e Rack:

Carro:

- Construído em aço inoxidável, com canaletas e dispositivo de trava do rack, puxador ergonômico e removível;

- Rodízios fixos e giratórios construídos de material resistente à temperatura do local com freio nas rodas dianteiras para segurança.

Rack:

- Construído em perfil de aço inoxidável, com guias para encaixe de GNs 1/1, com espaçamento de no mínimo 65mm entre elas;

- Dispositivo para deslizamento sobre o rack (rodízios) deve resistir à temperatura máxima da câmara de cocção;

- Nota: O carro e o rack devem ser em peça única, compatíveis entre si, atendendo aos requisitos acima.

- Componentes elétricos:

Todos os componentes elétricos devem atender às várias normas técnicas e de segurança, pertinentes ao uso em cozinhas industriais. Proteção contra umidade e água (cozinha é ambiente severo), mínimo certificado com IPX4. Proteção contra "choque elétrico", com a devida proteção de aterramento dos seus vários componentes (motores, resistências e componentes diversos), conectados internamente e que possam ser interligados à rede predial; Seus componentes elétricos devem ser isolados do corpo do equipamento para evitar qualquer fuga que possa ser detectada pelo sistema de proteção instalado no edifício (interruptor diferencial de fuga) e desligar o circuito elétrico que alimenta o equipamento.

- Componentes eletrônicos:

Todos os componentes dos circuitos eletrônicos devem ser protegidos por fusíveis ou assemelhados e que funcionem efetivamente com barreira de proteção contra variação excedente da tensão elétrica.

- Comando:

O painel de comando do tipo “touchscreen” deve ser impermeável, de fácil leitura e manuseio, comandará toda configuração e operacionalidade do equipamento, não requerendo do operador qualquer ação extra para desempenhar as ações necessárias ao pleno funcionamento do equipamento;

As funções básicas de: Vapor; Calor Seco e Combinado devem obrigatoriamente ser as mais visíveis e de fácil operacionalidade;

As funções operacionais, a que se propõe o equipamento devem ser de fácil entendimento para pessoa comum, estas funcionalidades devem ser as mais interativas tanto quando possíveis para permitir uma operação a custos viáveis economicamente;

Que tenha função de pré-aquecimento programável;

Que tenha função de mudança do clima interno sem a necessidade de abertura da porta;

Que tenha função de controlar efetivamente o nível de umidade dentro da câmara (eliminar umidade nos ciclos de assar/fritar a seco);

Que permita ocultar ícones que não serão utilizados no painel.

- Configuração e Armazenagem de dados:

O equipamento deve ser provido de componente que permita a configuração e armazenagem em seu banco de dados de receitas com no mínimo as seguintes características:

- i. Mínimo de 250 (duzentos e cinquenta) receitas;
- ii. No mínimo de seis passos configuráveis para cada receita;
- iii. Permitir registro de receitas com nome e fotos personalizadas;
- iv. Permitir organizar receitas cadastradas por grupo de produto ou modo de preparo (exemplo: arroz, legumes, assados, fritos);
- v. Que possua item de segurança que permita bloqueio para alteração de receitas registradas;
- vi. Que permita o carregamento (importar e exportar) de receitas por meio de USB e ou Rede de Internet (cabo ou wifi);
- vii. Que permita o envio de receitas on line (cabo ou wifi) por aplicativo ou portal;
- viii. Que permita a leitura das operações diárias com visualização das programações realizadas no forno nos últimos 7 (sete) dias (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);
- ix. Que permita a leitura dos consumos de energia por operação (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);
- x. Que permita operações de diferentes tempos, a fim de sinalizar ao operador a retirada dos produtos. Colocar todos juntos e retirar ao tempo de finalização de cada produto;

- xi. Que tenha recurso para avaliar após a configuração inicial e as características finais dos produtos a serem produzidos com relação às fases de cocção, as temperaturas e tempos. Que com isso possa sinalizar ao operador a hora aproximada do término da operação;
- xii. Que seja dotado de recurso que faça o ajuste automático da programação com base à quantidade de produto colocado no equipamento ou com base à perda de temperatura em virtude da porta aberta;
- xiii. Que permita a extração de dados HACCP através de USB, ou rede de internet e que estes dados possam ser lidos em aplicativos/programas em computador e ou em smartphones;
- xiv. O forno deverá dispor de conectividade à internet por cabo de rede ou wifi

- Limpeza:

O equipamento deve ser provido de acessórios e componente com procedimentos programados e ou programáveis para higienização, como:

- i. Ciclos para no mínimo três níveis de sujeidade;
- ii. Desejável que não haja ação do operador com o manuseio de produtos químicos (detergentes líquidos ou sólidos);
- iii. Que o equipamento tenha registro das operações de limpeza que acontecem durante o dia dos últimos 7 dias, com objetivo de avaliação operacional e dos custos envolvidos (seja no painel do forno ou haccp ou online – via app ou portal);
- iv. Que as operações dos ciclos de operação possam ser feitas durante horários livres e que não tenham necessidade de assistência continuada. Ex. colocar para higienizar à noite e ao fim do ciclo o equipamento desligue e ou fique em *stand by*.
- v. Que não necessite de remoção mecânica (uso de ferramentas) de peças e ou revestimentos para higienização completa da câmara de cocção;
- vi. O equipamento deverá possuir um reservatório embutido para armazenamento do detergente (líquido ou sólido) e que a operação para aplicação do produto químico seja de modo automático (sem ação do operador) na câmara de cocção.

Deverão estar inclusos todas as peças e adereços necessários para instalação e funcionamento adequado dos equipamentos:

- Ductos, conexões, registros e qualquer outro item exigido para garantir alimentação hidráulica (de acordo com a marca);
- Ductos e peças para garantir a de saída de esgoto (de acordo com a marca);
- Deverá acompanhar o equipamento a tomada tipo steck macho;
- Pressurizadores ou adereços para garantia da pressão de água necessária dentro do equipamento (de acordo com a marca);
- Tomada tipo steck macho/fêmea.

ITEM 3 - Forno combinado 40Gns elétrico:

Quantidade: 10 unidades.

- Energético:

Elétrico: 220 ou 380 ou 440 volts trifásico;

- Funcionalidades:

Vapor: mínimo de 50 à 130 graus centígrados;
Calor Seco: mínimo de 50 a 300 graus centígrados;
Combinado: mínimo de 50 a 260 graus centígrados com até 90% de umidade.

- Construção:

Câmara de cocção totalmente em aço inoxidável padrão alimentar (AISI 304 ou superior) adequado para alta temperatura, cantos sanitários arredondados e acabamento acetinado;

Circulação de ar forçado por ventilador (es), com inversão de rotação e regulação da velocidade que permita a produção de alimentos extremamente sensíveis, requisito mínimo de 4 (quatro) velocidades;

Sonda para controle interno da temperatura do alimento com, no mínimo, 4 (quatro) pontos de medição;

Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima limite de temperatura permitido;

Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático total ou parcial das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura, para precisão e menor gasto de energia;

Sistema de extração forçada de umidade;

Sistema de freio motor na abertura da porta (desligamento automático do equipamento), durante fases de operação, para evitar perda da temperatura da câmara de cocção e segurança;

Modo para manter temperatura “em espera” com temperatura média para que se tenha retomada rápida nas operações;

Modo funcionamento contínuo, permite longos períodos de cocção e ou manutenção da temperatura da câmara de cocção;

Iluminação interna em LED para facilitar visibilidade de toda a câmara de cocção;

Rack para acomodar GNS do tipo removível, acoplado à carro específico;

Porta equipada com dobradiça, puxador e fecho que facilite a operação, sejam resistentes à impactos operacionais e fáceis de limpar;

Porta equipada com vidro triplo (1 (um) vidro externo + vidro interno de dupla camada) que permita boa visibilidade da câmara de cocção e tenha eficiência no isolamento térmico, tenha facilidade de limpeza e alto grau de resistência mecânica;

Porta equipada com borracha de vedação que tenha comprovada resistência ao calor, seja atóxica e de fácil remoção para limpeza e substituição;

Portas/câmara de cocção deverão ter detalhes específico para encaixe do Carro/Rack (itens removíveis), que permita a perfeita vedação do ambiente interno;

O equipamento deve possuir sistema de bombeamento de água para higienização incorporado à estrutura do equipamento;

Porta com pelo menos 2 (duas) posições fixas de parada quando abertas;

Abertura / Fechamento de porta com 2 (dois) estágios de segurança;

Sistema de puxador de porta com função de lançar para fechar;

Controle de velocidade da turbina e seus níveis programáveis pelo usuário;

Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos/falhas.

Carros e Rack:

Carro:

- Construído em aço inoxidável, com canaletas e dispositivo de trava do rack, puxador ergonômico e removível;
- Rodízios fixos e giratórios construídos de material resistente à temperatura do local com freio nas rodas dianteiras para segurança.

Rack:

- Construído em perfil de aço inoxidável, com guias para encaixe de GNs 1/1, com espaçamento de no mínimo 65mm entre elas;
- Dispositivo para deslizamento sobre o rack (rodízios) deve resistir à temperatura máxima da câmara de cocção;
- Nota: O carro e o rack devem ser em peça única, compatíveis entre si, atendendo aos requisitos acima.

- Componentes elétricos:

Todos os componentes elétricos devem atender às várias normas técnicas e de segurança, pertinentes ao uso em cozinhas industriais. Proteção contra umidade e água (cozinha é ambiente severo), mínimo certificado com IPX4. Proteção contra “choque elétrico”, com a devida proteção de aterramento dos seus vários componentes (motores, resistências e componentes diversos), conectados internamente e que possam ser interligados à rede predial; Seus componentes elétricos devem ser isolados do corpo do equipamento para evitar qualquer fuga que possa ser detectada pelo sistema de proteção instalado no edifício (interruptor diferencial de fuga) e desligar o circuito elétrico que alimenta o equipamento.

- Componentes eletrônicos:

Todos os componentes dos circuitos eletrônicos devem ser protegidos por fusíveis ou semelhantes e que funcionem efetivamente com barreira de proteção contra variação excedente da tensão elétrica.

- Comando:

O painel de comando do tipo “touchscreen” deve ser impermeável, de fácil leitura e manuseio, comandará toda configuração e operacionalidade do equipamento, não requerendo do operador qualquer ação extra para desempenhar as ações necessárias ao pleno funcionamento do equipamento;

As funções básicas de: Vapor; Calor Seco e Combinado devem obrigatoriamente ser as mais visíveis e de fácil operacionalidade;

As funções operacionais, a que se propõe o equipamento devem ser de fácil entendimento, não necessitando com isso de profissionais de alto nível cultural e intelectual, estas funcionalidades devem ser as mais interativas tanto quando possíveis para permitir uma operação a custos viáveis economicamente.

Que tenha função de pré-aquecimento programável;

Que tenha função de mudança do clima interno sem a necessidade de abertura da porta;

Que tenha função de controlar efetivamente o nível de umidade dentro da câmara (eliminar umidade nos ciclos de assar/fritas a seco);

Porta com pelo menos 2 (duas) posições fixas de parada quando abertas.

- Configuração e Armazenagem de dados:

O equipamento deve ser provido de componente que permita a configuração e armazenagem em seu banco de dados de receitas com no mínimo as seguintes características:

- i. Mínimo de 250 (duzentos e cinquenta) receitas;
- ii. No mínimo de seis passos configuráveis para cada receita;
- iii. Permitir registro de receitas com nome e fotos personalizadas;
- iv. Permitir organizar receitas cadastradas por grupo de produto ou modo de preparo (exemplo: arroz, legumes, assados, fritos);
- v. Que possua item de segurança que permita bloqueio para alteração de receitas registradas;
- vi. Que permita o carregamento (importar e exportar) de receitas por meio de USB e ou Rede de Internet (cabo ou wifi);
- vii. Que permita a criação receitas via aplicativo ou portal e envio destas para o equipamento de forma on line (conexão do forno por cabo ou wi fi)
- viii. Que permita a leitura das operações diárias com visualização das programações realizadas no forno nos últimos 7 (sete) dias (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);
- ix. Que permita a leitura dos consumos de energia por operação (seja no painel do forno como também online – via app ou portal);

- x. Que permita operações de diferentes tempos, a fim de sinalizar ao operador a retirada dos produtos. Colocar todos juntos e retirar ao tempo de finalização de cada produto;
- xi. Que tenha recurso para avaliar após a configuração inicial e as características finais dos produtos a serem produzidos com relação às fases de cocção, as temperaturas e tempos. Que com isso possa sinalizar ao operador a hora aproximada do término da operação;
- xii. Que seja dotado de recurso que faça o ajuste automático da programação com base à quantidade de produto colocado no equipamento ou com base à perda de temperatura em virtude da porta aberta.
- xiii. Que permita a extração de dados HACCP através de USB, ou rede de internet e que estes dados possam ser lidos em aplicativos/programas em computador e ou em smartphones;
- xiv. O forno deverá dispor de conectividade à internet por cabo de rede ou wifi

- Limpeza:

O equipamento deve ser provido de acessórios e componente com procedimentos programados e ou programáveis para higienização, como:

- i. Ciclos para no mínimo três níveis de sujidade;
- ii. Desejável que não haja ação do operador com o manuseio de produtos químicos (detergentes líquidos ou sólidos);
- iii. Que o equipamento tenha registro das operações de limpeza que acontecem durante o dia dos últimos 7 (sete) dias, com objetivo de avaliação operacional e dos custos envolvidos (seja no painel do forno ou haccp ou online – via app ou portal);
- iv. Que as operações dos ciclos de operação possam ser feitas durante horários livres e que não tenham necessidade de assistência continuada. Ex. colocar para higienizar à noite e ao fim do ciclo o equipamento desligue e ou fique em *stand by*;
- v. Que não necessite de remoção mecânica (uso de ferramentas) de peças e ou revestimentos para higienização completa da câmara de cocção;
- vi. O equipamento deverá possuir um reservatório embutido para armazenamento do detergente (líquido ou sólido) e que a operação para aplicação do produto químico seja de modo automático (sem ação do operador) na câmara de cocção.

Deverão estar inclusos todas as peças e adereços necessários para instalação e funcionamento adequado dos equipamentos:

- Ductos, conexões, registros e qualquer outro item exigido para garantir alimentação hidráulica (de acordo com a marca);
 - Ductos e peças para garantir a de saída de esgoto (de acordo com a marca);
 - Deverá acompanhar o equipamento a tomada tipo steck macho;
- Pressurizadores ou adereços para garantia da pressão de água necessária dentro do equipamento (de acordo com a marca).

O fornecedor entregará ao comprador toda documentação técnica com indicações das necessidades técnicas de elétrica, hidráulica, lógica e mecânica, para a instalação do equipamento, denominadas “instalações prediais”;

O fornecedor deverá oferecer avaliação técnica remota, através de check list padrão do fornecedor e envio das informações e registros dos itens solicitados, para certificar e aprovar as condições técnicas das instalações prediais em cada local requisitado pelo comprador.

Esta avaliação visa eliminar dúvidas e corrigir o que for necessário antes da data da efetiva instalação.

ITEM 4 - Trolley para Fornos de 20GN – DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM FORNO DE 20GN DO ITEM 2:

Quantidade: 30 unidades.

- Carro:

Construído em aço inoxidável, com canaletas e dispositivo de trava do rack, puxador ergonômico e removível;

Rodízios fixos e giratórios construídos de material resistente à temperatura do local com freio nas rodas dianteiras para segurança.

- Rack:

Construído em perfil de aço inoxidável, com guias para encaixe de GNs 1/1, com espaçamento de no mínimo 65mm entre elas;

Dispositivo para deslizamento sobre o rack (rodízios) deve resistir à temperatura máxima da câmara de cocção;

O carro e o rack devem ser peça única.



Imagem ilustrativa

ITEM 5 - Trolley para Fornos de 40GN – DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM FORNO DE 40GN DO ITEM 3:

Quantidade: 15 unidades.

- Carro:

Construído em aço inoxidável, com canaletas e dispositivo de trava do rack, puxador ergonômico e removível;

Rodízios fixos e giratórios construídos de material resistente à temperatura do local com freio nas rodas dianteiras para segurança.

- Rack:

Construído em perfil de aço inoxidável, com guias para encaixe de GNs 1/1, com espaçamento de no mínimo 65mm entre elas;

Dispositivo para deslizamento sobre o rack (rodízios) deve resistir à temperatura máxima da câmara de cocção;

O carro e o rack devem ser peça única.

3.4. Para todos os itens:

3.4.1. SERÁ PERMITIDO VARIAÇÃO DE 5% SOBRE AS MEDIDAS EXIGIDAS.

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

3.5. ACEITE TÉCNICO:

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

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

3.5.3. Após o cumprimento de TODAS as funcionalidades, o Colaborador designado pelo SESI/SC confirmará as especificações e autorizará o pagamento.

3.5.4. Caso, algum dos itens não especificados neste documento não esteja contemplado haverá a reprovação técnica, bem como sua devolução.

3.5.5. Fica por custa do contratado, além da entrega, a eventual retirada do equipamento devolvido – para caso de reprovação, da Unidade SESI/SC.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. Entregar, descarregar o equipamento e instalar no local especificado pelo CONTRATANTE, em perfeitas condições, no prazo máximo estabelecido no Edital por técnico do próprio fabricante ou de representante legalmente autorizado e certificado pelo fabricante para o produto proposto, nas Unidades de Alimentação do SESI/SC EM QUALQUER LOCALIDADE DO TERRITÓRIO NACIONAL, de segunda à domingo, conforme necessidade do CONTRATANTE.

- 4.2. O Contratado/Fornecedor se obriga a entregar os equipamentos rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas.
- 4.3. Cumprir fielmente esta norma, de forma que os equipamentos relacionados sejam entregues com esmero e perfeição.
- 4.4. Substituir equipamentos, objeto deste edital, que apresentarem qualquer tipo de defeito. Os que estiverem fora das especificações contidas na proposta de preços, poderão, por iniciativa do Sesi/SC, serem devolvidos ficando por conta do Contratado/Fornecedor, além da entrega, a retirada do equipamento devolvido, da Unidade Sesi/SC.
- 4.5. No caso de substituição de equipamentos, por quaisquer naturezas, este só poderá ser substituído por modelo igual ou de características superiores ao modelo proposto pelo fornecedor licitante, contudo, deve ser obrigatoriamente do mesmo fabricante do modelo inicialmente ofertado.
- 4.6. Itens que apresentarem problemas de responsabilidade do Contratado/Fornecedor, dentro de um período de 120 (cento e vinte) dias, deverão ser trocados por novos completos, do mesmo modelo ou superior, sem qualquer ônus para a Entidade Licitante, em até 05 (cinco) dias úteis a contar com a data da abertura do chamado para o Contratado/Fornecedor.
- 4.7. O Contratado/Fornecedor, mesmo não sendo a fabricante de seus produtos, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no total ou em parte, o objeto da presente licitação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da fabricação ou defeito apresentado.
- 4.8. 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.
- 4.9. Fornecer os acessórios adequados para instalação.
- 4.10. Cumprir prazo de entrega de 60 (sessenta) dias corridos, após o recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 4.11. Garantia: 24 (vinte e quatro) meses.
- 4.12. Garantir assistência técnica por equipe especializada e capacitada em até 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.13. Cumprir as determinações de empresas contratantes com o Sesi/SC quando necessária a integração, quando for o caso, para efetuar com entrega, montagem e instalação, naquelas dependências, conforme orientado previamente.
- 4.14. Oferecer treinamento por técnico especializado (chef) capacitado sobre a utilização do equipamento para a equipe operacional do Sesi/SC durante 5 dias fazendo escalas nos turnos de atendimento, inclusive, com disponibilidade para final de semana (sábado e domingo) de acordo com a demanda da unidade, com despesas do serviço, viagens, deslocamentos, alimentação e hospedagem, por conta do Contratado.
- 4.15. No momento da instalação técnico autorizado deverá deixar equipamento regulado e calibrado de acordo com necessidade da Unidade e deverá treinar equipe técnica e operacional a manusear equipamento, em todos os turnos, no mínimo um dia.

4.16. Havendo necessidade de reposição de peças referente a manutenção, o fornecedor terá o prazo de 10 dias úteis para entrega das peças após a solicitação do pedido.

5 – OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE LICITANTE

5.1. Exercer a fiscalização dos serviços através de colaboradores designados para esse fim (gestor técnico), procedendo o atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

5.2. Efetuar o pagamento dos produtos/serviços adquiridos/prestados dentro das condições estabelecidas no contrato.

5.3. Solicitar ao(s) Contratado(s) todas as providências necessárias ao bom andamento das aquisições/serviços.

5.4. Informar ao(s) Contratado(s) qualquer anormalidade constatada na execução/fornecimento do(a) contrato/aquisição.

5.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos/serviços entregues/executados em desacordo com as respectivas especificações.

5.6. Permitir o livre acesso dos empregados do(s) Contratado(s) às dependências do(s) Contratante(s), quando necessário.

5.7. Solicitar a substituição de empregados do(s) Contratado(s) que não estejam executando os serviços/fornecimentos de acordo com as exigências deste termo de referência, quando for o caso.

5.8. Fornecer toda e qualquer informação necessária ao Contratado(s) para o correto fornecimento/execução da aquisição/serviço.

6 – LOCAL DE ENTREGA DO BEM/SERVIÇO

Unidades do Serviço de Alimentação do SESI/SC, em todo o território nacional.

7 – PRAZO DE EXECUÇÃO OU VIGÊNCIA

7.1. ENDEREÇO E DADOS DA UNIDADE PARA FATURAMENTO

7.1.1. Condição de Faturamento: as notas fiscais deverão ser emitidas sempre por Ordem de Fornecimento e serão entregues pelo CONTRATADO, junto com as mercadorias, nas Unidades do CONTRATANTE (local descrito na Ordem de Fornecimento).

7.1.2 O pagamento ocorrerá em até 45 (quarenta e cinco) dias após a entrega ou aceite técnico, se houver.

7.1.3. O faturamento deve ser conforme a Ordem de Fornecimento, de qualquer unidade de Alimentação do SESI/SC, localizadas em todo o território nacional.

7.2. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

PARCELA ÚNICA

☐ PARCELADO - Se for o caso, deverá dispor de um cronograma físico financeiro para pagamento em conformidade com o número de parcelas de execução de etapas do objeto.

8 – PRAZO DE EXECUÇÃO OU VIGÊNCIA

8.1. Ata de Registro de Preços com vigência de 01 (um) ano, renovada por igual período, caso haja interesse das partes.

9 – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

9.1. Karla Patricia Janning – Gestora do serviço de Alimentação SESI/SC – karla.janning@sesisc.org.br

10 – QUANTIDADES ESTIMADAS E ESTIMATIVA DE VALOR

ITEM	Descrição	Quantidade estimada
1	Forno combinado 10 GNs elétrico	20
2	Forno combinado 20GNs elétrico	20
3	Forno combinado 40GNs elétrico	10
4	Trolley para forno 20GNs	30
5	Trolley para forno 40GNs	15

Justificativa da quantidade estimada: Justificamos a quantidade a ser utilizada considerando, a previsão de consumo das unidades em operação, bem como as prospecções e viabilidades que estão em andamento.

11 – ESTIMATIVA DO VALOR

O preço global da proposta, para fins de julgamento, a ser apresentado pela(s) empresa(s) licitante(s) não poderá ser superior a **R\$ 10.912.193,66 (dez milhões, novecentos e doze mil cento e noventa e três reais e sessenta e seis centavos)** para o Lote Único respeitados os preços de referência unitários, para cada item, conforme tabela abaixo:

LOTE ÚNICO					
Item	Equipamento	Quantidade Estimada Anual	Marca/Modelo	Referência do Preço Unitário (R\$)	Referência do Preço Total Estimado (R\$)
1	Forno combinado 10 GNs elétrico	20	-	117.761,99	2.355.239,70
2	Forno combinado 20GNs elétrico	20	-	218.227,31	4.364.546,12
3	Forno combinado	10	-	320.334,36	3.203.343,04

	40GNs elétrico				
4	Trolley para forno 20GNs	30	-	19.682,17	590.465,04
5	Trolley para forno 40GNs	15		26.573,28	398.599,25
Referência do Preço Global (R\$)					10.912.193,66

11.1. A utilização da(s) quantidade(s) estimada(s) constituirá(ão) mera expectativa em favor do(s) Contratado(s), que dependerá da necessidade do(s) Contratante(s), não estando a(s) Entidade(s) obrigada(s) a realizá-la em sua totalidade e não cabendo ao(s) Contratado(s) pleitear qualquer tipo de reparação.

11.2. O(s) Contratante(s) efetuará(ão) o pagamento por unidade, não sendo aplicáveis outras cobranças por outros serviços associados necessários para implantação, conservação ou mudanças durante a vigência do contrato.

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

12 – RATEIO

Não se aplica.

12 – DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O fornecedor deverá apresentar a certificação IPX4 ou IPX5 para os fornos combinados.

Habilitação:

1. Apresentar registro junto ao CREA de profissional Técnico responsável;
2. Apresentar comprovante de vínculo do Técnico Responsável, através de Contrato Social, vínculo empregatício ou contrato de prestação de serviços;
3. Registro público ou declaração do Técnico Responsável sobre os equipamentos sob sua responsabilidade para esta contratação;
4. Apresentar comprovante de Certificação de NR-10 dos técnicos habilitados nas assistências técnicas para as localidades citadas.
5. Apresentar comprovação de credenciamento (lista com a assistência técnica autorizada) nas localidades que irão atender aos seguintes Estados:
 - Estado de Santa Catarina (todo território)
 - Estado do Paraná (Curitiba, Ponta Grossa, Paranaguá, Dois Vizinhos, Toledo)
 - Estado do Rio Grande do Sul (Três Passos)
 - Estado São Paulo (Santos, Araçatuba)
 - Estado Rio de Janeiro (capital)



- Estado de Minas Gerais (Uberlândia)
- Estado de Goiás (Rio Verde, Luziânia)
- Estado do Mato Grosso (Rondonópolis, Nova Mutum, Lucas do Rio Verde)
- Mato Grosso do Sul (Dourados)
- Distrito Federal

6. Possuir técnico capacitado pelo fabricante para suporte às assistências credenciadas – apresentar certificado de treinamento realizado junto ao fabricante.

Preencher os itens 14 e 15 somente se a opção “Técnica e Preço”, no campo “Tipo de Licitação”, estiver selecionada.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0255/2022/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.

******* ATENÇÃO:** PARA EFEITOS DE JULGAMENTO, CASO SE ENQUADRE NAS ORIENTAÇÕES DO ITEM 4.6 DO EDITAL E SEGUINTE, **CONSIDERAR A DIFA (ITEM 4.6.1 DO EDITAL) AO VALOR PROPOSTO DO ITEM NO PORTAL DE COMPRAS.**

ITEM	Especificação	1.NCM + 2.1CS T ou 2.2.CS OSN	Marca-Modelo	QTD	Valor unitário produto (incluindo despesas acessórias) VALOR A SER FATURADO PARA O Sesi/SC, QUE SERÁ PAGO A EMPRESA (QTD X Vir.Unit.)	Possui redução na base de cálculo do ICMS próprio? (Caso sim informar percentual de redução e embasamento legal)	Alíquota ICMS Interestadual/Unidade da Federação de Origem da Mercadoria	Valor do ICMS (R\$)	Alíquota Interna SC	Base de cálculo do ICMS – Diferencial de alíquota (R\$)	DIFA - Valor ICMS Diferencial de alíquota – Valor do ICMS SC menos o Valor do ICMS outro Estado por item	DIFA – Valor ICMS Diferencial de alíquota – Valor do ICMS SC menos o Valor do ICMS outro Estado TOTAL (QTD X DIFAL por item)	Custo Unitário (R\$)	PREÇO TOTAL DO ITEM – JULGAMENTO PORTAL (R\$)
LOTE ÚNICO – Expositores refrigerados, Estufas térmicas e Freezer Vertical														
1	Forno combinado 10 GNs elétrico			20										
2	Forno combinado 20GNs elétrico			20										
3	Forno combinado 40GNs elétrico			10										
4	Trolley para forno 20GNs			30										
5	Trolley para forno 40GNs			15										
ITEM XX - VALOR TOTAL DA PROPOSTA PARA FATURAMENTO AO Sesi/SC (Produto)						#####								
ITEM XX - VALOR TOTAL DIFA A SER RECOLHIDO PELO Sesi/SC (DIFA)											#####			
ITEM XX - VALOR TOTAL DO ITEM A FIM DE JULGAMENTO NO PORTAL (Produto + DIFA)														

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

DADOS DA EMPRESA

Razão Social	
CNPJ Nº	
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
E-mail	

Declaro que os gêneros alimentícios 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 2022.

Assinatura do representante legal

ANEXO III – DECLARAÇÃO ESPECIAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0255/2022/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, ou no seu quadro de profissionais, não existe participação de dirigentes, conselheiros ou empregados da(s) Entidades Licitante(s), bem como, participantes que tenham relação de parentesco, inclusive por afinidade, até o terceiro grau com as pessoas aqui nominadas;
- 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.
- l) que está ciente e concorda que os contratos firmados a partir do resultado deste certame e seus eventuais aditamentos somente serão formalizados em via digital sendo que suas assinaturas acontecerão de forma eletrônica por meio de ferramenta indicada pela(s) Entidade(s) Licitante(s);
- m) que está ciente e concorda com a política de segurança da informação para fornecedores, conforme documento disposto no portal de compras da FIESC, seção normas e instruções;
- n) que tenha participação, seja a que título for, de ex-empregados da FIESC e suas Entidades cujo lapso temporal entre seus desligamentos e a data de apresentação da proposta seja igual ou inferior a 18 (dezoito) meses

Atenciosamente

Assinatura do representante legal

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0255/2022/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	Rod. Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis/SC - CEP 88034-001

QUADRO 2 – FORNECEDOR

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

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 da	Capital do estado de Santa Catarina
------------	-------------------------------------

Pelo presente instrumento particular, a(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) identificadas no Quadro 1, neste ato representadas pelo Gerente de Desenvolvimento Corporativo, Sr. João Roberto Lorenzetti, 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:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

A presente Ata tem como objeto o Registro de Preços de XXXXXXXXXX, sob demanda, para atender a(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S), pelo FORNECEDOR, dos itens descritos na proposta apresentada no Processo de Licitação – Pregão Eletrônico nº XXX/XXXX.

Parágrafo Único - Durante o prazo de validade desta Ata, a(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) não ficarão obrigadas 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.

CLÁUSULA 2ª - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTA ATA

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.

Parágrafo Único - 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.

CLÁUSULA 3ª - DAS OBRIGAÇÕES

As obrigações decorrentes do fornecimento dos produtos ou serviços constantes do Registro de Preços, a serem firmadas entre a(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) e o FORNECEDOR, serão formalizadas mediante Ordens de Fornecimento, observando-se as condições estabelecidas no Edital de Pregão Eletrônico nº XXX/XXXX, seus anexos e na legislação vigente.

CLÁUSULA 4ª - DO PREÇO

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.

Parágrafo Único - 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\$

CLÁUSULA 5ª - DO REAJUSTE

Os valores constantes do registro de preços só poderão ser reajustados após o período mínimo de 12 (doze) meses de vigência deste instrumento. Após este período, os valores poderão sofrer reajuste, com base nos preços atualmente praticados pelo mercado.

Parágrafo 1º - O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes por meio de solicitação formal à GEDEC – Gerência Executiva de Desenvolvimento Corporativo, 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.

Parágrafo 2º - O disposto no Parágrafo 1º aplica-se igualmente, nos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas já existentes.

CLÁUSULA 6ª - DO PAGAMENTO E FATURAMENTO

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 da(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S), 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 pela FIESC e/ou suas entidades, e o prazo de pagamento será prorrogado conforme a data do aceite definitivo.

Parágrafo 1º - Fica estabelecido que os valores devidos de cada ordem de fornecimento serão pagos pela(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) somente na condição “Apresentação”, após aceitabilidade definitiva, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias da apresentação da nota fiscal, sendo o(s) pagamento(s) realizado(s) nas sextas-feiras que antecedem o prazo indicado.

Parágrafo 2º - As notas fiscais deverão ser emitidas sempre por Ordem de Fornecimento e serão entregues pelo FORNECEDOR, junto com as mercadorias, nas Unidades da(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) (local descrito na Ordem de Fornecimento). Deverá constar na Nota Fiscal o prazo de garantia do produto.

Parágrafo 3º - O pagamento será efetuado mediante depósito bancário pela(s) ENTIDADE(S) LICITANTE(S) na Conta Corrente do FORNECEDOR, descrita no Quadro 2 deste instrumento, firmado entre as partes.

Parágrafo 4º - Fica expressamente vedada à vencedora da licitação, a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras.

CLÁUSULA 7ª - DOS PRAZOS

Os produtos deverão ser entregues de acordo com os prazos estabelecidos no item XX do Edital de Pregão Eletrônico nº XXX/XXXX.

Parágrafo Único - 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.

CLÁUSULA 8ª – DO COMPLIANCE

As partes comprometem-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, a Constituição Federal e Estadual, as leis e as demais regras aplicáveis ao presente instrumento, bem como o Código de Ética das Entidades do Sistema FIESC, repudiando qualquer forma de corrupção.

Parágrafo Único - A Contratada não poderá ter em seu quadro de pessoal, para a execução dos serviços ora contratados, ex-empregados da FIESC e suas Entidades, cujo lapso temporal entre seus desligamentos e o início da vigência deste contrato seja inferior a 18 (dezoito) meses.

CLÁUSULA 9ª – DAS PENALIDADES

A inexecução total ou parcial do objeto contratado sujeitará o FORNECEDOR, garantida a defesa prévia, às seguintes penalidades: advertência, multa, rescisão e suspensão do direito de licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nas formas adiante especificadas.

Parágrafo 1º - Será cabível pena de advertência nos casos de infrações de menor gravidade.

Parágrafo 2º - Será cabível pena de multa:

- a) Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), ensejando a critério da Entidade, a rescisão contratual;
- b) Em caso de inexecução total, multa no percentual de 20% (vinte por cento) do valor atualizado do objeto contratado e ensejando, a critério da Entidade, a rescisão contratual;
- c) A multa poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com as demais penalidades;
- d) As multas poderão ser descontadas dos recebimentos a que o FORNECEDOR tiver direito ou cobrados judicialmente, caso não haja pagamento espontâneo;
- e) As garantias (caução) poderão ser utilizadas para cobrir o valor das multas aplicadas, das perdas e danos, e quaisquer outros prejuízos causados pelo contratado;
- f) Fica facultada a defesa prévia da empresa, em qualquer caso de aplicação de penalidade.

Parágrafo 3º - Ao proponente que convocado, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ser aplicada a penalidade de suspensão do direito de licitar e/ou multa até o percentual de 10% (dez por cento) do valor da proposta apresentada.

Parágrafo 4º - Caberá a penalidade de suspensão do direito de licitar, pelo prazo máximo de 2 (anos), contados a partir de sua aplicação, nos casos de inexecução total ou parcial, de que decorra rescisão contratual, a critério da Entidade;

CLÁUSULA 10ª - DO FORO

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 que, depois de lida e achada conforme, foi assinada pelas partes e testemunhas.

Florianópolis, ____/____/____

Contratante

Contratado



Testemunhas

Gestor do Contrato

Eficiência Operacional (OU AGO/Gerência)

Jurídico

**ANEXO V – MODELO DE ORDEM DE COMPRA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0255/2022/SESI/SC**

ORDEM DE COMPRA				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					
Depósito em conta corrente, até 45 dias após o recebimento do bem/serviço, com vencimento às sextas-feiras , conforme cronograma de pagamento do Sistema FIESC.					
OBS:					
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 / / .					