

## ATENÇÃO LICITANTES – DICAS IMPORTANTES

Leia e releia este Edital.

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

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

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

Toda solicitação de esclarecimento/questionamento deverá ser feita exclusivamente pelo e-mail: [aquisicoes@fiesc.com.br](mailto:aquisicoes@fiesc.com.br) até o dia 24/05/2018.

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**

Versão
01
Jan/2018

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL  
Nº 073/2018/SESI**

<b>Entidade(s): SESI/DR/SC</b>	
<b>Modalidade:</b> PREGÃO	<b>Nº 073/2018</b>
<b>Forma:</b> PRESENCIAL	<b>Tipo:</b> MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE
<b>Entrega (envelopes):</b> 29/05/2018	<b>Horário:</b> até às 14h
<b>Abertura (envelopes):</b> 29/05/2018	<b>Horário:</b> 14h
<b>Local (entrega e abertura dos envelopes):</b> Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC	
<b>Será desclassificada a empresa que apresentar os envelopes após a data e horário previstos acima</b>	

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 **PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM/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.

Os documentos relacionados a seguir são partes integrantes deste Edital:

- Anexo I** - Termo de referência;
- Anexo II** - Modelo de carta de credenciamento;
- Anexo III** - Modelo de proposta comercial;
- Anexo IV** - Declaração especial;
- Anexo V** – Modelo de ordem de compra.

## **1 – DO OBJETO**

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção de propostas de Aquisição de equipamentos de cozinha para a nova unidade de educação infantil do SESI de Joinville/SC, com entrega, montagem/instalação, para atendimento das necessidades da Entidade Licitante, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

## **2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 – Respeitadas as normas vigentes e demais condições constantes deste Edital, poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

2.1.1 - Apresentar na data e horário da abertura da proposta, cópias autenticadas ou originais dos documentos exigidos neste instrumento e que atendam as exigências deste Edital e seus anexos;

Versão
01
Jan/2018

2.1.2 – Esteja devidamente constituído de acordo com a atividade prevista no objeto deste Edital;

2.1.3 – Solicitar a inclusão no cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante, até 01 (um) dia útil antes da abertura deste pregão, por meio do *site* <http://portaldofornecedor.sesisc.org.br> - seção “cadastre-se”.

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

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

2.3.1 - Vencedor em licitação anterior esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado, bem como aquela que, adjudicada nos últimos dois anos, não tenha cumprido o contrato, independente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pela Entidade Licitante;

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

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

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

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

## 3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Os fornecedores licitantes, QUE PRETENDEREM COMPARECER, deverão se fazer presentes na sessão pública do Pregão, na data e horário fixados no preâmbulo deste Edital, para o credenciamento.

3.2 – Cada fornecedor apresentar-se-á com apenas um representante legal, que devidamente munido de credenciais, como estabelece este item, será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo assim, por todos os efeitos, devendo ainda, no ato da abertura dos envelopes, identificar-se exibindo carteira de identidade.

3.2.1 – Será admitida a participação de um mesmo representante para mais de um fornecedor, quando se tratar de itens (se critério de julgamento for por itens) ou lotes (se critério de julgamento for por lotes) diferentes, sendo que este representante não poderá participar ou ser credenciado em um mesmo item/lote por mais de um fornecedor licitante.

3.2.2 – Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta. **FORA DOS ENVELOPES**, dos seguintes documentos:

**3.2.2.1 – No caso do representante ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:**

a) cópia autenticada do documento oficial de identidade;

Versão
01
Jan/2018

b) cópia autenticada do documento de constituição da empresa, de acordo com as exigências legais, pertinentes ao ramo de atividade (contrato social, registro comercial, atos constitutivo, decreto de autorização, etc.).

### **3.2.2.2 – No caso do representante não ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:**

- a) carta de credenciamento de acordo com o modelo do ANEXO II, que integra este Edital ou procuração, que comprove a outorga de representação, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do fornecedor e com firma reconhecida;
- b) cópia autenticada do contrato social da empresa 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;
- c) cópia autenticada do documento oficial de identidade do outorgado.

3.3 – A carta de credenciamento ou instrumento particular de procuração, emitido por pessoa jurídica, somente será aceito acompanhado do documento de constituição da empresa, onde conste a competência do titular para a prática desta outorga.

3.4 - A não apresentação do credenciamento, a incorreção do documento credencial ou a ausência do representante, não implicará na exclusão da proposta do certame nem em inabilitação do fornecedor licitante, contudo, não serão aceitos lances verbais, nem manifestação em nome do fornecedor licitante nesta licitação.

3.5 – Para o credenciamento o fornecedor deverá, obrigatoriamente, apresentar os documentos relacionados nos itens 3.2.2.1 ou 3.2.2.2, em original ou por cópia autenticada e no caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor, no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde neste caso, a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

## **4 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE PROPOSTA COMERCIAL E HABILITAÇÃO**

4.1 - No local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, cada fornecedor licitante deverá apresentar ao Pregoeiro, após o credenciamento, os documentos de proposta comercial e habilitação em 02 (dois) envelopes lacrados, distintos e opacos, denominados “envelope nº. 1” e “envelope nº. 2”, identificados em seu lado externo pelo número da licitação, dados do fornecedor, data e horário da abertura conforme padrão abaixo:

**FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 073/2018 – SESI/DR/SC**  
**ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA COMERCIAL**  
**RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:**  
**CNPJ:**  
**FONE/FAX/ E-MAIL**  
**ABERTURA: DIA 29/05/2018 às 14h**

Versão
01
Jan/2018

**FIESC – GEADS – COODENADORIA DE AQUISIÇÕES**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 073/2018 – SESI/DR/SC**  
**ENVELOPE N.º 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:**  
**CNPJ:**  
**FONE/FAX/ E-MAIL**  
**ABERTURA: DIA 29/05/2018 às 14h**

4.2 - Caso o fornecedor licitante deseje remeter os envelopes antecipadamente, deverá colocar os 02 (dois) envelopes, n.º. 1 e n.º. 2, dentro de um terceiro, procedendo ao endereçamento de postagem normal indicando os dados, com as informações citadas abaixo, sendo que é de inteira responsabilidade do fornecedor participante a confirmação da chegada dos envelopes dentro do tempo hábil.

**FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES**  
**Rodovia Admar Gonzaga nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC - CEP 88.034-001-**  
**Sede da FIESC.**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 073/2018 – SESI/DR/SC**  
**ENVELOPES N.º 01 e 02**  
**RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:**  
**CNPJ:**  
**FONE/FAX/ E-MAIL**  
**ENTREGA DOS ENVELOPES DIA 29/05/2018 às 14h**  
**ABERTURA: DIA 29/05/2018 às 14h**

4.3 - Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente.

4.4 - No caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor licitante, anteriormente ou no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

4.5 - As certidões extraídas da internet, nos *sites* de órgãos públicos, ficarão condicionadas a confirmação pela Comissão Permanente de Licitação de sua autenticidade e validade.

## **5 - DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE 01**

5.1 – A proposta comercial deverá ser apresentada digitada/impresa, em língua portuguesa, em papel timbrado ou com carimbo do fornecedor, em 01 (uma) única via, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com todas as suas folhas numeradas e rubricadas, sem cotações alternativas, com razão social do fornecedor, número do CNPJ, endereço completo, telefone/fax, e-mail, dados bancários, dados do representante legal, responsável que irá assinar o contrato, data e assinatura do representante devidamente identificado.

5.2 – A proposta comercial apresentada conforme o modelo do ANEXO III (Modelo de proposta comercial) integrante deste Edital, formulada em moeda corrente nacional, conterà

5

Versão
01
Jan/2018

preço unitário para cada um dos itens da tabela do ANEXO I deste instrumento, sendo expressamente vedada a apresentação de preços distintos para o mesmo item, incluindo todas as despesas, independente do local de entrega.

5.3 – A proposta comercial também deverá informar:

5.3.1 - As especificações dos materiais a serem fornecidos de acordo com o ANEXO I deste instrumento, definindo a marca e demais dados técnicos necessários para a perfeita identificação dos mesmos. Descrição detalhada dos produtos ofertados, devidamente comprovada por meio de prospectos e/ou capítulos dos manuais dos respectivos produtos equipamento, que descrevam e complementem as especificações técnicas, a fim de proporcionar o julgamento do item;

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

5.4 - Para elaboração da proposta os fornecedores deverão considerar:

5.4.1 - Os pedidos serão encaminhados, por meio de documento denominado “ordem de compra” emitido pela Entidade Licitante;

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

5.4.3 - O prazo de entrega/instalação, para atendimento das ordens de compra deverá ser no máximo de 30 (trinta) dias do recebimento das mesmas.

5.4.4 - Quando for o caso, qualquer condição especial para armazenamento e transporte dos materiais.

5.5 - Os preços propostos deverão ser limitados a duas casas decimais.

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

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

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

Versão
01
Jan/2018

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

5.8 – Será aceita de cada fornecedor licitante, apenas uma cotação para o item solicitado e será desclassificada a proposta que apresentar opções, assim como a que apresentar mais de uma condição de pagamento para o item.

5.9 – Em caso de divergência entre preços unitários e totais será considerado o primeiro, e, entre expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá o último.

5.10 - Falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, com poderes para esse fim.

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

## 6 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

6.1 – Após o início da sessão e recebidos os envelopes o Pregoeiro passará a abertura do envelope nº 01 – **PROPOSTA COMERCIAL**, sendo feita a sua conferência e posterior rubrica.

6.2 – Não será permitido o ingresso de fornecedores retardatários após o início da sessão, salvo como ouvintes.

6.3 - As propostas comerciais serão analisadas individualmente, onde o Pregoeiro fará a leitura em voz alta dos valores ofertados, desclassificando-se aquelas que não atendam as condições definidas no instrumento convocatório, de acordo com o critério descrito no ANEXO I deste Edital.

6.4 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem o Edital e seus Anexos.

6.5 - Não serão considerados motivos para desclassificação simples omissões ou irregularidades formais na proposta, desde que sejam irrelevantes, não prejudiquem o processamento da licitação, o entendimento da proposta e não firam os direitos dos demais fornecedores licitantes.

6.6 - Serão classificadas para a fase de lances verbais a proposta de menor preço e aquelas em valores sucessivos e superiores em até 15% (quinze por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais;

6.6.1 - Quando não forem classificadas, no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preço, conforme o subitem anterior, serão classificadas a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais;

Versão
01
Jan/2018

6.6.2. No caso de propostas escritas de preço empatadas, classificadas conforme o disposto nos subitens anteriores serão todas admitidas para a fase de lances verbais, independentemente do número de fornecedores licitantes;

6.6.3. A classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;

6.6.4. As propostas que, em razão dos critérios definidos nos subitens anteriores, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances, serão consideradas desclassificadas do certame.

6.7 - Será facultado ao Pregoeiro a postergação da fase de lances, em face de eventuais registros e/ou desclassificação de fornecedores licitantes que poderão realizar pedido de reconsideração de sua proposta à própria Comissão Permanente de Licitação.

6.8 - Realizada a classificação das propostas escritas, terá início a etapa de apresentação de lances verbais, conforme os itens subsequentes:

6.9 - O Pregoeiro convidará os representantes credenciados dos fornecedores classificados, a apresentar, individualmente os lances, que deverão ser formulados de forma sucessiva, a partir da proposta escrita classificada de maior preço, em valores distintos e decrescentes, prosseguindo sequencialmente em ordem decrescente de valor.

6.9.1. No caso acima, se existirem propostas classificadas empatadas, o desempate se fará por sorteio na própria sessão do Pregão, para se saber qual fornecedor poderá apresentar seu lance primeiro.

6.10 – O valor dos lances poderá ser fixado e alterado, pelo Pregoeiro, durante a sessão.

6.11 - Havendo lance, o Pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço (maior lance verbal), e assim, sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha em definitivo, a proposta de menor preço.

6.12 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for apresentado em primeiro lugar.

6.13 - Durante o transcurso da sessão pública, o Pregoeiro informará constantemente aos fornecedores licitantes o valor do menor lance.

6.14 – Somente serão considerados os lances inferiores ao menor preço obtido, ficando ainda facultada ao Pregoeiro, em função da morosidade da sessão por lances irrisórios, a fixação de lances mínimos.

6.15 – O fornecedor licitante que não apresentar lance em uma rodada (se abster), não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra.

6.16 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocados pelo Pregoeiro, os fornecedores licitantes deixarem de apresentar novos lances, quando será obtida a classificação geral das propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

Versão
01
Jan/2018

6.17 - Caso não se realize lance verbal ou encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro fará 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.

6.18 - O Pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preços, indicando o fornecedor licitante classificado em primeiro lugar.

6.19 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados.

6.20 - Será desclassificada a proposta que contiver o preço ou a entrega dos produtos condicionados a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstas neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

6.21 - Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

6.22 – É facultado ao Pregoeiro, suspender a sessão quando necessário.

**6.23 - Será facultado à Comissão Permanente de Licitação, ao seu critério, inverter o procedimento de abertura dos envelopes, abrindo primeiramente os envelopes de habilitação e após os envelopes de proposta comercial dos licitantes habilitados.**

## **7 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**7.1 – A Comissão efetuará o julgamento das propostas pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE.**

7.2 – O fornecedor licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar proposta comercial atualizada, escrita e assinada nos moldes do ANEXO III com o preço vencedor do lance após o encerramento da licitação.

7.2.1 – A proposta atualizada não poderá implicar aumento de seu preço, onde o fornecedor licitante será desclassificado em caso de não correção ou de não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

7.3 – Também serão desclassificadas as propostas, que sejam irregulares, que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos.

## **8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 02**

8.1 - Efetuados os procedimentos de classificação de preços deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, a Comissão Permanente de Licitação promoverá a abertura do envelope nº 02 referente aos **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deste fornecedor, que deverão ser apresentados da seguinte forma:

**8.1.1 - Documentos relativos à habilitação jurídica:**

a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou

Versão
01
Jan/2018

b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou

c) cópia autenticada do contrato social do fornecedor ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação; ou

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

## **8.1.2 - Documentos relativos à qualificação técnica:**

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

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

b) declaração especial preenchida - ANEXO IV deste Edital.

## **8.1.3 - Documento relativo à qualificação econômico-financeira:**

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

## **8.1.4 - Documentos relativos à regularidade fiscal:**

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade com a fazenda federal, por meio da certidão negativa de débito ou positiva com efeitos de negativa, prevista na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na internet, que comprove a inexistência de débito, que poderá ser obtida junto ao [site www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br);

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

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

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

Versão
01
Jan/2018

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);

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

8.3 - Será inabilitado o fornecedor licitante que não atender às condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, que apresente documentos com quaisquer tipos de vícios, erros de conteúdo e forma, sejam omissos, vagos, contenham vantagens não previstas no ato convocatório ou ainda, deixarem de apresentar qualquer documento sem a devida autenticação (exceto os emitidos via internet) e que não possam ser esclarecidos ou retificados durante a sessão.

8.4 – Será considerado habilitado o fornecedor licitante que apresentar a documentação exigida neste Edital e seus anexos, em sua íntegra, salvo na hipótese abaixo:

8.4.1 - Caso o fornecedor licitante deixe de apresentar algum documento exigido neste Edital e seus anexos o Pregoeiro poderá promover diligência para esclarecer ou complementar a instrução do processo para verificar a regularidade do fornecedor licitante.

8.4.2 - Como resultado da diligência acima referida, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a apresentação de documentação atualizada e regularizada na própria sessão, para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à documentação dos participantes.

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

8.6 - 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 aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

8.8 – 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.

Versão
01
Jan/2018

8.9 - 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.

## 9 - DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

9.1 - Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo o(s) registro(s):

- a) dos fornecedores licitantes;
- b) das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação;
- c) da análise da documentação exigida para a habilitação;
- d) as reclamações, impugnações efetuadas e demais ocorrências.

9.1.1 - A ata circunstanciada será assinada pela Comissão Permanente de Licitação e pelo(s) representante(s) do(s) fornecedor(es) licitante(s) presente(s), devidamente credenciado(s).

## 10 - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 - Sob pena de decadência do direito, até o dia 24/05/2018, qualquer pessoa, por meio de correspondência ou e-mail [aquisicoes@fiesc.com.br](mailto:aquisicoes@fiesc.com.br) endereçado à Comissão Permanente de Licitação, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente Edital.

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

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

## 11 – DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

11.1 – Da decisão de desclassificar as propostas de preços iniciais, somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão Permanente de Licitação, com a justificativa de suas razões a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida;

11.1.2 – A Comissão Permanente de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública;

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

11.2 - Declarado o fornecedor licitante vencedor, os demais fornecedores licitantes que desejarem recorrer, deverão apresentar o recurso por escrito, no prazo de **02 (dois) dias úteis** à Autoridade Competente, que será disponibilizado a todos os fornecedores licitantes participantes no site <http://portaldofornecedor.sesisc.org.br>. Os demais interessados, desde logo, ficam intimados a apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão

12

Versão
01
Jan/2018

a correr do término do prazo do fornecedor recorrente, devendo enviá-las para o endereço eletrônico [aquisicoes@sistemafiesc.com.br](mailto:aquisicoes@sistemafiesc.com.br), sendo-lhes assegurada vista dos autos.

11.3 – Os recursos deverão ser elaborados com a observância dos seguintes requisitos:

11.3.1 – serem digitados/impressos e devidamente fundamentados;

11.3.2 – serem assinados pelo representante legal do fornecedor licitante;

11.3.3 – serem protocolados na Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos - GEADS – na sede da FIESC de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 08h às 12h e das 13h30min às 17h.

11.4 - Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rod. Admar Gonzaga nº 2.765 - Itacorubi - Florianópolis/SC (88034-001) – Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos – GEADS.

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

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

11.7 - Os recursos terão efeito suspensivo somente para aquele interposto contra a decisão que declarar o fornecedor licitante vencedor.

11.8 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscrito por representante não credenciado ou não identificado no processo para responder pelo fornecedor licitante.

11.9 - Não serão recebidas às petições de contrarrazões intempestivamente apresentadas.

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

## 12 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

12.1 - Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o fornecedor licitante será declarado vencedor e não havendo interposição de recurso a Comissão Permanente de Licitação encaminhará o processo à Autoridade Competente, para homologação e adjudicação.

12.2 – Concluído o julgamento das propostas, passado o prazo recursal e realizada a homologação e adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor, o resultado da licitação será disponibilizado no site <http://portaldofornecedor.sesisc.org.br>.

## 13 – DA CONTRATAÇÃO

Versão
01
Jan/2018

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

13.1.1 – 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.

## 14 – DAS PENALIDADES

14.1 – O fornecedor que (I) ensejar o retardamento da execução do certame, (II) não mantiver a proposta, (III) comportar-se de modo inidôneo, (IV) fizer declaração falsa, (V) cometer fraude fiscal ou (VI) recusar-se injustificadamente em assinar o Contrato, aceitar ou retirar documento equivalente, dentro do prazo fixado, será penalizado pelo descumprimento total das obrigações assumidas, com as seguintes consequências:

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

## 15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

Versão
01
Jan/2018

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

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

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

15.9 - Os envelopes com os documentos que não forem abertos ficarão disponíveis por 15 (quinze) dias para retirada pelos fornecedores licitantes e após este prazo serão descartados pela Entidade Licitante.

15.10 - 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.

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

15.12 - 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.

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

15.14 - 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.

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

Versão
01
Jan/2018

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

Florianópolis, 17 de maio de 2018.

**Daniela Gomes Silva Santos Secco**  
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

**Rafael Medeiros de Azevedo**  
Membro da Comissão Permanente de Licitação

**Fernando Augusto Ferreira Rossa**  
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Versão
01
Jan/2018

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2018/SENAI/SC

### 1 - OBJETO

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção de propostas para Aquisição de equipamentos de cozinha para a nova unidade de educação infantil do SESI de Joinville/SC, com entrega, montagem/instalação, para atendimento das necessidades da Entidade Licitante, conforme condições e exigências deste 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 ITEM/LOTE** e cuja proposta estiver de acordo com as especificações deste Edital.

### 3 – DO QUANTITATIVO

3.1 – O fornecedor licitante deverá fornecer o quantitativo de equipamentos, com preços unitários inferiores aos limitadores de preços, indicados na tabela abaixo:

Nº	Ambiente	Descrição	Quantidade
1.	Área de cocção	Fogão industrial 6 queimadores	1
2.		Forno combinado elétrico 7 GNs	1
3.		Estante inox 4 planos lisa 130x50x180cm	1
4.		Liquidificador 1,5 litros Alta rotação	2
5.		Módulo inox liso 100x70x85cm	1
6.		Módulo inox 1 cuba central 130x50x85cm	1
7.	Área de pré preparo	Descascador de verduras 6kg	1
8.		Processador de verduras 250 kg/h	1

Versão
01
Jan/2018

9.		Batedeira planetária	1
10.		Refrigerador inox 4 portas bipartidas	1
11.		Módulo inox com 1 cuba central 130x70x85cm	1
12.		Módulos de inox liso - prateleira inferior gradeada 100x70x90 cm	1
13.	Área do estoque	Estante inox 4 planos lisa 150 x 50x180cm	4
14.		Estrado modular com prolongadores	4
15.		Balança digital de chão - 100kg	1
16.		Freezer horizontal 526lt	1
17.	Área guarda de utensílios	Estante 4 planos gradeada 130X50X180cm	4
18.	Lactário	Módulo de inox liso 1,3 m - prateleira inferior gradeada	1
19.		Módulo de inox com 01 cuba e sem prateleira inferior	1
20.		Frigobar	1
21.		Microondas 40L Braco	1
22.		Estante inox 4 planos lisa 130x50x180cm	1

Versão
01
Jan/2018

23.	Área lavação	Lavadora de louças (40 gavetas/hora)	1
24.		Módulo em inox com 02 cubas, 1,30m, sem prateleira inferior	2
25.		Módulos de inox liso, 1,30m, prateleira inferior gradeada	1
26.	Refeitório e adicionados	Refresqueira	1
27.		Purificador de Água	1
28.		Liquidificador 4 litros	1
29.		Extrator de suco	2
30.		Fogão a gás de 6 bocas para uso doméstico	1
31.		Carrinho de transporte de refeições com 3 bandejas	1
32.		Geladeira para uso doméstico	1
33.		Pia com acionamento automático	1

34.	Refeitório e adicionados	Balcão de 3 portas (MDF com tampo granito)	1
35.		Balcão de 2 portas (MDF com tampo granito)	1
36.		Buffet para servir alimentos	1

Versão
01
Jan/2018

## 4 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 1) Fogão industrial 6 queimadores

QUANTIDADE: 1

Fogão industrial a gás com 06 queimadores. Medindo 1900(L)x600(C)x850mm(H), apresentando queimadores duplos compostos de 1 coroa e 1 cachimbo e grelhas de 500x500mm em ferro fundido. Base em chapa de aço inox 304, liga 18.8, apresentando manípulos em aço inox 304, liga 18.8 com ajuste gradual da chama. Dotado de bandeja coletora de resíduos e prateleira inferior gradeada, estas em aço inox 304, liga 18.8. Montantes estruturais em aço inox 304, liga 18.8 com perfil especial proporcionando perfeito encaixe entre as estruturas do equipamento e niveladores de altura em poliamida 6.0. Injetoras e registro APIS ¼ para controle de gás.

Consumo médio de GLP: 6,29 kg/h

Consumo médio de GN: 7,97 m³/h

### 2) Forno Combinado Elétrico 7 GNS

QUANTIDADE: 1

Capacidade Produtiva: 6 - 7 GNS 1/1;

Dimensões Aproximadas: Largura até 1020mm – Profundidade até 950mm – Altura até 1010mm;

Características Elétricas:

- Potência: 10 – 16Kw;
- Voltagem: 380 – 400V;
- Frequência: 50/60Hz.

Especificações Técnicas:

- Temperatura de trabalho: até 300°C
- Programação de temperatura de pré-aquecimento;
- Câmara de cocção totalmente em aço AISI 304;
- Cantos arredondados e soldas invisíveis;
- Painel totalmente digital;
- Porta com vidro duplo ou triplo temperado;
- Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha;
- Modulação de potência elétrica em função da necessidade;
- Sistema de geração de vapor;
- Sistema de regulagem e extração de umidade na câmara de cocção de 0 à 100, controlada de 10 em 10%
- Cocção com sonda de temperatura ao núcleo e função Delta T;
- Sistema de extração forçada de umidade;
- Sistema de freio motor na abertura da porta;
- Modo para manter temperatura ("HOLD");
- Modo funcionamento contínuo ("INFINITO");
- Temperatura de pré-aquecimento de até 300°C;
- Sonda com no mínimo de 3 pontos de medição de temperatura da câmara de cocção;
- Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima do permitido;

Versão
01
Jan/2018

- Cocção por convecção (calor seco) de até 300°C;
- Cocção combinada (vapor mais ar quente) de até 260°C;
- Sistema de produção com possibilidade de selecionar a modalidade de cocção (assar, grelhar, refogar...), tipo de alimento, dimensão e o resultado de cocção desejado na superfície e no núcleo;
- Sistema de programação de receitas com possibilidade de associar nome;
- Função de produção simultânea de preparações diferentes;
- Controle de velocidade das turbinas;
- Sistema de auto-diagnóstico em caso de problemas técnicos no forno;
- Função importar e exportar receitas memorizadas no painel do forno;
- Porta de entrada USB de série para função HACCP

Acessórios que deverão acompanhar o Forno:

- Mesa de apoio com trilhos para colocação de forno de 6 - 7 (sete) gns 1/1, construída em aço inoxidável AISI-304, tamanho condizente com o forno, para facilitar a sua operação pelo pessoa que o irá utilizar, dotada de 04 (quatro) pés com sapatas de nivelamento, tampo superior no mesmo aço soldado à estrutura;
- Kit de instalação: Um conjunto de conexões composto de: 01 Pç - Tubo de saída para esgoto; 03 Pçs - Abraçadeira; 01 Pç - Mangote; 01 Pç - Sifão; Tomada correspondente às instalações locais;
- OBS: Caso o forno necessite de uma faixa de pressão de água específica para alguma operação o pressurizador de água deverá estar incluso no preço.

### 3) Estante inox 04 planos lisa 130x50x180cm

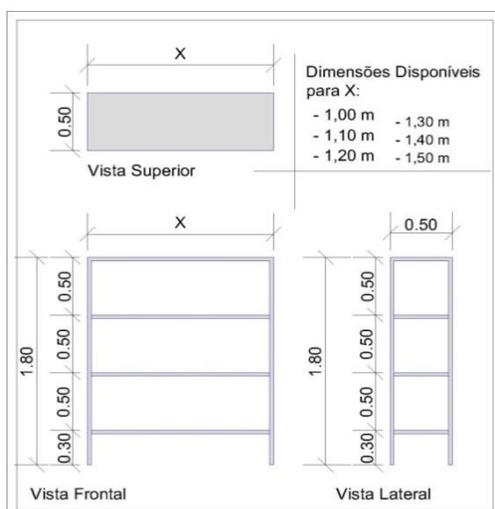
QUANTIDADE: 1

Estante 4 planos lisa em aço inox AISI tipo 304 chapa 18.8 (1,27mm de espessura), com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm, com estrutura em tubo aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2" (38,10 x 2,0 mm), com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Primeira prateleira à 30cm do chão e a última a 180cm do chão. Acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,30m

Altura: 1,80m

Largura: 0,50m



Vers
01
Jan/2018

#### 4) Liquidificador 1,5 litros

QUANTIDADE: 2

Para uso comercial, de alta rotação (mínima de 15 mil rpm), copo de plástico com 1,5 litros de capacidade, alimentação elétrica de 220 V ou bivolt monofásica, potência mínima de 300 W, gabinete de aço inoxidável.

#### 5) Módulos de inox liso 100x70x90 cm

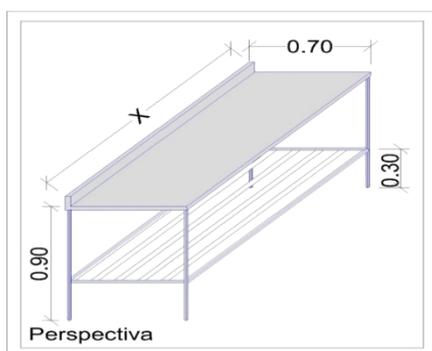
QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox liso. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Roda-pia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Com Prateleira inferior gradeada, à 30 cm de altura em relação ao chão, em toda a extensão do módulo. Estrutura de apoio em tubo aço inox tipo 304, liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,00m

Altura: 0,90m

Largura: 0,70m



#### 6) Módulo de inox com 01 cuba central 130x50x90cm

QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox com 1 cuba pequena de 500(comp) x 400(larg) x 250(prof). A cuba deverá ser posicionada no centro. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Rodapia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Sem Prateleira inferior. Estrutura de apoio em tubo aço inox, com reforço estrutural do módulo, à 30 cm de altura em relação ao chão também em aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis. Acabamento fosco

Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

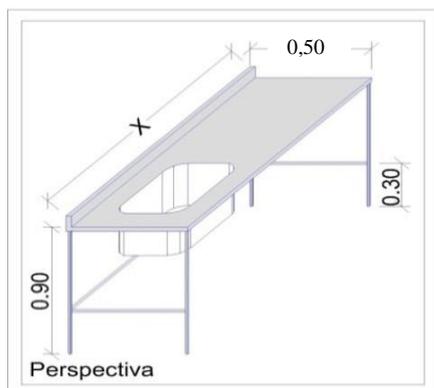
Os módulos deverão ter medidas padrões:

Comprimento 1,30m

Altura: 0,90m.

Versão
01
Jan/2018

Largura: 0,50m



## 7) Descascador de legumes 06 kg

QUANTIDADE: 1

Descascador de legumes - de aço inox, tipo industrial, convencional, com capacidade para 6kg por operação, medindo < 545 x 340 x 340 > mm, funcionamento elétrico, na voltagem 110/220 monofásico, deverá acompanhar o equipamento uma mesa com caixa de decantação em aço inox, cesto coletor de resíduos.

Deverá acompanhar também mesa de apoio para saída do alimento descascado (que irá apoiar o recipiente com alimento descascado), na altura correspondente à saída do equipamento.

Dreno com saída horizontal, abaixo da porta de inspeção.

Disco abrasivo removível.

Esguicho de pré-lavagem para misturador hidráulico, rosca de 3/4", tubo flexível com proteção em aço Inox padrão 304 e bica móvel com alimentação de água 3/4".

Potência aproximada: 0,25CV

Consumo aproximado: 0,20Kw

Produção média: 120kh/h

## 8) Processador de verduras 250 kg/h

QUANTIDADE: 1

Cortador de legumes automático com boca cilíndrica com superfície de 139cm<sup>2</sup>, Ø58mm.

Arranque automático da máquina por meio de alavanca. Constituído por: grelha especial e um pressionador metálico, disco evacuador especial, boca de alimentação.

Bloco do motor em policarbonato.

Produção média: 250kg/h

Motor industrial assíncrono com árvore do motor em inox.

Características elétricas:

- Velocidade (Rt/min): 375 e 750.
- Potência: 550W
- Voltagens: 400V/3; 50Hz; 1,8-2,1.
- Dimensões: 335 x 310 x 380(mm)
- Peso líquido: 15kg

Deverá acompanhar o equipamento 15 discos:

Discos fatiadores:

Versão
01
Jan/2018

- 01 mm
  - 03 mm
  - 05 mm
  - 08 mm
  - Ondulado 02 mm
- Discos palitos/batata frita:
- 1x26 mm (cebola/couve)
  - 2x2 mm
  - 2x10 mm
  - Fritas 10x10 mm
- Raladores:
- 02 mm
  - 03 mm
- Macedônia:
- 8x8x8mm
  - 10x10x10mm
  - 14x14x14mm
  - 25x25x25mm

## 9) Batedeira planetária

QUANTIDADE: 1

Acionada por motor elétrico trifásico 3/4 CV, 60 Hz. 220/380 Volts.

Com quadro de comando e acionamento composto de: contatores, relé térmico, relé de segurança, disjuntor, botões liga / desliga / emergência / desbloqueio, sinalizadores com indicação de funcionamento e alimentação. Sensores de posicionamento da tampa de proteção, suporte e recipiente.

Dotada de câmbio com 03 velocidades de operação, todo construído em aço cromo níquel, cementado, temperado e retificado. O qual trabalha em banho de óleo lubrificante.

Corpo em ferro fundido totalmente usinado.

Acabamento :

Tinta poliuretano (PU)

Dimensões aproximadas:

Altura: 870

Largura: 540

Comprimento: 740 mm

Utensílios que deverão acompanhar :

01..Recipiente todo em aço inoxidável.

01..Batedor de arame em aço inoxidável - para massas leves.

01..Batedor tipo raquete em duro alumínio - para massas densas.

01..Batedor tipo gancho em duro alumínio - para massas pesadas.

01..Tampa de proteção toda em aço inoxidável, com parte traseira (fixa) e parte dianteira (móvel) tipo gradil, dotada de dispositivo de segurança – sensores magnéticos codificados.

Ao abrir a tampa de proteção com a batedeira em funcionamento, esta se desligará automaticamente, preservando a segurança do operador. Religamento somente com a tampa de proteção fechada.

Versão
01
Jan/2018

## 10) Refrigerador vertical com 4 portas bi-partidas

QUANTIDADE:1

Construído externamente e internamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, isolamento em poliuretano de alta densidade, portas bi-partidas equipadas com sistema de fechamento magnético (automático) dotadas de dobradiças em aço inoxidável e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon). Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber GN 1/1. Controlador de temperatura digital, pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon) Deverá acompanhar o equipamento: 02 grades por porta bi-partida em aço inox AISI 304. Temperatura de trabalho: 0° a 6°C

Sistema de refrigeração: ar forçado com unidade de refrigeração incorporado.

Alimentação elétrica: 220v monofásico – 60hz.

Gás: ecológico de refrigeração R134a.

Características e medidas:

Dimensões aproximadas (mm): 1400x790x2050

Grades por porta: 02

Volume interno aproximado: 1180

Potência (HP): 1/2HP – 220V – mono

## 11) Módulo de inox com 01 cuba central 130x70x90 cm

QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox com 1 cuba pequena de 500(comp) x 400(larg) x 250(prof). A cuba deverá ser posicionada no centro. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Rodapia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Sem Prateleira inferior. Estrutura de apoio em tubo aço inox, com reforço estrutural do módulo, à 30 cm de altura em relação ao chão também em aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis. Acabamento fosco

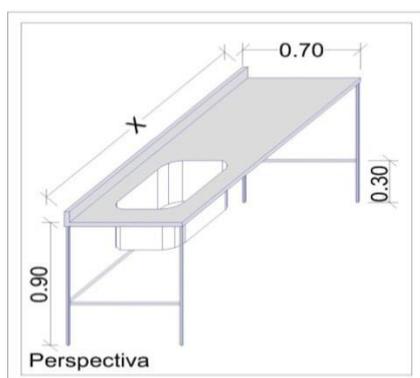
Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Os módulos deverão ter medidas padrões:

Comprimento 1,30m

Altura: 0,90m.

Largura: 0,70m



## 12) Módulos de inox liso - prateleira inferior gradeada 100x70x90 cm

QUANTIDADE: 1

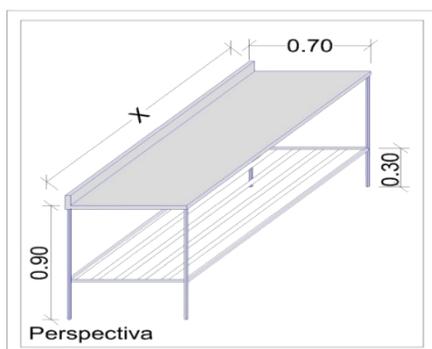
Versão
01
Jan/2018

Módulo em aço inox liso. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Roda-pia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Com Prateleira inferior gradeada, à 30 cm de altura em relação ao chão, em toda a extensão do módulo. Estrutura de apoio em tubo aço inox tipo 304, liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,00m

Altura: 0,90m

Largura: 0,70m



### 13) Estante em inox 04 planos lisa 150x50x180 cm

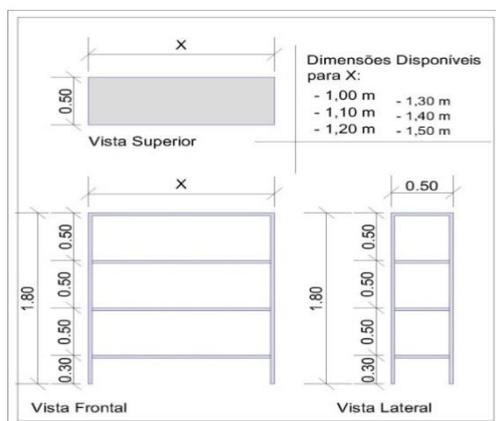
QUANTIDADE: 4

Estante 4 planos lisa em aço inox AISI tipo 304 chapa 18.8 (1,27mm de espessura), com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm, com estrutura em tubo aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2" (38,10 x 2,0 mm), com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Primeira prateleira à 30cm do chão e a última a 180cm do chão. Acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,50m

Altura: 1,80m

Largura: 0,50m



Versão
01
Jan/2018

## 14) Estrado modular com prolongadores

QUANTIDADE: 4

Estrado em polietileno de alta densidade (PEAD)

Medidas externas: 13cmx41cmx82cm (alt x larg x comp)

Deverá acompanhar um jogo com 6 prolongadores

Medidas dos prolongadores: 10cmx8cmx9cm (alt x larg x comp)

Cores: preto, cinza, branco e demais, conforme solicitação do SESI/SC



*Imagem meramente ilustrativa*

## 15) Balança digital de chão - 100kg

QUANTIDADE: 1

Balança eletrônica capacidade 100 kg, apresentando estrutura totalmente em aço inoxidável incluindo a base, o prato e o indicador. Sem coluna, visor de cristal líquido de até 6 dígitos com divisão de 20/20 gramas. Bateria com autonomia mínima de até 48 horas.

Bivolt automático 110v/220v.

Teclas de zero e tara com busca automática do zero.

Calibração digital.

Medidas aproximadas: 50 x 40 cm

Equipamento deve ser em conformidade com a Portaria 236/94 do INMETRO.

Com rodízios com travas na base de chão.

Balança com pescoço (coluna).

## 16) Freezer horizontal – capacidade mínima 500 litros

QUANTIDADE: 1

Freezer com tampas de chapa com isolamento em poliuretano rígido com dobradiças balanceadas, gaxeta de vedação, chapa interna galvanizada dupla face e chapa externa galvanizada dupla face com pintura eletrostática poliéster em pó. Deverá ser dotado de termostato ajustável, puxador na tampa, mata-junta, dreno frontal com tampa, duplo sistema condensador, tampa com chave, função de congelamento rápido.

O painel (console) deverá conter:

- Luz verde para indicação que o equipamento está ligado;
- Luz amarela para indicação que a função congelamento rápido está ligada.
- Termostato.

Variação de temperatura: -25 a +5°C

Voltagem (V): 220V

Dimensões aproximadas: 1473x780x960

Versão
01
Jan/2018

## 17) Estante em inox 04 planos gradeada 130x50x180 cm

QUANTIDADE: 4

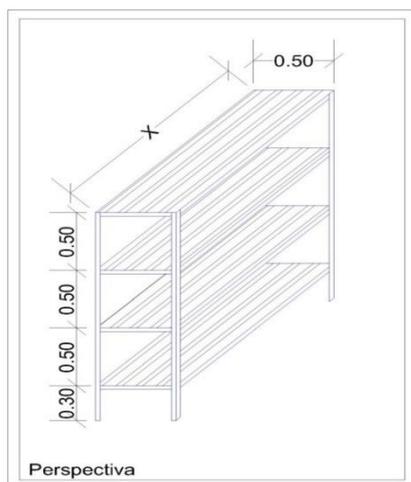
Estante 4 planos em aço inox AISI tipo 304 chapa 18.8 (1,27mm de espessura), com estrutura em tubo aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2" (38,10 x 2,0 mm), com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Primeira prateleira à 30cm do chão e a última a 180cm do chão. Acabamento fosco.

Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,30m

Altura: 1,80m

Largura: 0,50m



## 18) Módulo em inox liso 1,3 m - prateleira inferior gradeada

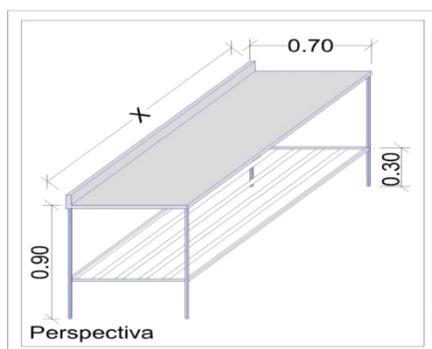
QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox liso. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Roda-pia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Com Prateleira inferior gradeada, à 30 cm de altura em relação ao chão, em toda a extensão do módulo. Estrutura de apoio em tubo aço inox tipo 304, liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,30m

Altura: 0,90m

Largura: 0,70m



Versão
01
Jan/2018

## 19) Módulo de inox com 01 cuba e sem prateleira inferior

QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox com 1 cuba pequena de 500(comp) x 400(larg) x 250(prof). A cuba deverá ser posicionada a 10cm da extremidade (direita ou esquerda: a ser definido pelo SESI). Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Rodapia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Sem Prateleira inferior. Estrutura de apoio em tubo aço inox, com reforço estrutural do módulo, à 30 cm de altura em relação ao chão também em aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis. Acabamento fosco

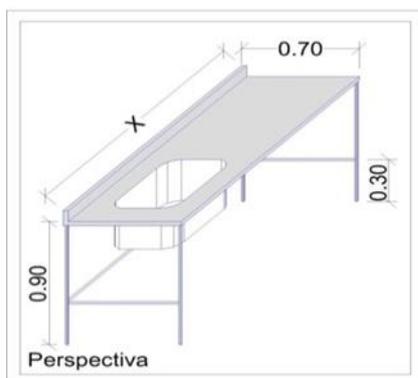
Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Os módulos deverão ter medidas padrões:

Comprimento 1,30m

Altura: 0,90m.

Largura: 0,70m



## 20) Frigobar

QUANTIDADE: 1

Com capacidade mínima de 120 litros, na cor branca, alimentação elétrica em 220 V monofásica, classificação energética A.

## 21) Micro-ondas

Quantidade: 1

Com capacidade mínima de 40 litros, com painel completo das operações, potência mínima de 1000 W, alimentação elétrica 220 V ou bivolt monofásica, classificação energética A.

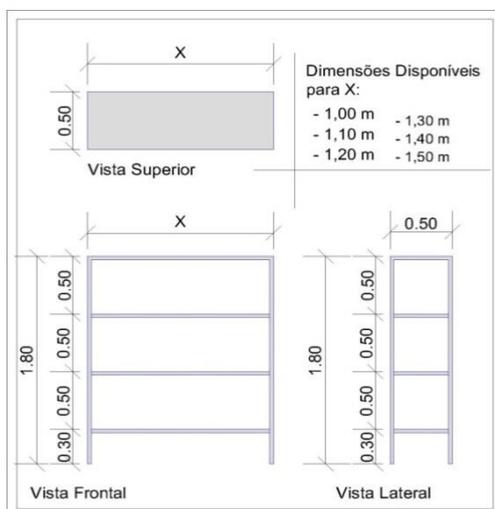
## 22) Estante em inox 04 planos lisa 130x50x180 cm

QUANTIDADE: 1

Estante 4 planos lisa em aço inox AISI tipo 304 chapa 18.8 (1,27mm de espessura), com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm, com estrutura em tubo aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2" (38,10 x 2,0 mm), com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Primeira prateleira à 30cm do chão e a última a 180cm do chão. Acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Versão
01
Jan/2018

Comprimento: 1,30m  
Altura: 1,80m  
Largura: 0,50m



### 23) Lavadora de louças (40 gavetas/hora)

QUANTIDADE: 1

Capacidade mecânica – aproximadamente 40 gavetas/hora. Cada gaveta com pinos acomoda até 18 pratos rasos ou fundos ou 25 pratos de sobremesa ou 9 bandejas.

Ciclos – Standard de até 1,5 minutos.

Ciclos programáveis – 3 ciclos programáveis.

Operações – lavagem e enxágue.

Características:

Construção: Tanque, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes a ação corrosiva de detergentes e ácidos.

Painel de comando – eletrônico frontal com termômetro digital.

Capacidade tanque de lavagem – mínimo 15lts

Consumo de água: máximo 4,0 lts/ciclo

Potência elétrica: máximo 7 kW

Consumo elétrico: máximo – 6,6 kWh

Tensão de alimentação – 220v/60hz trifásico ou 380v/60hz trifásico

Resistência para aquecimento da água de lavagem – máximo 2,5 kW.

Dispositivo de segurança – para interromper o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.

Controles automáticos – de enchimento, de nível da água do tanque de lavagem e das temperaturas da água.

Moto bomba de lavagem – potência mínima 0,75cv

Moto bomba de enxágue – potência 0,5cv

Braços de lavagem – giratórios, fabricados em aço inoxidável AISI 304, dotados de bicos com dispositivo anti-entupimento.

Temperatura da água de lavagem – Entre 55 e 65°C

Versão
01
Jan/2018

Boiler – para aquecimento da água de enxágue, construído em aço inoxidável AISI 304, dotado de resistências de imersão, com potência suficiente para manter a temperatura de enxágue entre 80 e 90°C.

Temperatura da água de enxágue – Entre 80 e 90°C

Braços de enxágue – giratórios, fabricados em aço inoxidável AISI 304, com bicos pulverizadores de alto rendimento.

Moto bomba de enxágue – Incorporada

Dimensão aproximadas (L x P x H): 700 x 700 x 1050 mm

Utensílios que devem acompanhar a máquina:

- Kit de gavetas:
- Quatro gavetas de pinos para pratos e bandejas até 46 cm
- Duas gavetas lisas para cumbucas, molheiras e louças especiais
- Duas gavetas com 16 copos plásticos para talheres
- Estrutura de apoio para lavadora - Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 500mm de altura.
- Mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até 2,0 metros

## 24) Módulo em inox com 02 cubas, 1,30m, sem prateleira inferior

QUANTIDADE: 2

Módulo em aço inox com 2 cubas pequenas de 600(comp) x 500(larg) x 400(prof). As cubas deverão ser posicionadas no centro da bancada, distantes 10cm entre elas. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Rodapia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Sem Prateleira inferior. Estrutura de apoio em tubo aço inox, com reforço estrutural do módulo, à 30 cm de altura em relação ao chão também em aço inox tipo 304 liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis. Acabamento fosco.

Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Os módulos deverão ter medidas padrões:

Comprimento: 1,30m

Altura: 0,90m.

Largura: 0,70m



## 25) Módulos de inox liso, 1,30m, prateleira inferior gradeada

QUANTIDADE: 1

Módulo em aço inox liso. Aço tipo 304, chapa 18,8 (1,27mm de espessura) com reforços no inferior da chapa lisa por meio de perfis em forma de "U" de 60x40x40mm. Roda-pia de 10cm em aço inox, somente na parte de trás do módulo. Com Prateleira inferior gradeada, à

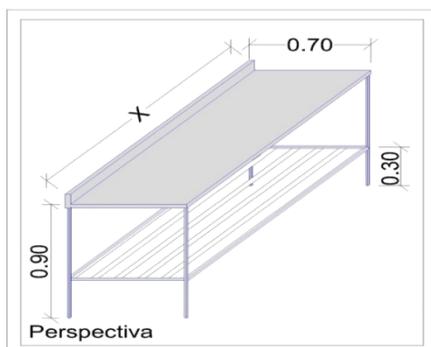
Versão
01
Jan/2018

30 cm de altura em relação ao chão, em toda a extensão do módulo. Estrutura de apoio em tubo aço inox tipo 304, liga 18.8 de 1 1/2", com sapatas niveladoras de nylon rosqueáveis, acabamento fosco. Cantos arredondados e acabamentos (bordas) arredondados.

Comprimento: 1,30m

Altura: 0,90m

Largura: 0,70m



## 26) Refresqueira.

QUANTIDADE: 1

Com duas cubas transparentes, com capacidade total de 30 a 32 litros, com alimentação elétrica 220 V ou bivolt monofásica. Sistema de agitação com pá. Torneira em ABS.

Termostato de temperatura regulável. Gabinete em aço inox. Componentes em plásticos atóxicos.



*Imagem meramente ilustrativa*

## 27) Purificador de água.

QUANTIDADE: 1

Com regulagem eletrônica da temperatura em natural, fria e gelada, cor branca, alimentação elétrica 220 V ou bivolt monofásica, com pés antiderrapantes.

Versão
01
Jan/2018



*Imagem meramente ilustrativa*

### **28) Liquidificador 4 litros**

QUANTIDADE: 1

De alta rotação (mínima 15 mil rpm), copo de aço inox com 4 litros de capacidade, alimentação elétrica de 220 V ou bivolt monofásica, potência mínima de 1000 W, gabinete de aço inoxidável.

### **29) Extrator de suco.**

QUANTIDADE: 2

Fabricado com corpo de aço inox polido, potência mínima de ¼ CV, alimentação elétrica de 220 V monofásica, rotação de 1.740 RPM, com 1 copo com peneira, 1 castanha para laranja e 1 castanha para limão.

### **30) Fogão a gás de 6 bocas para uso doméstico.**

QUANTIDADE: 1

Com acendedor automático, forno autolimpante, cor branca, prateleira dupla do forno, mesa inox, alimentação de 220 V ou bivolt monofásica.

### **31) Carrinho de transporte de refeições com 3 bandejas.**

QUANTIDADE: 1

Com dimensões mínimas de 95 cm (C) x 45 cm (L) x 95 cm (A), com alças laterais para puxar, fabricado em aço inox, com rodízios, capacidade de carga de no mínimo 30kg em cada bandeja, as bandejas deverão ter bordas laterais para evitar a queda dos alimentos.



*Imagem meramente ilustrativa*

Versão
01
Jan/2018

### 32) Geladeira para uso doméstico.

QUANTIDADE: 1

Na cor branca, tipo duplex, frost free, capacidade mínima de 350, alimentação 220 V monofásica, classificação energética A.

### 33) Pia com acionamento automático.

QUANTIDADE: 1

Para lavar mãos na cozinha, com torneira de acionamento automático com o joelho, com fixação na parede, alimentação elétrica 220 V ou bivolt monofásica.



*Imagem meramente ilustrativa*

## LOTE 1:

### 34) Balcão com 3 portas, com corpo em MDF e tampo em granito

QUANTIDADE: 1

Com 1 prateleira e 2 gavetas, com borda alta de 10 cm no lado que apoia na parede, com dimensões mínimas de 180 cm (C) x 60 cm (L) x 90 cm (A).

OBS: Os materiais (MDF e o granito) deverão ser os mesmos do buffet. O fornecedor deverá verificar as dimensões exatas e o posicionamento do armário no local, antes de fabricar.

### 35) Balcão com 2 portas, com corpo em MDF e tampo em granito

QUANTIDADE: 1

Com 1 prateleira, com borda alta de 10 cm no lado que apoia na parede, com dimensões mínimas de 90 cm (C) x 60 cm (L) x 55 cm (A).

OBS: Os materiais (MDF e o granito) deverão ser os mesmos do buffet. O fornecedor deverá verificar as dimensões exatas e o posicionamento do armário no local, antes de fabricar.

### 36) BUFFET com dimensões aproximadas de 500 cm (C) x 100 cm (L) x 55 cm (A)

QUANTIDADE: 1

Versão
01
Jan/2018

## Características:

- Aquecido à seco para 5 GN 1/1
- Frio para 4 GN 1/1
- Balcão de apoio para pratos, bandejas e talheres
- Corre bandeja (passa prato) de granito, com 25 cm de largura da borda até a cuba.
- O módulo aquecido é maior pois são para 4 cubas inteiras para o buffet aquecido (arroz, feijão, guarnição, carne), sendo 2 cubas mais fundas para arroz e feijão e 2 cubas mais rasas para guarnição e carne.
- Incluir 1 cuba a mais da mais funda para reposição do feijão.
- O módulo refrigerado é menor pois é para ser utilizado apenas para 2 saladas e 1 opção de fruta.
- O módulo de apoio para pratos, talheres, guardanapos, e deve ser no início do buffet, mais baixo e deve ter um espaço para os pratos no centro e 3 nichos embutidos de cada lado para faca, garfo e colher.
- Sem degraus entre as cubas dos alimentos e a superfície do granito.
- Incluir as cubas e demais acessórios específicos do buffet.

## - Materiais:

Granito preto São Gabriel.

Estrutura em MDF tipo pesado (750 kg ou mais por metro)

Compensado de pinus naval revestido com verniz incolor a base de água.

Protetor salivar em vidro reto temperado, com cantos arredondados

Chapas de inox.

## Acabamentos:

Acabamentos em laminados decorativos de alta precisão nas seguintes cores: branco (fórmica linha standard, padrões unicolores sem textura, cor L 515 Branco Real ou similar), laranja (Fórmica linha Standard, Padrões Unicolores, sem textura, cor L 551 Laranja ou similar) e preto (Fórmica linha Standard, Padrões Unicolores, sem textura, cor L 121 Preto ou similar).



*Imagem meramente ilustrativa*

OBS: Os materiais (MDF e o granito) deverão ser os mesmos dos balcões (itens 34-35). O fornecedor deverá verificar as dimensões exatas e o posicionamento do buffet no local, antes de fabricar.

Versão
01
Jan/2018

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

**SERÃO PERMITIDAS CORES/MARCAS SIMILARES**

4.4 - 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.

4.5 – A execução do objeto será acompanhado por Elizete Aparecida Moreira Bueno Favero –Telefone 47 3431-6160 e Naiara Marchi– Telefone 47 3431-6107.

## **5 – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR LICITANTE**

5.1 - Entregar e instalar no local especificado pela Entidade Licitante, 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.

5.2 - O fornecedor licitante se obriga a entregar os equipamentos rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas.

5.3 - Cumprir fielmente esta norma, de forma que os equipamentos relacionados sejam entregues com esmero e perfeição.

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

5.5 - 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.

5.6 - Itens que apresentarem problemas de responsabilidade do fornecedor licitante dentro de um período de 120 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 fornecedor licitante.

5.7 - O fornecedor licitante, 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.

5.8 Garantia mínima de 24 meses.

5.9 Garantir assistência técnica por equipe especializada e capacitada em até 48 horas.

## **6 – OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE LICITANTE**

6.1 - Proporcionar ao fornecedor licitante as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente as exigências descritas neste Edital e seus anexos.

Versão
01
Jan/2018

## 8 – DO FATURAMENTO, DA ENTREGA/INSTALAÇÃO

8.1 - A nota deverá ser faturada com as informações abaixo:

SESI Joinville – UOS 214  
CNPJ nº 03.777.341/0052-06  
IE: Isento  
Rua Ministro Calógera, 157 – Bairro: Bucarein  
CEP: 89.202-207 - Joinville/SC

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2018/SESI/SC**

## CARTA DE CREDENCIAMENTO

**OUTORGANTE:** ....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., sediada na .....  
(*endereço completo*), neste ato representada pelo Sr(a) ....., brasileiro(a), portador do RG n.º .....

**OUTORGADO:** ....., brasileiro (a), .....(cargo).  
CPF/MF sob o n.º ....., RG .....

**PODERES:** Representar a Outorgante no Processo de Licitação .....(*Tipo*)  
n.º 073/2018 do SESI/SC, dispondo de amplos poderes de representação para examinar e visar documentos, apresentar propostas, formular ofertas e lances de preços, assinar atas e demais documentos, concordar, discordar, proceder impugnações, interpor recursos e renunciar a recursos.

.....(*Cidade*), ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Representante da Outorgante

Versão
01
Jan/2018

## ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2018/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.

- NÃO SÃO OBRIGATÓRIAS A APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS PARA TODOS OS ITENS/LOTE, PODENDO ESCOLHER QUAIS E QUANTOS DESEJAR PARTICIPAR;**

ITEM	Descrição	Quantidade	Limitador Valor Unitário	Limitador Valor Total	Valor Proposto Unitário	Valor Proposto Total
1	Fogão industrial 6 queimadores	1	R\$ 9.049,13	R\$ 9.049,13		
2	Forno combinado elétrico 7 GNs	1	R\$ 20.203,31	R\$ 20.203,31		
3	Estante inox 4 planos lisa 130x50x180cm	1	R\$ 2.448,75	R\$ 2.448,75		
4	Liquidificador 1,5 litros Alta rotação	2	R\$ 692,48	R\$ 1.384,95		
5	Módulo inox liso 100x70x85cm	1	R\$ 1.424,85	R\$ 1.424,85		
6	Módulo inox 1 cuba central 130x50x85cm	1	R\$ 2.415,50	R\$ 2.415,50		
7	Descascador de verduras 6kg	1	R\$ 2.447,81	R\$ 2.447,81		
8	Processador de verduras 250 kg/h	1	R\$ 3.821,76	R\$ 3.821,76		
9	Batedeira planetária	1	R\$ 2.989,00	R\$ 2.989,00		
10	Refrigerador inox 4 portas bipartidas	1	R\$ 8.000,50	R\$ 8.000,50		
11	Módulo inox com 1 cuba central 130x70x85cm	1	R\$ 2.432,86	R\$ 2.432,86		
12	Módulos de inox liso - prateleira inferior gradeada 100x70x90 cm	1	R\$ 1.410,27	R\$ 1.410,27		
13	Estante inox 4 planos lisa 150 x 50x180cm	4	R\$ 2.565,00	R\$ 10.260,00		
14	Estrado modular com prolongadores	4	R\$ 314,00	R\$ 1.256,00		
15	Balança digital de chão - 100kg	1	R\$ 2.746,00	R\$ 2.746,00		
16	Freezer horizontal 526lt	1	R\$ 2.961,44	R\$ 2.961,44		
17	Estante 4 planos gradeada	4	R\$ 2.501,25	R\$ 10.005,00		

Versão
01
Jan/2018

	130X50X180cm					
18	Módulo de inox liso 1,3 m - prateleira inferior gradeada	1	R\$ 1.495,50	R\$ 1.495,50		
19	Módulo de inox com 01 cuba e sem prateleira inferior	1	R\$ 2.432,86	R\$ 2.432,86		
20	Frigobar	1	R\$ 3.050,00	R\$ 3.050,00		
21	Microondas 40L Braco	1	R\$ 1.821,28	R\$ 1.821,28		
22	Estante inox 4 planos lisa 130x50x180cm	1	R\$ 2.448,75	R\$ 2.448,75		
23	Lavadora de louças (40 gavetas/hora)	1	R\$ 12.960,67	R\$ 12.960,67		
24	Módulo em inox com 02 cubas, 1,30m, sem prateleira inferior	2	R\$ 3.185,00	R\$ 6.370,00		
25	Módulos de inox liso, 1,30m, prateleira inferior gradeada	1	R\$ 1.614,25	R\$ 1.614,25		
26	Refresqueira	1	R\$ 2.065,85	R\$ 2.065,85		
27	Purificador de Água	1	R\$ 871,54	R\$ 871,54		
28	Liquidificador 4 litros	1	R\$ 962,49	R\$ 962,49		
29	Extrator de suco	2	R\$ 380,00	R\$ 760,00		
30	Fogão a gás de 6 bocas para uso doméstico	1	R\$ 1.169,60	R\$ 1.169,60		
31	Carrinho de transporte de refeições com 3 bandejas	1	R\$ 1.371,78	R\$ 1.371,78		
32	Geladeira para uso doméstico	1	R\$ 1.871,00	R\$ 1.871,00		
33	Pia com acionamento automático	1	R\$ 1.916,96	R\$ 1.916,96		

Lote 1						
ITEM	Descrição	Quantidade	Limitador Valor Unitário	Limitador Valor Total	Valor Proposto Unitário	Valor Proposto Total
34	Balcão de Buffet Infantil	1	R\$ 33.282,50	R\$ 33.282,50		
35	Balcão de Apio 3 portas de giro	1	R\$ 3.387,50	R\$ 3.387,50		
36	Balcão de Apio 2 portas de giro	1	R\$ 1.737,50	R\$ 1.737,50		
Limitador Lote 1				R\$ 38.407,50		

Versão
01
Jan/2018

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

## DADOS DA EMPRESA

Razão Social			
CNPJ N°			
Endereço			
N°	Compl.		Bairro
Cidade		UF	CEP
Telefone (S)	E-mail	Home-page	
Banco	Agência	Conta	

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

Nome			
CPF		RG	

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

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

Cidade, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
assinatura do representante legal

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO ESPECIAL**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2018/SESI/SC**

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

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

Atenciosamente

\_\_\_\_\_  
assinatura do representante legal

Versão
01
Jan/2018

**ANEXO V – MODELO DE ORDEM DE COMPRA  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2018/SESI/SC**

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

**CONDIÇÕES GERAIS**

Versão
01
Jan/2018

**Fornecedor:****DOS DISPOSITIVOS GERAIS**

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

**DOS PRAZOS**

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

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

**DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

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

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

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

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

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

**DO ACEITE**

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

**DAS PENALIDADES**

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

a) advertência (por escrito);

b) multa;

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

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

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

12 – As multas serão aplicadas da seguinte forma:

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

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

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

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

Versão
01
Jan/2018